

All'att.ne di Antonella Brancadoro
Direttore Ass. Naz.
Città del Tartufo

Oggetto: Scuola del Gusto – Il Molise e il tartufo

Da quattro anni, presso l'Istituto Superiore di Larino, sezione Agrario, si svolge un progetto denominato "Scuola del Gusto", che ha affrontato, attraverso percorsi multidisciplinari, tematiche inerenti le principali filiere dei prodotti agroalimentari della Regione Molise, con riferimento agli aspetti agrari, ambientali, turistici e culturali.

I percorsi formativi hanno visto l'apporto tecnico-scientifico di docenti dell'Istituto, ricercatori e docenti universitari afferenti all'Università del Molise, liberi professionisti e uomini di cultura, tutti di comprovata esperienza e spessore.

Dopo la filiera del vino (*Un Molise diVino*), quella olivicolo-olearia (*Un Molise Extra-Ordinario*), quella lattiero-casearia (*Molicaseus*), quella cerealicola (*Molium*), per l'anno scolastico 2016-17 sarà la volta della filiera del tartufo (una parte dedicata anche ai funghi), attraverso il trattamento di tutti gli aspetti, da quello storico-culturale, agli aspetti biologici e di sperimentazione, con particolare riferimento al riconoscimento e alla ricerca sul territorio, alle tecnologie di trasformazione e conservazione, al paesaggio e al patrimonio territoriale. Non mancheranno la trattazione degli aspetti nutrizionali e salutistici, il marketing e la promozione oltre che visite guidate presso i più importanti attori della filiera. Il tutto per un totale di circa 48 ore tra lezioni frontali, visite guidate e laboratori. Per il secondo anno consecutivo, patrocinatore del corso, sarà anche l'Università degli Studi del Molise che vedrà il riconoscimento di crediti formativi per gli studenti che si iscriveranno all'Unimol nei prossimi anni, oltre che di patrocinio gratuito. Quest'anno patrocinatore del corso sarà anche l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Molise, attraverso l'apporto tecnico-scientifico di personale esperto afferente alla struttura, oltre che la messa a disposizione di strutture per visite.

Per quanto sopra premesso, trattasi di materie di interesse scientifico, strettamente connesse con quelle della valorizzazione del territorio, le produzioni agroalimentari e le peculiarità dell'offerta turistica enogastronomica.

Di seguito una breve articolazione del corso. Le lezioni si svolgono di pomeriggio, presso l'auditorium dell'Istituto Agrario di Larino, dalle ore 15.00 alle ore 18.00, con cadenza settimanale.

Docenze	Nome e cognome	Ruolo svolto	Ore	Attività
Docenti interni	Palumbo Giuseppe	Docente Istituto Superiore di Larino	3	Il terreno agrario e il tartufo
	Giovanna Vizzarri	Docente Istituto Superiore di Larino	3	Il tartufo e i funghi nella cucina e nella dieta
Esperti esterni	Nome e cognome	Ruolo svolto	Ore	Attività
	Pardo Tarasca	Funzionario Assessorato Agricoltura Regione Molise	6	Storia del tartufo e situazione in Molise. Biologia del tartufo.
	Aristide Vitiello Michele Di Rienzo	Assessorato Agricoltura Regione Molise	3	Normativa. Centro tartufigeno del Molise.
	Antonella Brancadoro	Direttore Ass. Naz. Città del tartufo	3	Il tartufo in Italia
	Rossano Pazzagli	Docente Unimol, Storico	3	Le strade del tartufo e sviluppo del territorio
	Elena Sorrentino	Docente Unimol, Microbiologa	3	Microbiologia del tartufo e conservazione
	Giuseppe Lima	Docente Unimol, Micologo	6	Classificazione e riconoscimento dei funghi
	Simone Iocca	Esperto esterno, Marketing	3	Marketing del tartufo
	Marco Tagliaferri	Nutrizionista diabetologo, biotecista	3	Aspetti nutrizionali e salutistici
	Sebastiano Di Maria	Tutoraggio	12	Visite aziendali (aziende produzione/trasformazione, centro tartufigeno di Campochiaro, ricerca e riconoscimento di tartufi e funghi in capo, ecc.)

Mercoledì 25 gennaio, alle ore 10.30 ci sarà la presentazione ufficiale del corso. Venerdì 27 la prima lezione.

Sebastiano Di Maria