

Il sito utilizza cookie, anche di terze parti, per offrire servizi in linea con le tue preferenze e in alcuni casi per inviare messaggi pubblicitari. Chiudendo questo banner, scorrendo la pagina o proseguendo la navigazione, ne acconsenti l'uso. Per saperne di più o negare il consenso clicca qui.

09.11.2019 ore 21:00 - BRA

CLICCA QUI

Teatro Politeama Boglione



la voce di
Alba.it
TARTUFO
BIANCO
D'ALBA



RICERCA INDOSSATRICE TECNICA

Miroglio
Fashion

Prima Pagina Cronaca Politica Attualità Eventi Agricoltura Artigianato Al Direttore Economia Curiosità Scuola e corsi Solidarietà Sanità Viabilità Sport Tutte le notizie

Alba Bra Langhe Roero Santo Stefano Belbo Asti e provincia Regione Europa

/ AGRICOLTURA

Mobile Facebook Twitter RSS Direttore Archivio Meteo

CHE TEMPO FA

AGRICOLTURA | 29 ottobre 2019, 16:13



ADESSO
19.9°C



MER 30
11.9°C
17.8°C



GIO 31
9.9°C
13.6°C

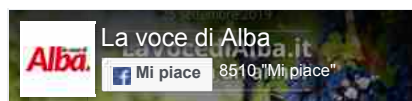
@Datameteo.com

Il tartufo diventerà materia di studio negli istituti alberghieri del Piemonte



E' quanto deciso dalla rinnovata consulta regionale dedicata alla valorizzazione del pregiato fungo ipogeo. Tra i temi affrontati anche l'esigenza di stimolare la diffusione di piante che ben si prestino alla crescita del tartufo nero e di una loro certificazione

7
Consiglia



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Banca di Caraglio
ANITA Prima Casa al 100%
Ti scegli la tua casa... noi te la costruiamo

Martino PUBBLICITA'
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

28 OTTOBRE 2019 - 12 GENNAIO 2020
PALAZZO BANCA D'ALBA
ingegner thami

RUBRICHE

Felici e veloci

Datameteo

Oroscopo

Quattrozampe

Il Punto di Beppe Gandolfo

La domenica con Fata Zucchini

Fashion

In&Out

Fotogallery

Videogallery

CERCA NEL WEB

Google



Trifolao impegnato nella "cerca" (foto Tino Gerbaldo)

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 anche di quelli neri e invernali, che costituiscono un tratto distintivo della gastronomia piemontese in tutto il mondo.

È questa una delle novità emerse nel corso della prima riunione della Consulta per la Valorizzazione del Patrimonio Tartufigeno Regionale, che, rinnovata a seguito dell'insediamento della nuova Giunta, ha iniziato i suoi lavori presieduta dal vicepresidente Fabio Carosso.



ACCADEVA UN ANNO FA



Datameteo

In Granda la settimana dei Santi, tra fasi alterne, sarà perturbata almeno fino a giovedì



Cronaca

Maltempo, vigili del fuoco intervengono a Zezza d'Alba



Bra

Bra, il Museo della Bicicletta ha fatto "13": conto alla rovescia per la festa sociale

[Leggi tutte le notizie](#)

"In Piemonte - fa sapere la Regione in una nota -, 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 col territorio e un volano per l'economia".

Tanti i temi affrontati dalla Consulta, a partire alla constatazione di come nel corso del tempo si stia assistendo a una diminuzione della superficie destinata al tartufo nero, l'unico 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 all'elaborazione di linee guida per produrre piantine tartufigene di qualità e per la loro certificazione.

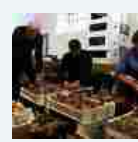
"Ci troviamo davanti a un lavoro molto impegnativo - ha concluso Carosso -, con una visione di progetti a medio lungo periodo".



IN BREVE

🕒 martedì 29 ottobre

Mauro Musso a Magliano Alpi coltiva con il metodo biologico tante varietà di ortofrutta e alleva capi di Piemontese (FOTO) (h. 07:30)

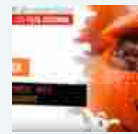


🕒 lunedì 28 ottobre

Dall'incontro tra i produttori Farinetti (Borgogno) e Tornatore nasce Carranco: grandi vini e ospitalità in una dimora storica ai piedi dell'Etna (h. 12:15)



La ricetta del lunedì: oggi prepariamo il dolce agrumetto "Clementiween" (h. 09:40)



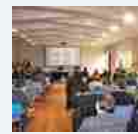
🕒 domenica 27 ottobre

Sostenibilità, sicurezza e migliori performance nel vigneto con centraline meteo, droni e robot (VIDEO) (h. 13:12)



🕒 venerdì 25 ottobre

Droni in volo per i trattamenti nei vigneti? Così il mondo del vino guarda alle tecnologie 4.0 (h. 16:26)



Coldiretti: ultima domenica d'ottobre ad Alba fra tipicità locali e proposte speciali firmate Campagna Amica (h. 16:02)



L'appello di Coldiretti Piemonte: "L'agroindustria scelga il miele made in Piemonte per garantire qualità e opportunità al settore" (h. 15:40)



🕒 giovedì 24 ottobre

Coldiretti lancia l'allarme e chiede un cambio di passo in Regione: "Per le imprese cuneesi le risorse del PSR sono a rischio" (h. 17:15)

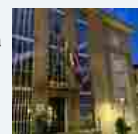


Apicoltura in ginocchio: nel 2019 in Piemonte si stima una perdita produttiva di 16 milioni di euro (FOTO) (h. 07:30)



🕒 mercoledì 23 ottobre

Canale, i componenti della nuova commissione agricoltura (h. 18:23)



Offerte Fibra e ADSL con amazon prime

27,90€ TUTTO INCLUSO

valido per 6 mesi

[Attiva subito](#)

Ti potrebbero interessare anche:



Sorpresa! il Conto...

Bnl.it



Con Ore Free di Enel...

Scopri di più



Escono di strada con...

L'incidente questa mattina (22 ottobre) lungo la strada statale 21, "del Colle della..."