



Restructura. 14-17 novembre 2019 LINGOTTO FIERE OVAL, TORINO ACCREDITO E COUPON SCONTO SU RESTRUCTURA.COM

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità Eventi Cultura e spettacoli Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Al Direttore Sport Tutte le notizie

CIRCOSCRIZIONI CITTÀ SPORT CHIVASSO PINEROLESE SETTIMO

Home / **SCUOLA E FORMAZIONE** Mobile Facebook Instagram Twitter RSS Direttore Archivio Meteo

CHE TEMPO FA

SCUOLA E FORMAZIONE | 29 ottobre 2019, 15:28

The Musical Box", un viaggio nel mondo m.

ADESSO
FOSCHIA
17°C

MER 30
11.6°C
19.2°C

GIO 31
9.0°C
14.7°C

@Datameteo.com

Banca di Caraglio
ANITA/PrimaCasa al 100%
Ti scegli la tua casa... noi te la finanziamo

Campiglione Fenile (TO)
Via Bibiana 32 G/H
Tel +39 328 5397127

21 OTTOBRE 2019 - 11 GENNAIO 2020
PALAZZO BANCA D'ALBA
Ing. Paolo Chiari

SCOPRI I VANTAGGI DI ESSERE SOCIO
LA BANCA DEL TERRITORIO

Banca Alpi Marittime
Scopri di più

Merline PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Backstage

Immortali

Via Filadelfia 88

Il Punto di Beppe Gandolfo

Nuove Note

Fashion

Gourmet

La domenica con Fata Zucchini

L'oroscopo di Corinne

L'impresa della conoscenza

Testimoni di Speranza

Volti sotto la Mole

Ambiente e Natura

Storie sotto la Mole

Alimentazione naturale

Ronefor

Viaggia sicuro con Evolgo

Felici e veloci

Idee In Sviluppo

Il Mondo visto da Torino (di Mauro De Marco)

Fotogallery

Videogallery

Strade Aperte

Ridere & Pensare

Il tartufo entra negli istituti alberghieri della Regione come materia di studio



È questa una delle novità emerse dalla prima riunione della Consulta per la valorizzazione del patrimonio tartufigeno piemontese

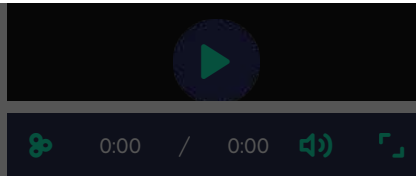


Nel piano didattico degli istituti scolastici e delle agenzie professionali piemontesi verrà sperimentato un momento limitato, ma denso di contenuto, sul tartufo, quello bianco d'Alba, ma sulla sua scia anche sui tartufi neri e invernali, che costituiscono un tratto distintivo della gastronomia piemontese 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 del patrimonio tartufigeno regionale, che, rinnovata a seguito dell'insediamento della nuova Giunta, ha iniziato i suoi lavori presieduta dal vicepresidente Fabio Carosso.

0
Consiglia



Torino Oggi
Mi piace 62.753 "Mi piace"
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

ONEAPPLE
VIA LOVERA
DI MARIA I - (TO)

Hotel Rossini al Teatro
Coccolati in un ambiente di assoluto relax...
P.zza Rossini, 14 - IMPERIA - tel. 0183.74000
www.hotel-rossini.it - info@hotel-rossini.it

gemap²
POWER GENERATION
✓ NUOVI
✓ NOLEGGI
✓ USATI
Assistenza 24/24 per 365 giorni all'anno

IN BREVE

martedì 29 ottobre

Grande successo per l'Open Day del Sant'Anna: tante famiglie incontrano i professori e visitano la scuola (h. 12:30)



Grimaldi (LuV) denuncia: "La giunta Cirio taglia il 50% dei fondi all'Edisu, -30% di borse di studio finanziate" (h. 11:30)



Invia denaro con WU.com a partire da 1,90 € di commissione.
Invia ora
WU
Western Union

Quattro chiacchiere in giardino

Il Salotto di Madama Giovanna

CERCA NEL WEB

Google

ACCADEVA UN ANNO FA



Politica
Tundo, l'assessore Patti: "Pagati gli stipendi, ancora 11 linee di trasporto presentano le criticità"

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".

*Si applicano tasse di stampa.

Franco Nembrini ospite all'Istituto Sant'Anna: "Riscoprire l'origine che genera la famiglia"
(h. 09:00)



Anche il Poli si regala la sua vigna urbana: un laboratorio per prendersi cura del buon vino (FOTO e VIDEO)
(h. 07:10)



🕒 lunedì 28 ottobre

Manager di patrimoni, un master executive della SAA di Torino
(h. 19:29)



Edilizia scolastica, dalla Regione un nuovo fondo da un milione di euro contro le emergenze
(h. 17:41)



🕒 sabato 26 ottobre

📄 comunicato stampa

TORINO

28 OTT.
- 03 NOV.
2019

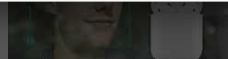
*Restaurant
Week*

47
RISTORANTI

Non perdere la Torino Restaurant Week alla scoperta della cucina locale, dei vini DOC e DOCG della provincia di Torino e delle nobili carni piemontesi.

PRENOTA IL TUO TAVOLO

Leggi tutte le notizie



In BNL il Conto Giovani...
Bnl.it

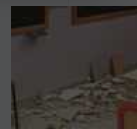


Arrivare pronti alla...
UniCredit Subito Casa



Torino, nascondeva in...
Nella sua abitazione i Carabinieri hanno trovato una Smith & Wesson"...

Crollano pannelli dal soffitto del liceo Curie, a Collegno protesta degli studenti
(h. 15:05)



Leggi le ultime di: Scuola e formazione



Con Carta Oro hai €200...
American Express Gold



Il 3,25% sul tuo conto...
ilimitybank.com



Segreteria...
A Straniero sono state assegnate le deleghe in capo all'ex Presidente Anci...



Lo sapevi che Bialetti fa il caffè?...
Bialetti



Nuovo Renault KADJAR. Tuo da 249...
Renault

SottoCosto %

Le offerte sottocosto nei negozi e nei centri della tua città

Se hai un'Azienda e vuoi aumentare la clientela proponendo prodotti o servizi sottocosto della tua azienda acquista una finestra su:

sottocosto.store

Scopri di più