AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Agroalimentare - *Agroalimentare, Basilicata: al via primo Forum Regionale del Tartufo Bianco e Nero*

Potenza - 14 nov 2023 (Prima Pagina News) **Appuntamento a Potenza dal 19 al 21 novembre.**

Masterclass, talk scientifici, esposizioni e dimostrazioni culinarie, una mostra mercato nel villaggio del tartufo e un percorso del gusto con menù a base di tartufi lucani pregiati proposti nei ristoranti e bistrot potentini. Sono le iniziative che animeranno il primo Forum regionale del tartufo bianco e nero, in programma il 19, 20 e 21 novembre 2023, in Largo Pignatari e negli spazi del Palazzo della Cultura e della Galleria Civica, a Potenza, presentate questa mattina, in una conferenza stampa convocata dall'assessore regionale alle Politiche agricole, Alessandro Galella, insieme alla dirigente generale, Emilia Piemontese. Ad aprire i lavori, domenica 19 novembre, alle 11.30, nella Galleria Civica, il presidente della Regione Basilicata, Vito Bardi, insieme al sindaco della Città di Potenza, Mario Guarente, e all'assessore regionale alle Politiche agricole, Alessandro Galella, condotti da Eugenio Tropeano della Regione Basilicata. Seguirà il taglio del nastro e l'inaugurazione del villaggio del tartufo in Largo Pignatari, dove saranno presenti le nove imprese lucane: I tartufi della collina lucana di Calvello (Pz); Viggiani Tartufi di San Mauro Forte (Mt); La Radice Srl di Avigliano (Pz); l'Associazione Nazionale Tartufai Italiani di Scanzano Jonico (Mt); Vivai Azzato di Satriano di Lucania; Pellitta Truffles di Policoro (Mt); APS Tartufai del Serrapotamo di Carbone (Pz); Azienda Agricola Doino e Corto Circuito di Bella per la promozione del pregiato prodotto."Abbiamo voluto porre tutta la nostra attenzione - ha dichiarato Galella - su argomenti importanti per lo sviluppo del comparto da approfondire con gli addetti ai lavori, il mondo della ricerca scientifica, della ristorazione e con il pubblico interessato. Grazie anche alla collaborazione con il Centro nazionale del Tartufo di Alba e con l'Alsia, Agenzia lucana di sviluppo e innovazione, affronteremo nelle masterclass e nei talk scientifici temi di importanza strategica per abilitare sempre di più le imprese lucane a competere attraverso le leve dell'associazionismo e della cooperazione per la crescita della microfiliera produttiva. Sotto i riflettori anche la stagionalità del prodotto, l'allevamento e il benessere dei cani da tartufo, l'analisi sensoriale e l'uso in cucina, la commercializzazione e la valorizzazione, anche a fini turistici, di questo prezioso e misterioso tesoro della terra che ha grandi potenzialità per generare più valore aggiunto sul mercato locale e nazionale. Per favorire le attività di networking e di compravendita - ha concluso Galella - abbiamo creato sessioni dedicate B2B per fare incontrare i cavatori/raccoglitori con potenziali acquirenti e ristoratori, già attivi con proposte culinarie nel percorso del gusto presente in città con aperitivi e menù dedicati ai diamanti in cucina. Sono 14 i ristoratori che hanno aderito al percorso e che ringraziamo per la collaborazione, 12 di Potenza e 2 dalla provincia di Matera e Potenza"."Nel corso del Forum - ha aggiunto Piemontese - previste attività formative destinate alle imprese

agricole, ai ristoratori e ai raccoglitori, e approfondimenti sulla legislazione e sulle opportunità di sviluppo offerte dal CSR Basilicata per gli investimenti produttivi. In più, per valorizzare la cultura del tartufo, abbiamo aggiunto degustazioni e dimostrazioni culinarie grazie alla collaborazione con l'Unione regionale cuochi lucani, per far conoscere più da vicino l'inconfondibile aroma di questo pregiato prodotto che popola i sottoboschi lucani e può arrivare nei nostri piatti attraverso ricette che ne esaltano il gusto". Grazie alla collaborazione con l'Associazione nazionale tartufai Italiani - Basilicata, non mancheranno attività ludiche per i più piccoli con gli amici a quattro zampe che simuleranno la cerca di tartufi e, per gli appassionati cultori e amanti del misterioso fungo, nella Galleria Civica verrà allestita la mostra "Tesori della terra" con l'esposizione dei pezzi più pregiati di tartufo bianco.I ristoratori che hanno aderito al Percorso del gusto nella città di Potenza con proposte culinarie a base di tartufo sono: Distillo Caffè; DistilloShop; Club 147 Potenza; Mimì Ristorante Gastronomia; Antica Caffetteria Wine bar; La Birroteca; Hops Brewery & Co; Rotapipla; Assurd; Piaceri Lucani - Borgo San Michele e Al Duomo Ristorante e il ristorante Emantò di Pisticci e Lago Grande di Monticchio. Per la partecipazione al talk scientifico del 20 novembre 2023, ore 10.00, a cura dell'Alsia, è previsto il rilascio dei crediti formativi per Federazione regionale dei dottori agronomi e dei dottori forestali della Basilicata; Collegio dei periti agrari e periti agrari laureati di Potenza e di Matera; Collegio interprovinciale agrotecnici e agrotecnici laureati di Potenza e Matera. Tutti gli eventi sono a ingresso libero fino ad esaurimento posti. Per informazioni e dettagli sul programma, consultare il sito www.basilicatatipica.it

(Prima Pagina News) Martedì 14 Novembre 2023

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it