

1° FORUM REGIONALE DEL TARTUFO BIANCO E NERO

PROGRAMMA

DOMENICA 19 NOVEMBRE

11.30

Apertura 1° Forum regionale del tartufo bianco e nero (Galleria Civica)

Saluti

Mario Guarente - Sindaco della Città di Potenza

Interventi

Alessandro Galella - Assessore alle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Regione Basilicata

Vito Bardi - Presidente Regione Basilicata

Introduce e modera

Eugenio Tropeano - Regione Basilicata

12.30

Taglio del nastro e inaugurazione del villaggio del tartufo (Largo Pignatari)

13.00

Cooking Show a cura dell'Unione Regionale Cuochi Lucani

Maccheronata con zucca, ragù bianco di coniglio e tartufo bianco

13.00 - 15.00

Diamanti in cucina nei ristoranti della città

Aperitivo e/o cena a tema nei ristoranti aderenti al Percorso del Gusto

15.00

Attività di analisi olfattiva e microscopica

A cura dell'Associazione Nazionale Tartufai Italiani Basilicata

16.00

Laboratorio per adulti e bambini

Caccia al "tesoro" - Simulazione della cerca del tartufo e addestramento con gli amici a quattro zampe

18.00

Cooking Show a cura dell'Unione Regionale Cuochi Lucani

Terrina di castagne al tartufo bianco

19.00

Laboratorio per adulti e bambini

Caccia al "tesoro" - Simulazione della cerca del tartufo e addestramento con gli amici a quattro zampe

20.00 - 22.00

Diamanti in cucina nei ristoranti della città

Aperitivo e/o cena a tema nei ristoranti aderenti al Percorso del Gusto

LUNEDÌ 20 NOVEMBRE

10.00

Talk e approfondimenti scientifici

Il Tartufo: tra risorsa naturale e valore economico

complementare dell'azienda agricola (Galleria Civica)

A cura di Alsia - Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura

Introduce e modera

Aniello Crescenzi - Direttore Alsia

Saluti

Emilia Piemontese - Dirigente Generale Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Regione Basilicata

Mauro Carbone - Direttore Centro Nazionale Studi Tartufo - Alba

Interventi

10.15 - Normativa nazionale in materia di raccolta, coltivazione e commercio del tartufo

Alberto Manzo - Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

10.30 - Biodiversità del tartufo e distribuzione in Basilicata

Gian Luigi Rana - Università degli Studi della Basilicata

10.45 - La simbiosi fungina: strategia utile per la crescita delle piante

Antonietta Mello - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR - Torino

11.15 - Fiscalità e statistica: a che punto siamo sul mercato del tartufo (online)

Enrico Vidale - Università degli Studi di Padova

11.30 - Un progetto per la tracciabilità analitica del tartufo bianco

Marco Guidi - Università degli Studi del Piemonte Orientale

11.45 - Controlli di filiera: sicurezza alimentare e tracciabilità della filiera del tartufo (online)

Anna Francesca Ragone - Ispettorato Centrale Repressione Frodi MASAF

12.00 - Attività di valorizzazione e animazione territoriale del tartufo realizzate dall'ALSIA in Basilicata

Domenico Cerbino - Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura

12.15 - Conclusioni

Alessandro Galella - Assessore alle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Regione Basilicata

12.30

Cooking Show a cura dell'Unione Regionale Cuochi Lucani

Spaghettoni alla carbonara lucana con lamelle di tartufo bianco

13.00 - 15.00

Diamanti in cucina nei ristoranti della città

Aperitivo e/o cena a tema nei ristoranti aderenti al Percorso del Gusto

15.00

Masterclass per ristoratori: Il tartufo a tavola

L'analisi sensoriale del tartufo. L'uso in cucina delle diverse specie di tartufo. (Palazzo della Cultura)

Stefano Cometti - Centro Nazionale Studi Tartufo - Alba

16.00 - Tradizione, ricerca, buone pratiche nella ristorazione (online)

Davide Palluda - Chef del ristorante stellato All'Enoteca - Canale (Cn)

17.00 - Tartufo e turismo. Formazione e promozione.

Dibattito sulle prospettive

Mauro Carbone - Direttore Centro Nazionale Studi Tartufo - Alba

18.30

Cooking Show a cura dell'Unione Regionale Cuochi Lucani

Orecchiette con funghi porcini, noci e tartufo bianco

20.00 - 22.00

Diamanti in cucina nei ristoranti della città

Aperitivo e/o cena a tema nei ristoranti aderenti al Percorso del Gusto

MARTEDÌ 21 NOVEMBRE

10.00

Masterclass per cavaatori, raccoglitori e associazioni Tartufo e commercio. Stagionalità e legislazione.

Dibattito sulle prospettive (Galleria Civica)

Mauro Carbone - Direttore Centro Nazionale Studi Tartufo - Alba

10.45

L'analisi sensoriale del tartufo.

Stefano Cometti - Centro Nazionale Studi Tartufo - Alba

11.45

Allevamento e benessere del cane da tartufi

Luigi Di Bacco - Educatore cinofilo C.O.N.I., tartufaio della Maiella (Abruzzo) Online

12.30

Cooking Show a cura dell'Unione Regionale Cuochi Lucani

Rivediamo il pancotto... con tartufo bianco

13.00 - 15.00

Diamanti in cucina nei ristoranti della città

Aperitivo e/o cena a tema nei ristoranti aderenti al Percorso del Gusto

15.00

La cerca e la cavatura del tartufo in Italia.

Significato del riconoscimento UNESCO

Il ruolo delle Città del Tartufo e della Federazione

Nazionale Associazioni Tartufai Italiani

Antonio Degiacomi - Vice-presidente Associazione Nazionale Città del Tartufo

16.00

Diffusione e valore dell'associazionismo dei tartufai

Tino Marolo - Presidente dell'Associazione Tartufai delle Rocche del Roero

17.00

Le strategie di sviluppo per la microfiliera del tartufo lucano

Introduce e modera

Filippo Radogna - Regione Basilicata

Interventi

Piernicola Viggiano - Ufficio Foreste e Tutela del Territorio - Regione Basilicata

Antonio Bellotti - Ufficio Foreste e Tutela del Territorio - Regione Basilicata

Vittorio Restaino - Autorità di Gestione C.S.R. Basilicata 2023-2027

Emilia Piemontese - Dirigente Generale Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Regione Basilicata

Conclusioni

Alessandro Galella - Assessore alle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Regione Basilicata

18.30

Cooking Show a cura dell'Unione Regionale Cuochi Lucani

Risotto mantecato con caciocavallo podolico e tartufo bianco

20.00 - 22.00

Diamanti in cucina nei ristoranti della città

Aperitivo e/o cena a tema nei ristoranti aderenti al Percorso del Gusto



www.basilicatatipica.it

DIAMANTI IN CUCINA

Ristoranti e attività commerciali aderenti al Percorso del Gusto con menù a tema



Scan me!



REGIONE BASILICATA
DIREZIONE GENERALE
PER LE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Con il patrocinio di



Con la collaborazione di