



CONSORZIO  
BARBERA D'ASTI  
E VINI DEL MONFERRATO



[mappa sito](#) [Sdp.Newsletter](#) [scrivici](#) [chi siamo](#) [cookie policy](#)



DOVE NAVIGANO I GOLOSI [asti B&W](#) [le vite del vino](#) [sdp.meet](#) [palio di asti](#) [reportage in B/N](#) [a tavola](#) [in viaggio](#) [alla ricerca dei prodotti tipici](#) [la Cina come non te l'aspetti](#)

29 ottobre 2019

S@pori del Piemonte  
SdP.Blog

di Filippo Larganà e Vittorio Ubertone  
**Manifestazione. Il maltempo non ferma  
l'Ovada docg che si presenta con una festa  
Slow**

[ASTI E MOSCATO D'ASTI NEWS](#)

[TOP NEWS](#)

[FATE VOBIS](#)

[RUMORS](#)

[VINO](#)

[MOTONAUTICA](#)

[MULTIMEDIA](#)

[A TAVOLA](#)

[PRODOTTI TIPICI](#)

## Regione e Tartufo bianco d'Alba. Il Tuber Magnatum Pico (e non solo) come materia di studio nelle scuole. Il nodo del "nero" e della certificazione delle piante

inserito il 29 Ottobre 2019

sei in...  
 segnali di fumo  
 top news  
 ultimi inserimenti

🔥 16

Leggi anche...



Formaggio. Il Roccaverano dop si promuove tra tartufo e acque termali



Arte moderna e vino. Piemonte Land partner di Artissima Torino, quando il frutto delle vigne incontra cultura, creatività e innovazione



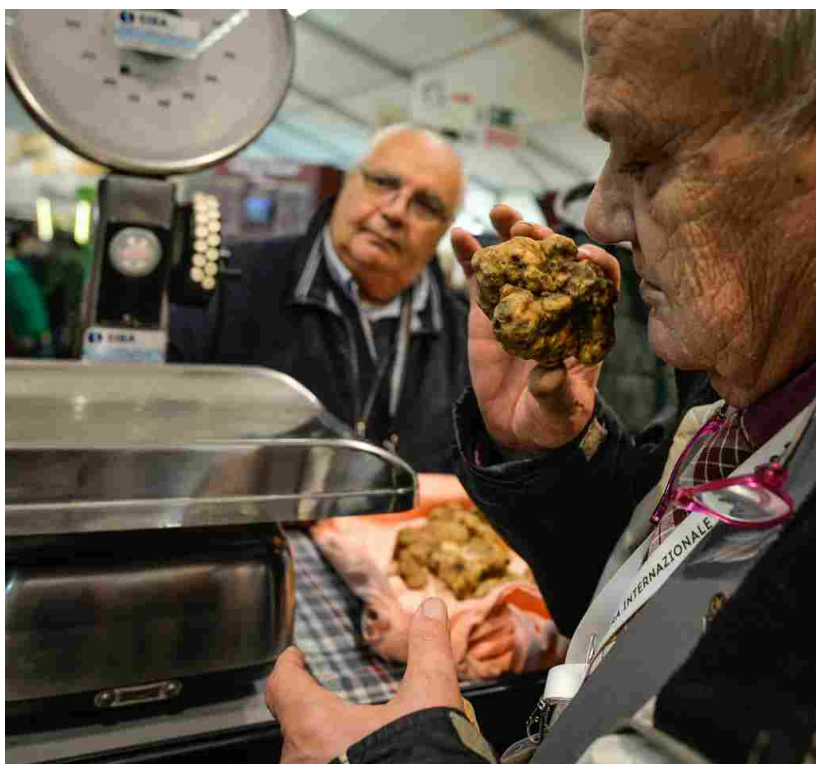
Evento. Arriva Rosso Barbera, il più grande banco d'assaggio dedicato alla Rossa nella splendida cornice del castello di Costigliole d'Asti



Rassegna di vini. Grandi Langhe diventa annuale e dà appuntamento per il 2020, ma ci si può già iscrivere



Manifestazione. Il maltempo non ferma l'Ovada



*Tartufo bianco non solo come premio per la gola (e anche per le tasche di chi lo raccoglie e vende), ma anche come materia di studio nelle scuole professionali piemontesi che si occupano di gastronomia. È la notizia di cui dà conto la nota della Regione Piemonte che pubblichiamo qui sotto. E c'è da sperare che questo sia solo il primo passo, perché sarebbe bello e utile che i ragazzi, oltre a Matematica e Fisica, Letteratura e Geografia, Storia e Arte, conoscessero, o almeno avessero una infarinatura, anche di altre "materie" come la vitivinicoltura e l'agricoltura per cui, non a caso, cambiando una vocale, diventano sorelle della cultura. Ecco, dunque, la nota regionale. Buona lettura.*

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

### Vinitaly...



REGIONE PIEMONTE ASSOCIAZIONE REGIONALE NIZZA

**ENOTECA REGIONALE DI NIZZA**  
 VIA CROVA 2 - NIZZAMONFERRATO

ENOTECA / WINE BOOK SHOP  
 DEGUSTAZIONE / WINE TASTING  
 SALA DI DEGUSTAZIONE / HALL FOR TASTING

ORARI dal lunedì al sabato: 9.30/12.30 - 16.00/18.30  
 domenica: 10.00/13.00 - 14.00/19.00  
 Cell. +39 321 1414325 - info@enotecanizza.it / www.enotecanizza.it

Venendoci a trovare in Enoteca potrai visitare



Tutto opere della collezione Davide Tajolo



MUSEO MULTIMEDIALE

ORARI dal lunedì al sabato: 9.30/12.30 - 15.00/18.30  
 domenica: 10.00/13.00 - 14.00/19.00



foto e video di Vittorio Ubertone

docg che si presenta con una festa Slow

dell'insediamento della nuova Giunta, ha iniziato i suoi lavori presieduta dal vicepresidente Fabio Carosso.

Tanti i temi affrontati, a partire alla costatazione di come nel corso del tempo si sia 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."

 **Mi piace** Piace a 2 persone. [Iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.

**Lascia un Commento**

Nome e Cognome (richiesto)

Commento

Email (richiesta)

Sito Web

**Invia Commento**

I commenti inviati non verranno pubblicati automaticamente sul sito, saranno moderati dalla redazione. L'utente concorda inoltre di non inviare messaggi abusivi, diffamatori, minatori o qualunque altro materiale che possa violare le leggi in vigore. L'utente concorda che la redazione ha il diritto di rimuovere, modificare o chiudere ogni argomento ogni volta che lo ritengano necessario.

