Categoria A

1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

2) NOME DEL PRODOTTO: NOCCIOLINO DI CHIVASSO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI

Il *nocciolino* di Chivasso è un liquore dolce al 24% di alcool a base di infuso di nocciole.
Le nocciole vengono messe in infusione in alcool per permettere l'estrazione degli oli essenziali tipici. La miscela di acqua, alcool, infuso naturale di nocciole, aromi ed infusi particolari per l'arrotondamento del gusto avviene in contenitori di acciaio inox.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Nocciolino* viene prodotto nel Comune di Chivasso e nelle zone limitrofe.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

La miscelazione e l'invecchiamento del prodotto avvengono in contenitori di acciaio inox. Per la filtrazione a freddo ci si serve di pannelli filtranti; l'imbottigliamento ed il confezionamento avvengono con macchine semiautomatiche.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

I locali dove avviene la produzione del *Nocciolino* sono distillerie che rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Il Nocciolino è stato ideato e brevettato dalla ditta Capella Giovanni di Chivasso, negli anni immediatamente successivi il secondo conflitto mondiale. Nel 1950, la ditta Capella ottenne dal Comune di Chivasso l'autorizzazione a fregiare le etichette ed il marchio di fabbrica del prodotto con lo stemma gentilizio della città. La ditta Capella depositò il marchio all'Ufficio Centrale dei brevetti, modelli e marchi presso il Ministero dell'Industria e del Commercio nel 1959. Attualmente è prodotto da diverse aziende.