

Dolce & Farina 5 gennaio 2024

Scheda Partecipante al contest sulla farina di castagne che andrà consegnata/spedita entro e non oltre le ore 12.00 del 27 dicembre 2023 presso la sede del Parco Nazionale dell'Appennino toscano emiliano a Sassalbo in via comunale 23, 54013 Fivizzano (MS) unitamente a 1 kg di farina di castagne debitamente sigillata e riportante la tracciabilità del prodotto.

N.B. : la farina dovrà essere prodotta esclusivamente con metodo tradizionale (essiccazione a fuoco) all'interno della Riserva di Biosfera MAB UNESCO dell'Appennino toscano emiliano

Partecipante

Nome Cognome/Impresa/Ditta

-----  
Indirizzo: -----

Tel.: -----

e-mail: -----

Castagne

Dove hai raccolto le castagne? Scrivi la località, il comune, la provincia

-----  
Periodo di  
raccolta -----

Varietà delle  
castagne -----

Località di  
essiccazione -----

Durata di essiccazione -----

-----  
Tipo di essiccatoio : specificare se cannicci o metallico.

Molino

Nome nel molino

-----  
Indirizzo nel molino

-----  
Data della molitura

-----  
Tipo di molino

- Pietra
- Martelli

- Pistoni
- Altro

Energia utilizzata del molino

- Acqua
- Elettricità
- Scoppio
- Altro

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_