

REGIONE PIEMONTE PER FORMARE I GOURMET DI DOMANI

Il tartufo entra come materia di studio negli istituti alberghieri

Una prelibatezza che non sempre i giovani hanno l'occasione di avvicinare e di apprezzare se non con il passare degli anni (e della capacità di permetterselo). Eppure sono giovani, anzi giovanissimi coloro che frequentano gli istituti alberghieri e le agenzie professionali piemontesi che formano i cuochi e i camerieri di domani così la Regione Piemonte, e in particolare il vice presidente astigiano Fabio Carosso, ha pensato di introdurre il tartufo come materia di studio. Sarà inserito nel piano didattico sia il tartufo più pregiato, quello bianco d'Alba, che i tartufi neri e gli invernali per un

panorama completo 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 vo-

lano per l'economia» spiega Carosso che ha convocato la prima riunione della Consulta per la valorizzazione del patrimonio tartufigeno regionale.

Consulta che si occuperà anche di favorire l'estensione di produzione di tartufo nero, l'unico micorizzabile attraverso, ad esempio, un incentivo economico più alto per i coltivatori che investono sul lungo periodo.

Altra priorità la certificazione delle piante da tartufo. A questo proposito l'Ipla insieme al Cnr lavorerà a linee guida per produrre piantine tartufigene di qualità.



IL VICEPRESIDENTE CAROSSO ALLA PRIMA RIUNIONE DELLA CONSULTA SUL TARTUFO

