





L'A. M. 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 (UniBas) ed in collaborazione con l'I.P.S.S.E.O.A. Umberto Di Pasca di Potenza

organizza, nei pomeriggi del 5, 6 e 7 dicembre 2017, il IX Corso Formativo sul Tartufo *

SEDE: Biblioteca della S.A.F.E. UniBas - Potenza

PROGRAMMA

5/12/2017

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

ore 17-18: La geologia e la geomorfologia della Basilicata; relatore: Prof. Marcello Schiattarella (Professore di Geografia Fisica e Geomorfologia del Dip. delle Culture Europee e del Mediterraneo (DiCEM) UniBas);

<u>ore 18-19</u>: *L'aroma del tartufo*; **relatore:** Prof. **Maurizio D'Auria** (Ordinario di Chimica del **Dip. di Scienze, UniBas**);

6/12/2017

<u>ore 16-17</u>: Le piante simbionti del tartufo; relatrice: Prof.ssa Simonetta Fascetti (Associato di "Botanica" della S.A.F.E);

<u>ore 17-18</u>: Carta forestale e produzioni tartuficole della Basilicata; **relatore:** Prof. **Giuseppe Mancino** (Dottore Forestale);

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

7/12/2017

<u>ore 16-17</u>: La legge sulla raccolta, coltivazione e vendita del tartufo; relatrice: D.ssa Cristina Potenza (Capitano dell'Arma dei Carabinieri Forestali del Reparto CC P.N. Pollino Rotonda);

ore 17-18: Il tartufo in cucina; relatore: Chef Vincenzo Tummillo dell'I.P.S.S.E.O.A.;

<u>ore 18-19</u>: La valorizzazione economica del tartufo lucano; relatore: Prof. Mario Cozzi (docente di Economia Ambientale e Territoriale della S.A.F.E.).

Il Direttivo ha previsto nella serata del 7.12.2017 una **cena di fine corso**,con piatti al tartufo, presso l'I.P.S.S.E.O.A. di Potenza il cui costo si aggira all'incirca sui **20 euro** a persona.

Dalle ore 15 alle ore 16 del 5/12/17, prima dell'inizio del corso, sarà possibile versare le quote d'iscrizione.

E' necessario prenotarsi inviando una mail a profumodilucania.ascil@gmail.com entro il 30.11.2017.

^(*) Il **contributo** di partecipazione è di **euro 20,00** comprensivo della iscrizione all'AMSCIL per un anno . La quota è ridotta **per i soci AMSCIL**, **studenti universitari** e **minori** a **euro 5,00**.