



L' A. M. S. C. I. L.

organizza, nei pomeriggi del 12, 13 e 14 febbraio 2019, il
XIII Corso Formativo sul Tartufo¹

SEDE:

Aula Conferenze del Convento dei Cappuccini
Via C. Colombo s.n.c., 85025 – Melfi (PZ)

PROGRAMMA

12/02/2019

ore 17-18: *La geologia e la geomorfologia della Basilicata*; relatore: Dr. Paolo Giannandrea (Docente di Rilevamento Geologico del Dip. di Scienze UniBas);

ore 18-19: *Anatomia, sviluppo e biodiversità del tartufo*; relatore: Prof. Gian Luigi Rana (Presidente dell'A.M.S.C.I.L.);

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

13/02/2019

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

ore 18-19: *Le piante simbionti del tartufo*; relatrice: Prof.ssa. Simonetta Fascetti (Associato di Botanica della S.A.F.E.);

ore 19-20: *La legge sulla raccolta, coltivazione e vendita del tartufo*; relatrice: D.ssa Marilena Capiello (Funzionario di Cancelleria presso La Procura della Repubblica di Potenza);

14/02/2019

ore 17-18: *Conservazione e trasformazione del tartufo*; relatrice: Prof.ssa Lucia Santarsiero (Docente di Laboratorio di Enogastronomia-Cucina dell'I.I.S. G. Gasparrini di Melfi);

ore 18-19: *Il tartufo in cucina*; relatore: Chef Giuseppe Sciaraffa (socio dell'A.M.S.C.I.L.);

ore 19-20: *La valorizzazione economica del tartufo lucano*; relatore: Prof. Mario Cozzi (Associato di Economia Ambientale e Territoriale della S.A.F.E.).

¹ Per info profumodilucania.ascil@gamil.com e cell. 3313689892