

PROGRAMMA DEL CORSO >



ASSOCIAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
DEL TARTUFO

Indice

➤ Benvenuti al corso di Sommelier del Tartufo!	2
➤ Arte, scienza e cultura sensoriale	3
➤ Introduzione al corso	4
➤ Moduli del corso	5
➤ Moduli del corso	6
➤ Obiettivi del corso	7
➤ Regole del corso	8
➤ Notes	9
➤ Contatti	10





ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DEL TARTUFO

Benvenuti al corso di Sommelier del Tartufo e dei suoi derivati !

SEDE ROMA



TARTUFO & VINO

> ARTE, SCIENZA E
CULTURA SENSORIALE



Questo titolo riflette sia l'aspetto artistico e scientifico del tartufo, sia l'esperienza sensoriale e culturale legata all'abbinamento con il vino.

Introduzione al Corso **"Tartufo e Vino: Arte, Scienza e Cultura Sensoriale"**

Il corso ha come obiettivo generale la formazione di operatori in grado di conoscere, valorizzare e promuovere il tartufo e i suoi abbinamenti enogastronomici.

Attraverso un approccio interdisciplinare, si propone di fornire una solida base di conoscenze storiche e culturali, tecniche di ricerca e raccolta, analisi sensoriale e strategie di marketing e comunicazione.

Durante il corso, i partecipanti avranno l'opportunità di esplorare la storia e la cultura del tartufo, comprendendo le sue origini e il suo ruolo nelle tradizioni culinarie. Verranno approfondite le tecniche di ricerca e raccolta del tartufo, con particolare attenzione agli aspetti scientifici che ne determinano la qualità e le caratteristiche. L'analisi sensoriale del tartufo sarà un elemento centrale del corso, permettendo ai partecipanti di sviluppare competenze nella valutazione delle qualità organolettiche del tartufo e nella sua degustazione.

Inoltre, verranno esplorati gli abbinamenti gastronomici con il vino, offrendo una panoramica delle migliori combinazioni per esaltare i sapori e le caratteristiche del tartufo. Infine, il corso affronterà le strategie di marketing e comunicazione, fornendo strumenti utili per la promozione e la valorizzazione del tartufo nel mercato enogastronomico.



Moduli del corso

> Modulo 1 : Introduzione del Tartufo

- Leggi e Regolamenti sulla raccolta dei Tartufi
- I Tartufi, funghi ipogei
- Attività dei funghi
- Ciclo biologico
- Cenni sulla nutrizione del Tartufo
- Calendario e tecniche di raccolta
- Struttura del Tartufo e dispersione cellule riproduttive (spore)



> Modulo 2 : Tecniche di Ricerca e Raccolta

- Riconoscimento delle 9 specie di Tartufi
- Norme comportamentali
- Conservazione
- Raccomandazione per gli Chef

> Modulo 3 : Analisi Sensoriale del Tartufo

- Esame Visivo
- Esame Tattile
- Esame Olfattivo
- Analisi degli Aromi
- Tecniche di degustazione (fresco e lavorato)
- Abbinamenti con cibi e vini



Moduli del corso

> Modulo 4 : Abbinamenti Gastronomici

- Abbinamenti con il vino
- Principi di abbinamento cibo-vino
- Degustazione guidata di vini abbinati al Tartufo
- Creazione di Piatti a base di Tartufo
- Ricette tradizionali e innovative
- Tecniche di preparazione e presentazione



> Modulo 5 : Marketing e Comunicazione

- Promozione del Tartufo
- Strategie di marketing
- Comunicazione e storytelling
- Eventi e degustazioni
- Organizzazione di eventi enogastronomici
- Tecniche di presentazione al pubblico



> Modulo 6 : Esame Finale e Certificazione

- Prova pratica
- Degustazione e Abbinamento
- Preparazione di un piatto al Tartufo



Obiettivi del corso

1 Conoscenza Storica :

Approfondire la storia del tartufo, dalle sue origini alle tradizioni culinarie, per comprendere il suo valore culturale e gastronomico.

2 Tecniche di Ricerca e Raccolta :

Formare i partecipanti sulle tecniche avanzate di ricerca e raccolta del tartufo, promuovendo pratiche sostenibili e rispettose dell'ambiente.

3 Analisi Sensoriale :

Sviluppare competenze nell'analisi sensoriale del tartufo, includendo la valutazione di aroma, sapore e consistenza per riconoscere le diverse qualità e varietà.

4 Abbinamenti Gastronomici :

Educare sui migliori abbinamenti gastronomici, integrando il tartufo in piatti che ne esaltino le caratteristiche uniche.

5 Strategie di Marketing e Comunicazione :

Fornire strumenti e strategie di marketing e comunicazione per promuovere efficacemente il tartufo e i prodotti correlati, valorizzando il brand e aumentando la visibilità.

6 Normative e Regolamentazioni :

Informare sulle normative vigenti riguardanti la raccolta, la vendita e la distribuzione del tartufo, garantendo conformità legale e qualità del prodotto.

7 Esami e Certificazioni :

Al termine del corso, i partecipanti dovranno sostenere esami teorici e pratici per dimostrare le competenze acquisite. Il superamento degli esami porterà al rilascio di una certificazione ufficiale di sommelier del tartufo.



Regole del corso

➤ **Partecipazione :**

La frequenza alle lezioni è obbligatoria. È richiesta una presenza minima del 80% per poter accedere agli esami finali.

➤ **Puntualità :**

I partecipanti devono arrivare puntuali alle lezioni.

➤ **Materiale Didattico :**

Ogni partecipante deve portare con sé il materiale didattico fornito all'inizio del corso, inclusi libri di testo, quaderni e strumenti per la degustazione.

➤ **Comportamento :**

È richiesto un comportamento rispettoso e professionale durante le lezioni e le attività pratiche.

➤ **Esami :**

Gli esami teorici e pratici devono essere superati con una votazione minima stabilita dall'associazione per ottenere la certificazione.

➤ **Igiene e Sicurezza :**

Durante le attività pratiche, è obbligatorio rispettare le norme igieniche e di sicurezza, specialmente durante la manipolazione e la degustazione dei tartufi.



NOTES



Contatti

SEDE ROMA

**Scansiona il codice QR
per il calendario del corso**



+39.06.4368.1650



segreteria@aistartufo.it



Via Latina, 125 00179 Roma



aistartufo.it

