



## Relazione

### 2° Premio Nazionale "Dolce con Nocciola Romana DOP"

Ronciglione, 30 Ottobre, 6 e 7 Novembre 2010

**L'Associazione 1728 Città di Ronciglione** insieme ad un comitato scelto, con la partecipazione della Regione Lazio, con il patrocinio della Provincia di Viterbo, Comunità Montana dei Cimini, AOP Nocciola Italia, Apronvit, Apnal, Nocciola Romana, Assofrutti, Tuscia DOC, CCIAA, Tuscia Viterbese, Confcommercio, Coldiretti Viterbo, in collaborazione con: Ass. Culturale M. Virgili, Pia Unione di S. Lucia, Confraternita del S. Rosario, Fratellanza di S. Anna, IPSSAR, Centro Ricerche e Studi, Ass. Pesca sportiva Lago di Vico, il Mondo Alberghiero, Noipasticceri, Conpait, Associazione Pasticcieri Napoletani, Tu Chef, P.P Scenographic Production, Associazione Eureka di Caprarola, Associazione i Pirati di Caprarola, Pro loco di Montefiascone, Ass. La Fenice di Fabrica di Roma, Ass. Bassano Romano. Presenta la 2° edizione del premio nazionale "Dolce con Nocciola Romana DOP" **unico in Italia**.

**L'obiettivo della manifestazione** giunto alla seconda edizione, che si svolgerà nel seicentesco "Palazzo delle Maestranze" in Ronciglione, nei giorni, sei e sette novembre 2010 è quello di rivalutare la nocciola romana DOP, valorizzare la risorsa "nocciolo". Scopo della manifestazione sarà inoltre quello di incrementare l'attività di promozione presso le imprese di filiera, dei sistemi di certificazione di qualità e tipicità, favorire la valorizzazione commerciale della produzione della nocciola, come elemento del territorio da promuovere. S'intende poi individuare ed incentivare le azioni strategiche per promuovere le risorse produttive del territorio dei Cimini.

La manifestazione sarà di sicuro interesse per la Regione Lazio, Provincia di Viterbo, Comunità Montana dei Cimini e per tutti i comuni interessati dalla coltivazione della nocciola tonda gentile romana: Bassano Romano, Bassano in Teverina, Blera, Bomarzo, Calcata, Canepina, Carbognano, Capranica, Caprarola, Castel S'Elia, Civita Castellana, Corchiano, Fabrica di Roma, Gallese, Monterosi, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Ronciglione, Faleria, Soriano nel Cimino, Sutri, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa San Giovanni in Tuscia, Vitorchiano, Viterbo; interesse anche economico, considerato il fatturato che produce tale coltura, sia turistico, considerato il bellissimo contesto geografico che fa da cornice alla produzione.

La partecipazione al concorso è completamente gratuita, potranno partecipare soltanto professionisti (pasticceri, panettieri, cuochi, istituti professionali, ecc.) in rappresentanza dei loro laboratori, ristoranti, alberghi. Saranno ammessi solo dolci originali e dovranno contenere la nocciola romana DOP, essere scenografici e creati ad hoc dall'artigiano pasticciere. Il dolce preparato dovrà essere di forte impatto visivo. Ogni partecipante sarà

**Associazione 1728  
CITTA' DI RONCIGLIONE**

tenuto a preparare due dolci: il primo servirà da esposizione, il secondo dovrà avere le stesse caratteristiche e servirà da assaggio per la giuria. I dolci potranno essere preparati con qualsiasi tecnica. Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere commestibili (salvo eventuali intelaiature per lavorazioni particolari).

La manifestazione si aprirà:

**Sabato 30 Ottobre** alle ore 10:30 presso la sede della Comunità Montana con una conferenza a tema.

**Giovedì 4 Novembre** alle ore 17:30 presso la Sala Conferenze della Banca di Credito Cooperativo di Ronciglione, esposizione di prodotti tipici e dolci fatti con nocciole da non professionisti i quali parteciperanno ad una categoria di premio ad esse dedicato, i quali saranno premiati domenica 7 novembre.

**Sabato 6 Novembre** alle ore 10:30-12:30 i partecipanti al premio nazionale porteranno i dolci presso il Palazzo delle Maestranze.  
Dalle ore 15 alle 18 una giuria selezionata esaminerà i dolci partecipanti alla gara (Palazzo delle Maestranze), alle ore 18:30 alla presenza di importanti personalità la premiazione dei vincitori aperta al pubblico del Premio Nazionale.  
Alle ore 20:30 cena di gala con autorità

**Domenica 7 novembre** i dolci scenografici che hanno concorso saranno esposti al pubblico per tutta la giornata con degustazione di prodotti tipici (Palazzo delle Maestranze).

Info presso: Fabio Troncarelli 3288485399 - [www.associazione1728.it](http://www.associazione1728.it)