



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 20, 21 e 22 febbraio 2018, il X Corso Formativo
sul Tartufo *

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

PROGRAMMA

20/02/2018

ore 17-18: *Il tartufo in cucina*; relatore: Chef Vincenzo Tummillo dell'I.P.S.S.E.O.A.;
ore 18-19 : *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);
ore 19-20: *L'aroma del tartufo*; relatore: Prof. Maurizio D'Auria (Ordinario di Chimica del Dip. di Scienze, UniBas);

21/02/2018

ore 17-18: *Le piante simbiotici del tartufo*; relatrice: Prof.ssa Simonetta Fascetti (Associato di "Botanica" della S.A.F.E.);
ore 18-19: *Carta forestale e produzioni tartufigole della Basilicata*; relatore: Prof. Giuseppe Mancino (Dottore Forestale);
ore 19-20: *Il tartufo: classificazione tassonomica, struttura, ciclo biologico e principali specie*; relatore: Prof. Gian Luigi Rana (Presidente dell'A.M.S.C.I.L.);

22/02/2018

ore 17-18: *La legge sulla raccolta, coltivazione e vendita del tartufo*; relatore: Dr. Giuseppe Marchese (Capitano dell'Arma dei Carabinieri Forestali del Reparto CC Val D'Agri Lagonegrese);
ore 18-19: *La valorizzazione economica del tartufo lucano*; relatore: Prof. Mario Cozzi (docente di Economia Ambientale e Territoriale della S.A.F.E.);
ore 19-20: *Il cane da tartufo: addestramento*; relatore: Dr. Antonio Pagano (Vice Presidente dell' A.M.S.C.I.L.).

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

Il Direttivo ha programmato anche, nella serata del 22.02.2018 e presso l'I.P.S.S.E.O.A. di Potenza, una cena di fine corso con piatti al tartufo e vini pregiati ed il cui costo si aggira sui 25 euro a persona.

Dalle ore 15 alle ore 16 del 20/02/18, 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 18.02.2018.

Info su www.profumodilucania.it o telefonando al n. 331-3689892.

