



Associazione Italiana Sommelier
AIS ROMAGNA

FestaArtusiana



CASA ARTUSI

con il patrocinio
del Comune di Forlimpopoli



NOCINI a confronto

Casa Artusi, 30 giugno 2019 ore 18

IX confronto dedicato ai nocini di produzione casalinga: organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier sezione 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 30 giugno 2019 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. 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 LUNEDI' dalle 15 alle 18 oppure il GIOVEDI' dalle 9.30 alle 12 e dalle 15 alle 18, previo versamento della quota di partecipazione di 5 euro. Contestualmente alla consegna, i partecipanti dovranno comunicare il proprio nome, indirizzo e recapito telefonico. La consegna andrà effettuata **entro il 13 GIUGNO 2019.**
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 e Premio Speciale Migliore Nocino Romagnolo!**