

Buonasera , con preghiera di diffusione grazie

Ecco il link sul sito ufficiale

<http://www.nocciolaitaliana.it/2020/12/comunicato-9a-edizione-del-nocciola-day-13-dicembre-2020/>

Ecco dove <http://www.nocciolaitaliana.it/2020/12/4767/>

## **Comunicato ufficiale Nocciola Day**

13 DICEMBRE 2020

VERSIONE ONLINE

### **La Giornata Nazionale della Nocciola, rigorosamente, italiana**

*Gli Italiani amano la Nocciola e in questo Natale sarà su tutte le tavole con il suo profumo e il suo gusto evocando borghi e territori rurali, evitando il rischio di nocciole anonime e di dubbia provenienza!*

*Seppur in modalità diverse, borghi e città corilicole saranno il palcoscenico esclusivo, domenica 13 dicembre 2020, della 9<sup>a</sup> “Giornata Nazionale” dedicata alla Nocciola Italiana. Promossa dall’Associazione Nazionale Città della Nocciola questa iniziativa è il palcoscenico per comunicare una perla del Made in Italy, importante da un punto di vista nutrizionale, culturale e turistico.*

*In tutta Italia si festeggerà la Nocciola Italiana come prodotto di orgoglio nazionale.*

Compie 9 anni il Nocciola Day e con successo si accendono di nuovo i riflettori sulla giornata nazionale della nocciola per celebrare questo seme prezioso che il mondo ci invidia, frutto del magico incanto tra l'uomo e la natura. Siamo il secondo produttore al Mondo e unico Paese a vantare 3 marchi europei di qualità: la **Nocciola Piemonte I.G.P.**, la **Nocciola di Giffoni I.G.P.** e la **Nocciola Romana D.O.P.** . “Un prodotto insostituibile nella dieta mediterranea, controllato in ogni fase della filiera produttiva, dalla terra alla tavola, **afferma il Presidente Rosario D’Acunto** e che rappresenta oggi anche un forte attrattore per il turismo dei borghi e dei territori rurali.” Le nocciole non sono soltanto buone per il palato, gli esperti della Food and Drug Administration, infatti, dicono che il consumo di 42 g circa di nocciole al giorno riduce il rischio di malattie cardiovascolari. Via libera quindi alla quantità giornaliera di consumo di nocciola nelle famiglie italiane, nelle scuole e sui luoghi di lavoro e di tempo libero come intermezzo tra un pasto e l’altro per tenersi in forma.

**Nocciola Day si festeggerà online e la tappa ufficiale nazionale sarà una diretta live sabato 12 e domenica 13 dicembre alle ore 21 per dare la parola ai protagonisti della nocciola e dei territori di produzione e trasformazione.**

Il Presidente dell’Associazione Nazionale Rosario D’Acunto e il Direttore Irma Brizi, i due membri onorari del Club Amici di Città della Nocciola i food writers Clara e Gigi Padovani , i vicePresidenti Roberto Campia ed Enzo Ioppolo, i membri del direttivo nazionale e i produttori festeggeranno con le LIVE su facebook dalla pagina [nocciola italiana](https://www.facebook.com/nocciolaitaliana).

L’ appuntamento sul WEB è per il 12 e il 13 dicembre alle ore 21 per seguire le 2 dirette LIVE dedicate al Nocciola Day 2020.

Seguiteci per avere tutti gli accessi sulla pagina facebook [Nocciola Italiana](https://www.facebook.com/NocciolaItaliana) e alla pagina [Irma Brizi nocciola expert](https://www.facebook.com/irma.brizi), dove vi ricordiamo che tutti i mercoledì alle ore 21 c’è una live #nocciolapower è nato il primo e unico Vlog dedicato alla nocciola ed inoltre abbiamo anche un Blog dedicato alla nocciola su [www.nocciolaitalianashop.it/blog](http://www.nocciolaitalianashop.it/blog)

Anche quest’anno ci sarà Nocciola day e Solidarietà parteciperemo e daremo il nostro contributo alla raccolta fondi per la S.a.n.e.s. onlus (Studio e Assistenza alle Neoplasie del Sangue – Claudio Pacifici)

DOVE si festeggia il Nocciola DAY? ecco il link clicca <http://www.nocciolaitaliana.it/2020/12/4767/>

Seguiteci sul sito [www.nocciolaitaliana.it](http://www.nocciolaitaliana.it) e sulla pagina fb [nocciola italiana](#) per scoprire i dettagli di tutte le iniziative live e on line in programma in tutta Italia.

