



Associazione Italiana Sommelier
AIS ROMAGNA

Festa Artusiana

è stato richiesto il patrocinio
del Comune di Forlimpopoli



CASA ARTUSI



NOCINI a confronto

Casa Artusi, 3 LUGLIO 2022 ore 18

Confronto dedicato ai nocini di produzione casalinga: organizzato dall'AIS Romagna in collaborazione con il Comune di Forlimpopoli, Casa Artusi e l'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli.

La premiazione avverrà in Casa Artusi, durante la Festa Artusiana, domenica 3 LUGLIO 2022 alle ore 18, in occasione dell'incontro pubblico sul nocino tradizionale in Emilia-Romagna al quale interverranno rappresentanti dell'AIS Romagna, del Comune di Forlimpopoli e dell'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi".

Una giuria composta da Sommelier AIS ed esperti degustatori di nocino valuterà i cinque campioni arrivati in finale.

REGOLAMENTO

1. Possono partecipare al confronto tutti i produttori casalinghi di nocino residenti nelle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini e nel comune di Imola, che dovranno consegnare un campione (di qualsiasi annata) del prodotto di 250 grammi in bottiglietta di vetro (vuoto a perdere). Al di fuori di questo territorio saranno ammessi massimo 10 campioni per provincia o Compagnia del Nocino di riferimento.
2. Il campione di 250 grammi andrà consegnato in Casa Artusi, via Costa 27 (piano SECONDO) Forlimpopoli, telefono 0543.743138 oppure 349.8401818, il LUNEDÌ dalle 15 alle 18 oppure il GIOVEDÌ dalle 9.30 alle 12 previo versamento della quota di partecipazione di 5 euro. Contestualmente alla consegna, i partecipanti dovranno comunicare il proprio nome, indirizzo, recapito telefonico e, se disponibile, indirizzo m@il.

La consegna dei campioni di NOCINO deve avvenire **entro il 23 GIUGNO 2022**

3. La giuria del concorso sarà composta di cinque membri, proposti dall'Associazione Italiana Sommelier, sezione Romagna.
4. I campioni in concorso, dopo lo svolgimento della selezione, resteranno a disposizione dell'AIS Romagna.
5. L'esame dei campioni in concorso avrà luogo in Casa Artusi, con valutazione basata su una scheda di degustazione. La scheda con il punteggio attribuito ad ogni campione sarà consegnata agli interessati. Dopo l'esame dei campioni si provvederà alla compilazione della classifica.
6. I primi 5 classificati parteciperanno alla selezione finale con premiazione e consegna dei premi **Noce d'oro, d'argento e di bronzo**