



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

Potenza - 14 nov 2023 (Prima Notizia 24) 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 cavaatori/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 Notizia 24) Martedì 14 Novembre 2023