I piccoli comuni dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola e tutte le altre città corilicole italiane passando dalla Sicilia alla Calabria, dalla Campania al Lazio, dall'Umbria alla Toscana, dalla Liguria alla Lombardia e al Piemonte organizzeranno attività, in sicurezza e nel rispetto delle norme anti Covid 19, che vedranno protagonista la nocciola rigorosamente italiana!

### **Buon Nocciola DAY a tutti!**

*Vi diamo appuntamento alla 10a Edizione del Nocciola Day 2021.*

### **ITALIA SECONDO PRODUTTORE AL MONDO, MA LE NOSTRE NOCCIOLE SONO LE MIGLIORI GRAZIE A PRODUTTORI E TRASFORMATORI DI TALENTO...**

La Nocciola piace a grandi e bambini; fa bene alla salute e in Italia sostiene uno dei settori di eccellenza a livello mondiale, con varietà che sono le più stimate in assoluto.

Nella produzione mondiale degli ultimi 5 anni, la Turchia fa la parte del leone con una produzione pari al 71% . Segue l'Italia, al secondo posto con l'11%. Poi ci sono la Georgia e Azerbaijan con il 4%. E ancora gli Stati Uniti con il 3% e la Spagna che detiene il 2%, della produzione mondiale. Il restante è suddiviso fra i nuovi mercati dell'altro emisfero come Cile, Australia e Sudafrica .

E Secondo i dati Istat nel nostro paese si producono 131.281 tonnellate di nocciole. La geografia italiana del nocciolo vede il centro Italia al primo posto con il 50.100 tonnellate, segue il sud con 49.189 tonnellate e il nord con 31.992 tonnellate.

Siamo il secondo produttore al Mondo dopo la Turchia e unico Paese a vantare 3 marchi europei di qualità: la Nocciola di Giffoni I.G.P., la Nocciola Romana D.O.P. e la Nocciola Piemonte I.G.P. Le cultivar in Italia sono molte rispetto al resto del mondo abbiamo tanta biodiversità in corilicoltura : la Tonda gentile trilobata ( Piemonte ) , la Tapparona e Dall ' orto e altre raggruppate come misto chiavari (Liguria) , la Tonda Gentile Romana e il Nocchione ( Lazio e Umbria ) , Mortarella, San Giovanni , Tonda Rossa, Tonda Bianca, Camponica, Tonda di Giffoni, (Campania), Tonda Calabrese ( Calabria ) , Minullara, Ghirara, e altre raggruppate sotto il nome Nocciole dei Nebrodi ( Sicilia).

Ci sono delle varietà nuove create dalla Prof.ssa Daniela Farinelli dell' Università di Perugia come la nocciola Francescana marchio registrato, ottenuta da un incrocio tra Tonda Gentile Romana e Tonda di Giffoni che a breve entrerà in produzione in Umbria.

**L'appuntamento al 12 e 13 dicembre per inebriarsi di profumo di Nocciola (rigorosamente Italiana!!!**

Buonasera , con preghiera di diffusione  
grazie

Ecco il link sul sito ufficiale

<http://www.nocciolaitaliana.it/2020/12/comunicato-9a-edizione-del-nocciola-day-13-dicembre-2020/>

Ecco dove <http://www.nocciolaitaliana.it/2020/12/4767/>

## **Comunicato ufficiale Nocciola Day** 13 DICEMBRE 2020

VERSIONE ONLINE

### **La Giornata Nazionale della Nocciola, rigorosamente, italiana**

*Gli Italiani amano la Nocciola e in questo Natale sarà su tutte le tavole con il suo profumo e il suo gusto evocando borghi e territori rurali, evitando il rischio di nocciole anonime e di dubbia provenienza!*

*Seppur in modalità diverse, borghi e città corilicole saranno il palcoscenico esclusivo, domenica 13 dicembre 2020, della 9<sup>a</sup> “Giornata Nazionale” dedicata alla Nocciola Italiana. Promossa dall’Associazione Nazionale Città della Nocciola questa iniziativa è il palcoscenico per comunicare una perla del Made in Italy, importante da un punto di vista nutrizionale, culturale e turistico.*

