

VENERDI 10 NOVEMBRE 2023

OPEN DAY DIFFUSO DI FORMAZIONE ED ORIENTAMENTO ALLE PROFESSIONI SUL TARTUFO RIVOLTO A PROFESSIONISTI, INTERESSATI E APPASSIONATI



IL TARTUFO DALLA TERRA ALLA TAVOLA

"NON È TUTTO ORO QUELLO CHE PROFUMA"



MATTINA 9:00 - 12:00 in AMBIENTE

Escursione micologica formativa a Salsomaggiore e Berceto: metodologie e tecniche di ricerca e raccolta dei tartufi

Docente: Simone Mori - GAE e Titolare di 'Lunigiana Tartufi'
Max: 20 partecipanti



POMERIGGIO 14:00 - 17:00 in AULA

Cenni di legislazione dei tartufi; principali specie italiane e loro caratteristiche; buone prassi di raccolta, conservazione e somministrazione. Docente: Mirko Illice - Tecnico della prevenzione e micologo Ausl Bologna

Max: 60 partecipanti



SERA 18:00 - 20:00 in CUCINA

Utilizzo dei tartufi in cucina: ricette, menu, abbinamenti. Promuovere un territorio attraverso i tartufi. Docente: Mario Marini - Chef, imprenditore agricolo, esperto di marketing territoriale

Max: 30 partecipanti



Per info e iscrizioni:
Mauro 338 3875398
micologia@formafuturo.it



Sede Forma Futuro
Via La Spezia, 110
Parma (PR)