

Corso formativo sul tartufo

Associazione Sostenitori Cultura Idnologica Lucana (ASCIL)

Corso formativo sul tartufo

L'A.S.C.I.L., con la sponsorizzazione della Scuola di Scienze Agrarie Forestali Alimentari ed Ambientali (S.A.F.E.) dell'Università degli Studi della Basilicata (via Ateneo Lucano, nr. 10 - Potenza), al fine di diffondere una cultura di rispetto degli ambienti naturali e la consapevolezza delle eccellenze del territorio lucano, organizza un corso formativo sul tartufo.

Lo stesso si svolgerà nella 1° settimana di dicembre 2014 e sarà articolato in 9 ore di lezione in aula e 3 ore di escursione in bosco per ricercare e raccogliere tartufi con cani addestrati.

Sede del corso: biblioteca della S.A.F.E..

Costo di iscrizione: euro 30.00 a persona.

Costo simbolico di iscrizione per studenti universitari e soci ASCIL: euro 5 a persona.

Prima dell'inizio delle lezioni (ore 16.30) ci si potrà iscrivere all'ASCIL (20 euro) per poter usufruire della quota ridotta di partecipare al corso.

L'importo dovrà essere versato direttamente al Segretario dell'A.S.C.I.L., PACE Antonio, che rilascerà regolare ricevuta.

Gli interessati dovranno iscriversi, entro il 29 novembre 2014, compilando il modulo reperibile all'indirizzo web <http://www.profumodilucania.it/ascil/formulari.html> ed inviandolo per posta elettronica a profumodilucania.ascil@gmail.com.

Alla fine del corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione a chi avrà seguito almeno 7/9 ore di lezione e l'escursione in bosco.

Per ulteriori informazioni:

- sito web: www.profumodilucania.it
- mail: profumodilucania.ascil@gmail.com
- Antonio Pagano (Vice Presidente): 3313689892



Programma

1 giorno (lunedì 1/12/2014 ore 17,00 - 20,00)

17,00 - 17,50: Il cane da tartufo: razze ed addestramento base". (Rel.: dott. A. Pagano)

18,00 - 18,50: " Le principali specie arboree ed arbustive

simbionti del tartufo". (Rel.: Prof. S. Fascetti)

19,00 - 19,50: Il tartufo: classificazione tassonomica, aspetti macroscopici esterni ed interni, ciclo biologico e rapporti con la pianta simbiote". (Rel.: Prof. G.L. Rana)

II giorno (mercoledì 3/12/2014 ore 17,00 - 20,00)

17,00 - 17,50: "La normativa sulla raccolta, commercializzazione, trasformazione e coltivazione del tartufo". (Rel.: dott. L. Setola).

18,00 - 18,50: "Il tartufo in cucina"

(a cura dell'Unione Regionale Cuochi Lucani - PZ)

19,00 - 19,50: "Le specie e forme di tartufo della Basilicata".
"Composizione chimica delle principali specie di tartufo".

(Rel.: Prof. G.L. Rana)

III giorno (giovedì 4/12/2014 ore 17,00 - 20,00)

17,00 - 17,50: "La preparazione delle piantine micorrizzate".

(Rel.: Prof. G.L. Rana)

18,00 - 18,50: "La conservazione e la trasformazione del tartufo". (Rel.: Prof.ssa F. Galgano)"

19,00 - 19,50: "L'impianto e la cura della tartufaia coltivata: testimonianza di un'esperienza lucana".

(Rel.: G. Marinconz)

IV giorno (venerdì 5 o sabato 6/12/2014 ore 09,00 - 12,00)

Dimostrazione pratica di cerca del tartufo in bosco e, per chi lo desidera, pranzo* con piatti al tartufo presso un ristorante che verrà individuato nella zona di raccolta.

****Il contributo per il pranzo, aperto anche ai familiari dei partecipanti, sarà comunicato all'inizio del corso.***

A.S.C.I.L.

info:

 Facebook

Associazione Sostenitori Cultura Idnologica Lucana

 profumodilucania.ascil@gma...

 3313689892

 profumodilucania.it