*In tutta Italia si festeggerà la Nocciola Italiana come prodotto di orgoglio nazionale.*

Compie 9 anni il Nocciola Day e con successo si accendono di nuovo i riflettori sulla giornata nazionale della nocciola per celebrare questo seme prezioso che il mondo ci invidia, frutto del magico incanto tra l'uomo e la natura. Siamo il secondo produttore al Mondo e unico Paese a vantare 3 marchi europei di qualità: **la Nocciola Piemonte I.G.P., la Nocciola di Giffoni I.G.P. e la Nocciola Romana D.O.P.** . “Un prodotto insostituibile nella dieta mediterranea, controllato in ogni fase della filiera produttiva, dalla terra alla tavola, **afferma il Presidente Rosario D’Acunto** e che rappresenta oggi anche un forte attrattore per il turismo dei borghi e dei territori rurali.” Le nocciole non sono soltanto buone per il palato, gli esperti della Food and Drug Administration, infatti, dicono che il consumo di 42 g circa di nocciole al giorno riduce il rischio di malattie cardiovascolari. Via libera quindi alla quantità giornaliera di consumo di nocciola nelle famiglie italiane, nelle scuole e sui luoghi di lavoro e di tempo libero come intermezzo tra un pasto e l’altro per tenersi in forma.

**Nocciola Day si festeggerà online e la tappa ufficiale nazionale sarà una diretta live sabato 12 e domenica 13 dicembre alle ore 21 per dare la parola ai protagonisti della nocciola e dei territori di produzione e trasformazione.**

Il Presidente dell’Associazione Nazionale Rosario D’Acunto e il Direttore Irma Brizi, i due membri onorari del Club Amici di Città della Nocciola i food writers Clara e Gigi Padovani , i vicePresidenti Roberto Campia ed Enzo Ioppolo, i membri del direttivo nazionale e i produttori festeggeranno con le LIVE su facebook dalla pagina [nocciola italiana](#).  
L’ appuntamento sul WEB è per il 12 e il 13 dicembre alle ore 21 per seguire le 2 dirette LIVE dedicate al Nocciola Day 2020.

Seguiteci per avere tutti gli accessi sulla pagina facebook **Nocciola Italiana** e alla pagina **Irma Brizi nocciola expert**, dove vi ricordiamo che tutti i mercoledì alle ore 21 c’è una live #nocciolapower è nato il primo e unico Vlog dedicato alla nocciola ed inoltre abbiamo anche un Blog dedicato alla nocciola su [www.nocciolaitalianashop.it/blog](http://www.nocciolaitalianashop.it/blog)

Anche quest’anno ci sarà Nocciola day e Solidarietà parteciperemo e daremo il nostro contributo alla raccolta fondi per la S.a.n.e.s. onlus (Studio e Assistenza alle Neoplasie del Sangue – Claudio Pacifici)

DOVE si festeggia il Nocciola DAY? ecco il link clicca <http://www.nocciolaitaliana.it/2020/12/4767/>

Seguiteci sul sito [www.nocciolaitaliana.it](http://www.nocciolaitaliana.it) e sulla pagina fb [nocciola italiana](https://www.facebook.com/nocciolaitaliana) per scoprire i dettagli di tutte le iniziative live e on line in programma in tutta Italia.

I piccoli comuni dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola e tutte le altre città corilicole italiane passando dalla Sicilia alla Calabria, dalla Campania al Lazio, dall'Umbria alla Toscana, dalla Liguria alla Lombardia e al Piemonte organizzeranno attività, in sicurezza e nel rispetto delle norme anti Covid 19, che vedranno protagonista la nocciola rigorosamente italiana!

**Buon Nocciola DAY a tutti!**

*Vi diamo appuntamento alla 10a Edizione del Nocciola Day 2021.*

**ITALIA SECONDO PRODUTTORE AL MONDO, MA LE NOSTRE NOCCIOLE SONO LE MIGLIORI GRAZIE A PRODUTTORI E TRASFORMATORI DI TALENTO...**

La Nocciola piace a grandi e bambini, fa bene alla salute e in Italia sostiene uno dei settori di eccellenza a livello mondiale, con varietà che sono le più stimate in assoluto.

