 Accedi o Registrati


ABBONAMENTI

NOTIZIE

NECROLOGI

MERCATINO

VETRINE

LOGIN

**ALBAFFICIO**  
 ARREDAMENTO UFFICIO  
 SERVIZI E ASSISTENZA  
 Alba - C.so Torino 20 - Tel. 0173 363333

**il CORRIERE**  
 SETTIMANALE DI ALBA BRA LANGHE E ROERO

**ALBAFFICIO**  
 HARDWARE - SOFTWARE  
 STAMPANTI MULTIFUNZIONE  
 Alba - C.so Torino 20 - info@albaufficio.com

HOME

ULTIM'ORA

CRONACA

EVENTI

ALBA

BRA

CHERASCO

LANGHE ▾

ROERO ▾

SPORT ▾

RUBRICHE ▾

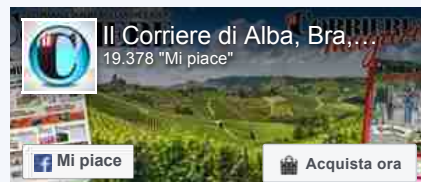
# Il tartufo diventa materia di studio per gli istituti alberghieri piemontesi



Nel piano didattico degli istituti scolastici e delle agenzie professionali piemontesi verrà sperimentato un momento limitato, ma denso di contenuto, sul tartufo, quello bianco d'Alba, ma sulla sua scia anche sui tartufi neri e invernali, che costituiscono un tratto distintivo della gastronomia piemontese in tutto il mondo. In Piemonte, dalle osterie agli stellati, una galassia di professionisti sa come servire, selezionare, conservare, servire, abbinare e illustrare il prodotto. Queste capacità richiedono di essere diffuse, rafforzate, consolidate. Ecco perché si ritiene utile che le giovani leve presenti nel sistema formativo e scolastico regionale si accostino al "mondo del tartufo" e imparino a trasmettere ai turisti non solo un prodotto, ma un'esperienza, una storia di successo, un forte legame con territorio ed un volano per l'economia.

È questa una delle novità emerse nel corso della prima riunione della Consulta per la valorizzazione per patrimonio tartufigeno regionale, che, rinnovata a seguito dell'insediamento della nuova Giunta, ha iniziato i suoi lavori presieduta dal vicepresidente Fabio Carosso.

Tanti i temi affrontati, a partire alla constatazione di come nel corso del tempo si sia assistendo a una diminuzione della superficie destinata al tartufo nero, l'unico

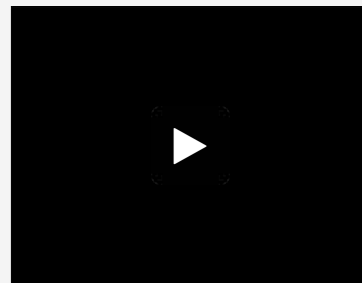


con il coupon che trovi sul Corriere

 Aggiornamenti Facebook
**Caredent**

martedì 29th Ottobre 2019, 14:32

Sei sicuro di spazzolarti i denti nel modo corretto?



Vedi su Facebook · Pubblica

**Banco Azzoaglio**

martedì 29th Ottobre 2019, 9:00

coltivabile, attraverso la tecnica della "micorizzazione" (associazione simbiotica tra il fungo e la pianta). In questo caso si tratta di stimolare la diffusione di piante che ben si prestino alla crescita del tartufo nero e di evitare che quelle esistenti vengano tagliate, magari prevedendo un più alto incentivo economico per i contadini che investono sul lungo periodo sulla produzione tartufigena.

Un altro problema preso in esame è stato quello della certificazione delle piante, procedura oggi non esistente in Piemonte. Per questo l'Ipla (Istituto piemontese per le piante da legno e l'ambiente) insieme al Cnr lavoreranno a delle linee guida per produrre delle piantine tartufigene di qualità e per la loro certificazione.

"Ci troviamo davanti a un lavoro molto impegnativo - ha concluso Carosso - con una visione di progetti a medio lungo periodo."

Mi piace 0

29 Ottobre 2019



By Redazione

Articolo precedente

Idioti in azione ad Alba: muri e auto imbrattate di vernice

### A Santa Vittoria d'Alba una scuola per diventare persone migliori grazie a...



### Domenica 20 ottobre a Bra sfilano le spose di Retrò



### A Vezza d'Alba arriva un "Galeone" carico di ottime pizze e piatti di...



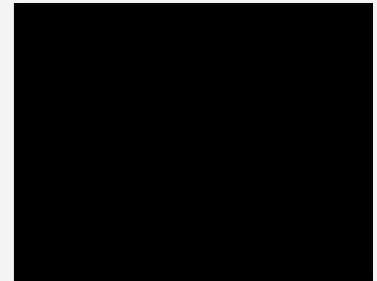
### Tariffe luce e gas agevolate di Egea per i proprietari di case



TAGS AApertura Scuola 29

Un'opportunità che ti cambia la vita! Sei uno studente dell'IIS "G. Baruffi" di Ceva e ti piacerebbe vincere la borsa di studio messa a disposizione dal Banco Azzoaglio che ti permette di passare un a...

Vedi altro

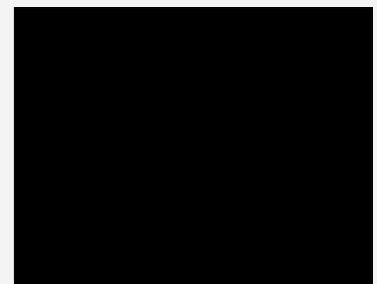


Vedi su Facebook · Pubblica



### Havana Club - Centro Benessere

Foto del diario

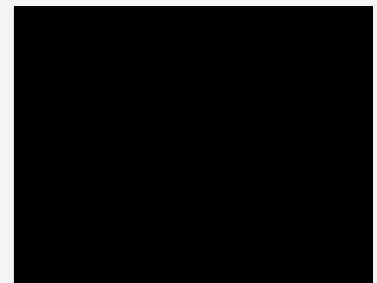


Vedi su Facebook · Pubblica



### Surrauto S.r.l

L'Osella Surrauto Monticellese vince il titolo in serie B. #pallapugno



Vedi su Facebook · Pubblica

