

## Le attività del Centro Nazionale Studi Tartufo nell'ambito della Fiera

**29 ottobre - CONVEGNO NAZIONALE: FORZA E FRAGILITA' DELLA FILIERA DEL *TUBER MAGNATUM* PICO. Ricerche e buone pratiche**, insieme alla Comunità della Cerca e cavatura del Tartufo in Italia

*Grande notorietà e prestigio, prezzi molto elevati, protagonista nell'autunno di affollate fiere e manifestazioni gastronomiche, più o meno longeve, di valenza regionale, nazionale o internazionale, e di una diffusa comunicazione in tutti i media. **Ma la produzione di tartufi negli ambienti naturali è in forte calo nell'ultimo secolo a causa di molteplici fattori fra cui la deforestazione, l'abbandono e la cattiva gestione degli ecosistemi forestali, la modificazione del suolo, la diffusione di piante ospiti non simbiotici dei tartufi e l'eccessivo sfruttamento antropico cui si aggiunge il cambiamento climatico.***

**FOCUS TARTUFO.** Nelle domeniche di novembre quattro incontri rivolti agli operatori e agli appassionati, uno sulla tutela e manutenzione ambiente naturale e tartuficoltura, uno sulla metodologia dell'analisi sensoriale, uno sull'addestramento e il benessere del cane da tartufo, uno sulle politiche e i provvedimenti della Regione Piemonte.

Innovazioni nelle attività usuali del Centro studi nella Fiera:

- Agli esperti **"giudici del tartufo"** presenti nella Commissione qualità del Mercato del tartufo saranno affiancati i nuovi formati nel recente corso tenuto presso la provincia di Alessandria, molti dei quali giovani: trasmettere le competenze!

- I **Laboratori di analisi sensoriale** in tutte le settimane del periodo di Fiera si terranno nella nuova sala dedicata all'interno del Museo del Tartufo MUDET: un ambiente accogliente per apprendere all'interno di un percorso museale ricco di informazioni e suggestioni!

- La **procedura UNI di garanzia della qualità** dei tartufi di almeno 50 grammi attraverso un panel di esperti e la metodologia stabilita invece di un contrassegno cartaceo si avvarrà di un processo di notarizzazione attraverso block chain con un QR code esclusivo per ciascun tartufo contenente la sua "carta d'identità".

*Cerchiamo di far dialogare le conoscenze tradizionali del trifolao, patrimonio immateriale UNESCO, quelle della ricerca scientifica, l'educazione dei nostri sensi e la tecnologia perché il tartufo è una bontà, è un mondo, è un'esperienza plurima.*