Nella produzione mondiale degli ultimi 5 anni, la Turchia fa la parte del leone con una produzione pari al 71%. Segue l'Italia, al secondo posto con l'11%. Poi ci sono la Georgia e Azerbaijan con il 4%. E ancora gli Stati Uniti con il 3% e la Spagna che detiene il 2%, della produzione mondiale. Il restante è suddiviso fra i nuovi mercati dell'altro emisfero come Cile, Australia e Sudafrica.

E Secondo i dati Istat nel nostro paese si producono 131.281 tonnellate di nocciole. La geografia italiana del nocciolo vede il centro Italia al primo posto con il 50.100 tonnellate, segue il sud con 49.189 tonnellate e il nord con 31.992 tonnellate.

Siamo il secondo produttore al Mondo dopo la Turchia e unico Paese a vantare 3 marchi europei di qualità: la Nocciola di Giffoni I.G.P., la Nocciola Romana D.O.P. e la Nocciola Piemonte I.G.P. Le cultivar in Italia sono molte rispetto al resto del mondo abbiamo tanta biodiversità in corilicoltura: la Tonda gentile trilobata (Piemonte), la Tapparona e Dall'orto e altre raggruppate come misto chiavari (Liguria), la Tonda Gentile Romana e il Nocchione (Lazio e Umbria), Mortarella, San Giovanni, Tonda Rossa, Tonda Bianca, Camponica, Tonda di Giffoni, (Campania), Tonda Calabrese (Calabria), Minullara, Ghirara, e altre raggruppate sotto il nome Nocciole dei Nebrodi (Sicilia).

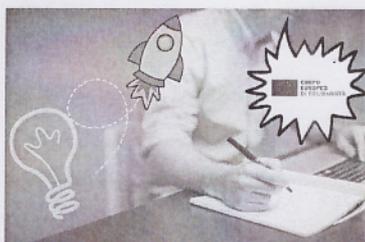
Ci sono delle varietà nuove create dalla Prof.ssa Daniela Farinelli dell'Università di Perugia come la nocciola Franciscana marchio registrato, ottenuta da un incrocio tra Tonda Gentile Romana e Tonda di Giffoni che a breve entrerà in produzione in Umbria.

**L'appuntamento al 12 e 13 dicembre per inebriarsi di profumo di Nocciola (rigorosamente Italiana!!!)**

Mostra nel browser



In collaborazione con ANCI, un appuntamento online per conoscere i programmi comunitari legati al Corpo Europeo di Solidarietà



## I progetti europei di solidarietà per sostenere attività locali dei giovani

Venerdì 11 dicembre alle 11, una sessione informativa online patrocinata da ANCI Sicilia e dedicata ai Progetti di Solidarietà.

Per maggiori informazioni: <https://fb.me/e/1N1p3SxA4>  
 Obiettivo dell'incontro è quello d'illustrare gli aspetti principali dei "progetti di solidarietà", una delle opportunità offerte dal programma Corpo Europeo di Solidarietà per finanziare iniziative locali gestite da gruppi di giovani; introdurre gli obiettivi europei per i giovani (Youth goals) e come supportare la partecipazione attiva giovanile attraverso il coinvolgimento sul territorio. L'incontro, quindi, si rivolge a giovani e gruppi informali, a educatori e operatori attivi nel settore della gioventù, a rappresentanti di enti pubblici e Comuni che intendono supportare la progettualità di gruppi di giovani locali.

**Per partecipare, bisogna registrarsi al link:**  
<https://forms.gle/BEjMdmWSP1DkVvkU6>

Associazione InformaGiovani  
[www.informa-giovani.net](http://www.informa-giovani.net)  
[info@informa-giovani.net](mailto:info@informa-giovani.net)



Questa email è stata inviata a [protocollo@comune.polizzi.pa.it](mailto:protocollo@comune.polizzi.pa.it)

[Aggiorna qui le tue preferenze](#) | [Cancellati qui](#)



L'InformaGiovani è supportato dal Comune di Palermo tramite la concessione di un bene confiscato alla mafia.



# Erasmus+

Associazione InformaGiovani è ente di coordinamento di un network informale di organizzazioni europee supportato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma Erasmus+

© 2020 Associazione InformaGiovani

# DAY

ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
**cittàDELLANOCCIOLA**



DOMENICA

13

DICEMBRE