



SLOW FOOD TABURNO

VENERDI'15 LUGLIO 2011, Ore 18,30 c/o ristorante Rifugio Camposauro Vitulano:

IL TABURNO E I TARTUFI:

“IMPARIAMO A CONOSCERLI”

Incontro dibattito sul mondo del Tartufo

- **Il rispetto per la terra come base di ricchezza assoluta**
(*Gaetano PASCALE – Presidente Regionale SlowFood*)
- **Azioni regionali per la tutela e la promozione del tartufo in Campania**
(*Italo SANTANGELO - Regione Campania*)
- **L'alimento Tartufo: il rispetto delle regole dal “campo alla tavola”**
(*Vincenzo D'ANDREA – Resp. Sez. Tartufi – Assoc. Micologica Matese*)
- **La produzione naturale del tartufo in provincia di Benevento**
(*Ettore VARRICCHIO – Università del Sannio*)
- **Il Tartufo: da passione a possibilità di sviluppo**
(*Nicola DE BELLIS – Presidente Associazione Tartufai Sanniti*)
- **Il principe della tavola incontra i vini del Taburno**
(*Pasquale Carlo - Slow Wine*)

Intervengono:

Grazia Pedicini – Dirigente scolastico ist. Agrario G. Vetrone, Raffaele Scarinzi – Comunità Montana del Taburno, Francesco Matarazzo – Pro-loco Camposauro.

Moderatore:

Maria Giovanna De Lucia – Slow Food Valle Telesina

Conclusioni:

Gaetano Palumbo – Slow Food Taburno

Nell'ambito della manifestazione verrà allestita una mostra sui mezzi e consuetudini dei tartufai e del mondo del tartufo.

Incontrando i Tartufai, si acquisiranno consigli e segreti del misterioso mondo del Tartufo.

A seguire il giovane **Chef Alessandro Frangiosa della Condotta Slow Food Taburno** presenterà un Menù Degustazione di tartufi e di prodotti del tartufo, con il sapiente abbinamento dei preziosi vini del Taburno presentati da **Pasquale Carlo Slow Wine**.

E' RICHIESTA PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL N°3333316492

ASTA DEI TARTUFI PER LA RACCOLTA FONDI “MILLE ORTI IN AFRICA”

Per informazioni Slow Food Taburno 347.3702893

In collaborazione con :

Ass. Aglianico del Taburno , Ass. Tartufai Sanniti, Ass. Micologica Matese, Regione Campania.