



### ***“La nocciola si presenta come snack alla corte del vino”***

*Si è tenuto oggi presso lo stand del MIPAAF al Vinitaly l'incontro promosso da UNAPROA in collaborazione con il CRA alla presenza degli operatori enologici e di nocciole italiane.*

*A disposizione del pubblico una interessante variante ai classici snack: confezioni di nocciole tostate pronte al consumo e bilanciate dal punto di vista calorico insieme a opuscoli e folder con le informazioni sul prodotto e sul sistema produttivo.*

Un nuovo modo di gustare un aperitivo tutto italiano è uno snack di nocciole.

Una buona abitudine e fa anche bene. È quanto è emerso oggi all'incontro “La nocciola si presenta come snack alla corte del vino” tenutosi al Vinitaly presso l'area Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

L'appuntamento rientra nella campagna a favore della nocciola italiana promossa da UNAPROA in collaborazione con il Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, cofinanziata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

*“Desidero ringraziare il Ministero che ci ha ospitati nella propria area espositiva al Vinitaly, sostenendo l'abbinamento tra due eccellenze produttive nazionali: le nocciole e i vini.”* Così sottolinea **Stefano Franzero, Direttore di UNAPROA**: *“un'idea nata nell'ambito della nostra campagna di promozione per suggerire ai consumatori un modo nuovo di gustare le nocciole che esalta le proprietà del vino e che appaga gli estimatori dei buoni e genuini sapori italiani”.*

*“Le nocciole sono un fuoripasto ideale sia perché contengono acidi grassi e vitamine molto salutari sia per quella croccantezza data da una leggera tostatura, 12/15 nocciole (circa 15 grammi) l'equivalente di uno yogurt sono la migliore soluzione per spezzare il digiuno tra i pasti principali in un regime di dieta attenta alla salute”* dichiara il **Presidente del Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura (CRA) Giuseppe Alonzo**.

All'incontro è stato dato un prezioso suggerimento nutrizionale riguardo all'apporto calorico: se consumate nelle giuste quantità – la cosiddetta *“quantità benessere”* – all'interno di un'alimentazione sana ed equilibrata, le nocciole contribuiscono al senso di sazietà e non influenzano significativamente il bilancio energetico. Le nocciole si propongono come una salutare tentazione, da scoprire nei fuoripasto nelle loro varietà più rappresentative, come la Tonda Gentile delle Langhe del Piemonte, la Tonda gentile romana del Lazio o la Tonda di Giffoni della Campania e le altre caratteristiche varietà della Sicilia. In pratiche confezioni da 15 grammi tanta tipicità, gusto e salute, oltre che la garanzia di un prodotto di qualità, tracciato e totalmente italiano.

Ed è motivo di orgoglio per i corilicoltori che cercano un contesto nuovo e immediato per proporre il proprio prodotto, come ha dichiarato **Emilio Contardo, Presidente dell'A.O.P. Nocciola Italia**: *“Ci stiamo impegnando per far apprezzare le caratteristiche delle nocciole anche al di fuori della trasformazione, proponendole in abbinamento al vino per un aperitivo che sceglie la qualità e la tipicità tutta italiana. Per i corilicoltori significa aprire nuove possibilità di mercato, per il consumatore significa poter scegliere uno snack naturale, buono e gustoso”.*

