



master truffle day

AISTARTUFO.IT



PROGRAMMA ● 2025

TEORIA E CONOSCENZA DEL TARTUFO

Introduzione al Mondo del Tartufo (1h)

- Cos'è il tartufo: definizione, biologia, ecologia
- Le principali specie commestibili e loro caratteristiche
 - Tuber magnatum
 - (Tartufo Bianco Pregiato)
 - Tuber melanosporum
 - (Tartufo Nero Pregiato)
 - Tuber aestivum (Scorzzone)
 - Tuber borchii (Bianchetto)
- Zone di raccolta in Italia e nel mondo

La Ricerca e la Legislazione (1h)

- Il ruolo del cavatore e del cane da tartufo
- Normative sulla raccolta e commercializzazione
- Frodi e contraffazioni: come riconoscere un tartufo autentico

Conservazione e Abbinamenti (1h)

- Metodi di conservazione (riso, olio, surgelazione, essiccazione)
- Principi di abbinamento tartufo-cibo-vino
- Errori comuni da evitare

3 ORE

10:00 - 13:00





3 ORE

13:30 - 16:30



- * Degustazione di 6 portate con tartufi freschi di stagione. Le portate indicate potrebbero variare.

DEGUSTAZIONE E APPLICAZIONE PRATICA

Laboratorio di Degustazione Guidata (2h)

- * 6 portate con tartufi diversi,
abbinati a vini selezionati

Crudo su base neutra

- Tuber magnatum su burro e pane tostato (per apprezzarne l'aroma puro)
- Tuber melanosporum su uovo in camicia (per il contrasto con il grasso)

Su piatti semplici

- Tagliolini al burro con Tuber borchii (delicatezza)
- Risotto allo zafferano con Tuber aestivum (robustezza)

Su piatti strutturati

- Carne cruda battuta al coltello con Tuber magnatum
- Formaggi stagionati con scaglie di Tuber melanosporum

Analisi sensoriale

- Confronto tra tartufo fresco e conservato
- Prove di abbinamento con vini (es. Chardonnay per il bianco, Barolo per il nero)

Esercitazione Pratica e Q&A (1h)

- Simulazione di vendita e presentazione del tartufo
- Domande e casi pratici
- Consegna attestati e chiusura



ESPERIENZA UNICA

Master Truffle Day garantisce un equilibrio tra teoria e pratica, con una degustazione che parte dal semplice al complesso, permettendo a tutti di apprezzare il tartufo in modo consapevole.



L'ASSOCIAZIONE

L'Associazione Italiana Sommelier del Tartufo è un'organizzazione dedicata a valorizzare e promuovere il patrimonio unico del tartufo italiano, unendo passione, conoscenza e tradizione. Siamo un punto di riferimento per sommelier, ristoratori, appassionati e chiunque voglia approfondire l'arte del tartufo, della gastronomia e della sostenibilità.

LA MISSIONE

Diffondere la conoscenza del tartufo italiano, promuovere la sua qualità ed eccellenza e supportare la tradizione gastronomica italiana attraverso eventi, corsi di formazione e relazioni con i produttori di tartufi di alta qualità. Un'opportunità imperdibile per diventare il punto di riferimento per i clienti più esigenti e i ristoratori più alla moda.

UNISCITI A NOI





CALENDARIO

2025

Maggio 10 sabato ore 10-16 *max 20 persone*

Maggio 31 sabato ore 10-16 *max 20 persone*

Giugno 21 sabato ore 10- 16 *max 20 persone*

Luglio 19 sabato ore 10- 16 *max 20 persone*

Settembre 27 sabato ore 10- 16 *max 20 persone*

Ottobre 11 sabato ore 10- 16 *max 20 persone*

Ottobre 25 sabato ore 10- 16 max 20 persone

Novembre 15 sabato ore 10- 16 max 20 persone

Novembre 29 sabato ore 10- 16 *max 20 persone*

Dicembre 13 sabato ore 10- 16 max 20 persone

Come partecipare



*****Per partecipare è
obbligatoria la quota
associativa di 20,00 euro**

Iscrizioni e pagamenti



I corsi possono essere acquistati:

- in sede con contanti, assegni, carte di credito e bancomat (circuito Visa e Mastercard);
- tramite bonifico bancario intestato alla Associazione Italiana Sommelier del Tartufo IBAN: IT 19 F 0707 5144 0300 0000 747454 . Specificare in causale nome e cognome del partecipante e corso per il quale si effettua il bonifico. Inviare successivamente la ricevuta di pagamento all'indirizzo email segreteria@aistartufo.it.

Termini e condizioni:

- se il partecipante è impossibilitato a prendere parte al corso acquistato dovrà informare la segreteria AISTARTUFO entro il giorno prima dell'inizio del corso, e scegliere un altro corso tra quelli in programma. Tale possibilità è concessa una sola volta. Non è possibile, invece, chiedere il rimborso dell'importo già versato;
- se il corso viene annullato o subisce uno slittamento per motivi da imputarsi alla scuola, il partecipante potrà chiedere il rimborso del costo del corso oppure scegliere un altro corso tra quelli in programma.





CONTATTI

**Associazione Italiana
Sommelier del Tartufo**

Via Latina, 125 – Roma (RM) Italia

segreteria@aistartufo.it

www.aistartufo.it

T. +39.351.4730473

Orario:

*Lunedì e Mercoledì
dalle 15:00 alle 17:00*