



COMUNICATO DEL 15 SETTEMBRE 2009

Panel assaggio nocciola 2009 ovvero l'esaltazione della qualità

Nell'ambito della VIII Assise Nazionale Città della Nocciola (Giffoni Sei Casali 25, 26, 27 settembre 2009), si riunirà il VI Panel di assaggio ufficiale, per delineare i profili sensoriali delle varietà italiane del raccolto 2009. L'appuntamento si terrà sabato 26 c. m., presso la sede della Nocciolioteca delle Colline Salernitane nella Sala di Assaggio Polifunzionale, in Piazza Convento, a Sieti di Giffoni Sei Casali. E' un "classico" delle Assise Nazionali in virtù del valore scientifico del Panel stesso: anche quest'anno, verrà utilizzata la scheda di assaggio delle nocciole, sia secche sia tostate, messa a punto dai tecnici della Città della Nocciola, in collaborazione con il Dipartimento di produzione vegetale dell'Università della Tuscia di Viterbo e il Cefas, Azienda Formazione e Sviluppo della Camera di Commercio di Viterbo. Il Panel, dunque, nasce come frutto delle sinergie interistituzionali e di esperti. Per l'edizione 2009 esso è composto dai maggiori esperti delle Regioni corilicole italiane, riunendo professionisti che operano nell'agronomia, nella chimica, nell'enogastronomia e dell'analisi organolettica. Le sedute di assaggio si svolgeranno nel corso dell'intera mattinata di sabato 26, esaminando la Tonda Gentile delle Langhe (Piemonte), la Tonda Gentile Romana (Lazio), la Mortarella, la San Giovanni e la Tonda di Giffoni (Campania), le Nocciole dei Nebrodi e delle Madonie (Sicilia), la Tonda Calabrese (Calabria). La prova di assaggio sarà eseguita sia sul frutto essiccato che sul frutto tostato con grado di tostatura media. A cosa serve il Panel? Individuare i profili sensoriali delle varietà esaminate; informare il consumatore; affiancare il produttore nella valorizzazione del prodotto; contribuire al miglioramento qualitativo. Sono gli itinerari della qualità instancabilmente promossi e attuati dall'Associazione Nazionale. Irma Brizi, Accademia Segetum, Panel leader, assaggiatore esperto, elaiotecnico, con soddisfazione ed entusiasmo sottolinea i risultati raggiunti: "Stiamo contribuendo all'affermazione della qualità, accompagnando i produttori e garantendo i consumatori. E' la cultura della fiducia e della reciprocità che si afferma nelle produzioni locali e sui mercati, valorizzando la capacità di lavorare e fare ricerca insieme. E' un risultato culturale, prima ancora che economico commerciale". Analoga soddisfazione viene espressa dal Presidente Nazionale della Città della Nocciola, Rosario D'Acunto, che nell'analisi sensoriale del raccolto intravede i "processi di alta qualità ordinati allo sviluppo delle autentiche potenzialità del "marchio" nocciola, quale elemento trainante dello sviluppo dei territori; un esempio, altresì, della serietà, dell'impegno e della professionalità di cui l'Associazione Nazionale è espressione e garanzia".