



Agroalimentare - A Marconia di Pisticci (Mt) arriva "Il Tartufo Nero Estivo di Basilicata"

Matera - 21 giu 2024 (Prima Notizia 24) **Appuntamento al Cineparco Tilt martedì 25 giugno, a partire dalle ore 16.**

E' in programma nel pomeriggio di martedì 25 giugno 2024 con inizio alle ore 16, presso il Cineparco TILT di Marconia di Pisticci, Il Tartufo nero estivo di Basilicata, tappa estiva del percorso di conoscenza del Tartufo lucano "I Tesori dalla Terra" organizzato dalla Direzione Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali della Regione Basilicata. Un pomeriggio di Talk tematici, analisi sensoriali, iniziative tecniche, culturali e gastronomiche che coinvolgeranno i professionisti del settore, il mondo della ristorazione ed il grande pubblico dei consumatori di tutte le età. Con la conduzione di Nerina Di Nunzio esperta enogastronomica e docente universitaria, nome e volto conosciuto a livello nazionale, verranno affrontate le principali tematiche del settore con autorevoli referenti nazionali. Gli esperti del Centro Nazionale Studi Tartufo di Alba condurranno il pubblico nella analisi sensoriale del Tartufo Nero estivo lucano. Antonella Brancadoro, direttore della Associazione Nazionale Città del Tartufo affronterà il tema della "Cerca e Cavatura del Tartufo" Patrimonio Immateriale UNESCO già dal 2021. "Con l'Associazione Nazionale Città del Tartufo presenteremo ai ristoratori lucani l'opportunità di ottenere il Marchio di Qualità Ristorante Amico del Tartufo" – ha annunciato l'Assessore alla Agricoltura Alessandro Galella – marchio finalizzato ad incoraggiare sempre più ristoratori a proporre nei propri menù il tartufo lucano in tutte le stagioni". Parteciperanno a questo percorso di conoscenza esperti della ICQRF Ispettorato Centrale Repressione Frodi, della Regione Basilicata e delle associazioni Micologiche, Cinofile e della ristorazione che affronteranno tematiche specifiche del settore. Negli spazi esterni del Cineparco verranno condotte delle simulazioni di Cerca e Cavatura del Tartufo con il cane grazie alla collaborazione con la Associazione ASD "Appella Dog and Truffles APS" con il coinvolgimento del pubblico di tutte le età. Nel corso della serata verrà presentata la prima dello spettacolo di degustazione narrata al buio "Cibo ad Alta Voce", realizzato attraverso un accordo tra Direzione Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali della Regione Basilicata e Consorzio Con.Cre.To. Lo spettacolo rappresenta un format altamente innovativo per la promozione e valorizzazione del patrimonio agroalimentare lucano pensato per i non vedenti, fruibile da tutti con apposita benda visiva, in una logica di inclusione e superamento delle barriere architettoniche e sensoriali. In conclusione è prevista una tavolata conviviale con piatti a base di tartufo curata dal DSE Dipartimento Solidarietà Emergenze della Federcuochi, avvalendosi di "Cucina Italia" struttura ristorativa tecnologica utilizzata in occasione delle grandi emergenze. Oltre ai cuochi dell'Unione Regionale Cuochi Lucani ed al corpo di cuochi volontari DSE provenienti da tutta Italia, sarà presente il Presidente Onorario DSE il Cuoco non vedente Antonio Ciotola e lo chef Luigi Diotaiuti del Ristorante Lucano nel Mondo

Al Tiramisù di Washington. “I protagonisti dell’evento - ha concluso l’assessore Galella – saranno i tanti raccoglitori lucani di tartufo e le associazioni, che potranno discutere delle grandi potenzialità del Tartufo Lucano e presentare al grande pubblico le proprie produzioni e le molteplici attività in programma sul territorio”.

(Prima Notizia 24) Venerdì 21 Giugno 2024