



Martedì 29 Ottobre

LA

CONTATTI PRIVACY ACCESSO AI ISTANZA

SCRIVI AL

2019

REDAZIONE

DATI

OSCURAMENTO

DIRETTORE



Politica & Istituzioni

Cronaca

Territorio & Eventi

Economia & Lavoro

Salute & Ambiente

Cultura & Spettacoli

Scuola & Formazione

Sport

SCUOLA & FORMAZIONE

Regione, il Tartufo Bianco e Nero entra negli Istituti Alberghieri come "materia di studio"

Scritto da Redazione Martedì, 29 Ott 2019 - 0 Commenti

In Piemonte, dalle osterie agli Stellati, una galassia di professionisti sa come servire, selezionare, conservare, servire, abbinare e illustrare il prodotto. Ecco perché si ritiene utile che le giovani leve presenti nel sistema formativo e scolastico regionale si accostino al "mondo del tartufo".

RACCOMANDA QUESTO ARTICOLO



50%



50%



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 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 di tratta si 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."



Condividi questo articolo



Ti potrebbe interessare anche..

