

Corso Formativo sul Tartufo

Associazione Sostenitori Cultura Idnologica Lucana

(info www.profumodilucania.it o tel. 3313689892)



L'A.S.C.I.L., al fine di diffondere una cultura di rispetto della natura e far conoscere le eccellenze di cui è ricco il territorio lucano, organizza un Corso formativo sul Tartufo.



Sede del corso:

Sala Multimediale del "Palazzo Corbo" in Iscalunga - Filiano (PZ)

Costo del Corso:

euro 10,00 per i soci ASCIL ed euro 30,00 per i non soci. Questi ultimi, durante il corso, potranno compilare/consegnare un modulo di "Richiesta d'iscrizione" gratuita all'ASCIL, reperibile al seguente indirizzo <http://www.profumodilucania.it/ascil/moduli.html>, senza ulteriori esborsi.

i versamenti dovranno essere effettuati, per ragioni organizzative, entro e non oltre, il **31.05.2015**, sul **cc nr.001023295569** intestato ad "**Associazione Sostenitori Cultura Idnologica Lucana**" o tramite bonifico, intestato alla stessa associazione, utilizzando l'**IBAN IT82W0760104200001023295569**.

PROGRAMMA

MERCOLEDÌ 3 GIUGNO 2015

Ore 17-18: Il tartufo: classificazione tassonomica, struttura, ciclo biologico e principali specie del genere *Tuber*; relatore: Prof. Gian Luigi Rana (Incaricato di Micologia c/o S.A.F.E., UniBas e Presidente dell'A.S.C.I.L.*);

ore 18-19: la composizione chimica del tartufo; relatore: Prof. Maurizio D'Auria (ordinario di Chimica - Dipartimento di Scienze - UniBas);

ore 19-20: Il cane da tartufo: razze ed addestramento di base; relatore: Dr. Antonio Pagano (Vice Presidente dell'A.S.C.I.L.);

MERCOLEDÌ 10 GIUGNO 2015

Ore 17-18: la geologia e la geomorfologia della Basilicata; relatore: Prof. Marcello Schiattarella (Ordinario di Geografia fisica e geomorfologia - Dip. di Scienze - UniBas);

ore 18-19: i suoli della Basilicata; relatore: Dr. Luigi Viviano (Funzionario del Dip. Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata);

ore 19-20: le piante simbionti del tartufo- consigli pratici per il riconoscimento; relatrice: Prof.ssa Simonetta Fascetti (Associato di Botanica – SAFE, UniBas);

MERCOLEDÌ 17 GIUGNO 2015

Ore 17-18: la carta forestale e le produzioni tartufigole della Basilicata; relatore: Prof. Giuseppe Mancino (Incaricato di Protezione dagli incendi boschivi – SAFE, UniBas);

Ore 18-19: la conservazione e la trasformazione del tartufo; relatrice: Prof.ssa Fernanda Galgano (Associato di Tecnologie Alimentari –SAFE, UniBas);

Ore 19-20: il nuovo disegno di legge sulla "Tutela, Valorizzazione e Sviluppo del Patrimonio Tartufigeno. Disciplina della Raccolta, della Conservazione e della Commercializzazione dei tartufi"; relatore: Dr. Alberto Mazzariello (Vice Presidente del Gruppo Potentino dell'Associazione Micologica "G. Bresadola" di Trento);

MERCOLEDÌ 24 GIUGNO 2015

Ore 17-18: la biodiversità dei funghi ipogei lucani; relatore: Prof. Gian Luigi Rana; (**)

Ore 18-19: come valorizzare il tartufo in cucina; relatore: Chef Associazione Cuochi Potentini

Ore 19-20: la valorizzazione economica dei tartufi lucani; relatore: Prof. Severino Romano (Direttore della SAFE, UniBas).

(**) In alternativa: notizie fondamentali sulle tecniche di micorrizzazione e sull'impianto di una tartufaia coltivata.