



L'A. S. C. I. L.¹, con la sponsorizzazione della
Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (S. A. F. E.)
dell'Università degli Studi della Basilicata (UniBas)
e con la collaborazione di
Docenti del Dipartimento di Scienze dell'UniBas e della S. A. F. E.,

**organizza, per l'Arma dei Carabinieri, nelle date del 9, 16, e 23 novembre
2016, un Corso Formativo sul Tartufo**

SEDE: Aula A1 della S. A. F. E.

PROGRAMMA

9/11/2016

ore 16-17: *Il tartufo: classificazione tassonomica, struttura, ciclo biologico e principali specie*; **relatore:** Prof. **Gian Luigi Rana** (Presidente dell'**A. S. C. I. L.**);

ore 17-18: *La geologia e la geomorfologia della Basilicata*; **relatore:** Prof. **Marcello Schiattarella** (Ordinario di "Geografia Fisica e Geomorfologia" del Dip. Scienze);

ore 18-19: *Carta forestale e produzioni tartufigole della Basilicata*; **relatore:** Prof. **Giuseppe Mancino** (Incaricato di "Protezione dagli incendi boschivi" della S. A. F. E.);

16/11/2016

Ore 16-17: *Le piante simbiotiche del tartufo*; **relatrice:** Prof.ssa **Simonetta Fascetti** (Associato di "Botanica" della S. A. F. E.);

ore 17-18: *L'aroma del tartufo*; **relatore:** Prof. **Maurizio D'Auria** (Ordinario di "Chimica" del Dip. Scienze);

ore 18-19: *Il cane da tartufo: addestramento*; **relatore:** Dr. **Antonio Pagano** (Vice Presidente dell'**A. S. C. I. L.**);

23/11/2016

ore 16-17: *La legge sulla raccolta, coltivazione e vendita del tartufo*; **relatore:** da definire

ore 17-18: *La valorizzazione economica del tartufo lucano*; **relatore:** Prof. **Mario Cozzi** (Docente di Economia Ambientale e Territoriale della S. A. F. E.);

ore 18-19: *Il tartufo in cucina*; **relatore:** Chef **Pasquale Conte** dell'Unione Regionale Cuochi Lucani.

* Durante il corso ci si potrà prenotare per una cena con piatti aromatizzati con tartufo (nero e bianco pregiato) il cui costo a persona sarà comunicato agli interessati. Alla cena potranno partecipare, ovviamente, parenti ed amici.

¹ **Associazione Sostenitori Cultura Idnologica Lucana**