

Nocciola Day 10.12.2017



EVENTI IN LIGURIA PROMOSSI DAL PARCO DELL'AVETO

PARCO DELL'AVETO

Via Marrè, 75 – 16041 **Borzonasca (Genova)**

Tel. 0185 340311

info@parcoaveto.it

www.parcoaveto.it

Da secoli in alcune aree del Parco dell'Aveto sono coltivati noccioli di diverse varietà che, nell'insieme, forniscono un policoltivar noto commercialmente come "Misto Chiavari", oggi riconosciuto dalle Regione Liguria come PAT Prodotto Agricolo Tradizionale

(http://www.parcoaveto.it/dettaglio_prodotto.php?id_prodotti=2400).

Si tratta dell'unica realtà ligure produttrice di nocciole a una certa scala. La coltivazione avviene su caratteristiche fasce terrazzate e ancor oggi a mano, ma la produzione avviene in forma ormai marginale rispetto al passato. Il Parco dell'Aveto, che da tempo sta sviluppando politiche di recupero del paesaggio agricolo e rilancio delle economie sostenibili locali, intende riavviare una specifica filiera del gusto dedicata a questo prodotto, con l'obiettivo di valorizzare nuovamente la nocciola, con specifico marketing, rilanciare l'economia rurale del settore favorendo un ricambio generazionale e l'occupazione giovanile, operare su filiere corte con ricadute anche turistico-gastronomiche, favorire il recupero dei terrazzamenti a nocciolo assicurando anche il ruolo di presidio idrogeologico di tale coltura, complessivamente oggi a rischio.

Per questo motivo il Parco aderisce al Nocciola day come capofila di una serie di operatori interessati al rilancio della nocciola nostrana. Tra i risultati già conseguiti il riconoscimento della nocciola "Misto Chiavari" nel progetto "Arca del Gusto" promosso da Slow Food per la conservazione delle produzioni a rischio di sparizione, l'avvio di una nuova produzione locale da parte di una cooperativa sociale, la realizzazione sperimentale di olio di nocciole, il riavvio di un importante segmento di filiera (con raccolta, sgusciatura e vendita del prodotto) da parte di un Consorzio locale. Per iniziativa della Camera di Commercio di Genova, intanto, è stato avviato un sistema di riconoscimento e protezione tramite la registrazione del marchio "Nocciole misto Chiavari", mentre i produttori e trasformatori delle Valli del Parco e del Tigullio intendono costituirsi in una rete che li veda radunati e coesi in una vera e propria "Comunità del Cibo".

Anche quest'anno abbiamo raccolto molte adesioni: l'attività è stata realizzata grazie alla sponsorizzazione di Parodi Nutra s.r.l. di Andrea Parodi che ha fatto dono al Parco di una partita di farina di nocciole (Farina di nocciola ligure integrale) che verrà utilizzata per la realizzazione di ricette a tema.

PARODI
NUTRA

Anteprima del Nocciola Day

Domenica 3 dicembre a **Mezzanego**

Mercatini di Natale

In occasione dei "Mercatini di Natale", domenica 3 dicembre, presso la scuola primaria "D. Spinetto" di Mezzanego (via Cap. Gandolfo 175A) si terranno:

- Convegno "Nocciole di Mezzanego: dalla storia all'eccellenza" dalle ore 10.00 alle ore 11.30
- Mostra "Il policoltivar della nocciola *Misto Chiavari*", a cura del Parco dell'Aveto: dalle ore 9 alle ore 13



Sabato 9 dicembre al **Mercato del Carmine**

Piazza del Carmine, **Genova** www.mercatodelcarmine.it

Ristorante: menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"

Prenotazioni: 010 2462502 - ristorazione@mercatoelcarmine.it



Nocciola Day, Domenica 10 dicembre 2017

EVENTI A GENOVA

Il Genovese Ristorante Cucina Ligure

Via Galata, 35 **Genova**

Tel. 010 8692973 - www.ilgenovese.com - Facebook: ilgenovese

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"



Marescotti Pasticceria Liquoreria

Via di Fossatello 35R e 37R **Genova**

Tel. 010 2091226 - www.cavo.it/marescotti

Dolci a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"



Inoltre:

alle ore 15.00: Caffè e cioccolata con dolcetti alla farina di nocciole, e chiacchierata sui nuovi progetti di rilancio delle nocciole delle Valli del Tigullio. Invitati Regione Liguria, Camera di Commercio, Società Economica di Chiavari, Sindaci dei Comuni delle Valli Sturla, Graveglia e Fontanabuona, Parco dell'Aveto, Slow Food Liguria, Andrea Parodi della Parodi Nutra S.R.L., altri produttori. Quest'anno saranno nuovamente ospiti l'Università di Genova con l'Associazione Nazionale Tartufai e Tartuficoltori Liguri per discutere delle potenzialità della tartuficoltura come integrazione produttiva dei noccioli.

EVENTI A CHIAVARI

Nanin Trattoria

Via Entella, 22 **Chiavari**

Tel. 0185 309519 - Facebook: Trattoria Nanin

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"



Panificio Pasticceria Barbieri

Piazza Cavour, 10 **Chiavari**

Tel. 0185 308665 - www.pandolce.it - Facebook: Panificio & Pasticceria Barbieri

Specialità a base di nocciole "Misto Chiavari"



EVENTI IN VAL GRAVEGLIA

NE

La Brinca Trattoria

Via Campo di Ne, 58 **Ne**

Tel. 0185 337480 - labrinca@labrinca.it - www.labrinca.it

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"



I Pinin Agriturismo

Via San Michele, 32 32/1 **Loc. Chiesanuova, Ne**

Tel. 0185 337358 - www.agriturismoipinin.it

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"



Antica trattoria dei Mosto Trattoria

Loc. Conscenti Piazza dei Mosto, 15 **Ne**

Tel. 0185 337502 - 347 5168756

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"



EVENTI IN VALLE STURLA

BORZONASCA

Pasticceria Macera

Via A. Grilli, 11, **Borzonasca**

Tel. 0185 340013 - www.unamontagnadiaccoglienza.it

Specialità a base di nocciole "Misto Chiavari"



Agriturismo Da O MattèLoc. Caregli Prato, 57, **Borzonasca**Tel. 333 2719127 - daomatte@gmail.com

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari" di propria produzione

**Rifugio Malga Zanoni**Loc. Zanoni, **Borzonasca**Tel. 345 0225175 - rifugiozanoni@gmail.com – www.malgazanoni.org –facebook.com/MalgaZanoni/

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"

**Parco Naturale Regionale dell'Aveto**Via Marrè 75/A, **Borzonasca**Tel. 0185 340311 - info@parcoaveto.it - www.parcoaveto.itMostra "Il policoltivar della nocciola *Misto Chiavari*", a cura del Parco dell'Aveto: dalle ore 8.30 alle ore 12.30