

CORSO DI FORMAZIONE
“IL TARTUFO IN TAVOLA - I DIVERSI IMPIEGHI DEI TARTUFI IN CUCINA”

II PRESIDENTE

- VISTO** quanto deliberato dal Comitato Tecnico come da verbale n.43 del 5 maggio 2014;
- VISTO** quanto deliberato dal Comitato Tecnico nella seduta del 26 ottobre 2016;
- VISTO** che il Comitato Tecnico dell'Osservatorio ha approvato in data 09/12/2024 il “Programma attività 2025”;
- VISTO** che la Regione Campania ha impegnato, con il Decreto dirigenziale n.13 del 21/01/2025, una cifra a copertura delle attività stesse;
- VISTO** che con il Decreto dirigenziale della Regione Campania n.35 del 06/02/2025 si liquida parte dalla somma necessaria per le attività 2025;

DECRETA

È organizzato, dal Consorzio Osservatorio dell'Appennino Meridionale,

È nominato coordinatore del Corso il prof. Sergio Pietro Destefanis e responsabile scientifico il dott. Luca Branca.

È emanato il bando per l'ammissione al Corso, come di seguito indicato:

Articolo 1

Finalità del Corso

Il Corso avrà un approccio teorico-pratico e sarà finalizzato ad acquisire competenze tecniche, culturali e pratiche per utilizzo del tartufo in cucina.

Articolo 2

Articolazione del Corso

Il Corso si articolerà in quattro lezioni in presenza della durata di otto ore ciascuna, come da allegato programma.

Il Corso avrà inizio **lunedì 13 ottobre 2025**, alle ore 09:30.



I partecipanti saranno informati dell'inizio delle attività all'indirizzo di posta elettronica indicato nelle domande di ammissione.

Articolo 3

Destinatari del Corso

Il Corso è destinato a 25 partecipanti di cui almeno 20 individuati fra operatori del settore food & hospitality e/o loro incaricati, Chef e ristoratori.

I partecipanti saranno ammessi seguendo un criterio cronologico di arrivo della domanda.

Il Corso sarà attivato se faranno domanda con almeno 15 persone.

Articolo 4

Costi del Corso

Il Corso prevede una tassa di iscrizione pari ad **euro 80,00 per i professionisti** del settore ed **€ 140,00 per gli esterni** che dovrà essere versata improrogabilmente entro l'inizio del Corso.

In caso di mancato versamento della quota, il candidato sarà escluso e sarà attivato lo scorrimento della graduatoria.

Articolo 5

Modalità di svolgimento

Il Corso si svolgerà, in presenza, presso la Sala Conferenze dell'Osservatorio dell'Appennino Meridionale, in via dell'Osservatorio 1, Campus universitario di Fisciano – Salerno. Le attività applicative in campo saranno svolte presso le sedi prescelte dai relatori.

Articolo 6

Domanda di iscrizione

Le iscrizioni dovranno essere effettuate sul sito www.unisapori.it – al seguente link: <https://www.unisapori.it/tartufo-in-cucina.html>, entro e non oltre il giorno **mercoledì 09 ottobre, alle ore 12:00**.

Il Consorzio Osservatorio dell'Appennino Meridionale non assume responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendenti da inesatte indicazioni del recapito da parte del concorrente oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicata nella domanda, per eventuali disguidi o comunque imputabili a terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

Articolo 7

Attestazione finale

Ai discenti che avranno frequentato con profitto e superato l'esame finale sarà rilasciato un attestato di partecipazione al Corso. Esso potrà essere fatto valere per gli usi consentiti dalla legge.

SELEZIONE

I candidati saranno selezionati in base **all'ordine cronologico di arrivo della domanda.**

Il risultato sarà consultabile all'indirizzo web del Consorzio Osservatorio dell'Appennino Meridionale.

L'esito della selezione sarà approvato con provvedimento della Commissione esaminatrice.

Ai sensi dell'art. 1 del D. Lgs. 30 giugno 2003, n.196, il Consorzio Osservatorio dell'Appennino Meridionale garantisce che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità dei candidati, con particolare riferimento alla riservatezza dell'identità personale e al diritto alla protezione dei dati stessi. In particolare, tutti i dati personali forniti dai candidati saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse e strumentali al presente bando e all'eventuale gestione del rapporto con l'Ente.

I candidati hanno diritto di far rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge, nonché opporsi per motivi legittimi al loro trattamento.

Il responsabile, ai sensi degli artt. 4, 5 e 6 della L. 07/08/1990, n.241 e s.m.i., di ogni adempimento inerente al presente procedimento concorsuale che non sia di competenza della



Commissione giudicatrice è il Direttore del Consorzio Osservatorio dell'Appennino Meridionale, prof. Salvatore Sica – telefono 089962704, e-mail: ssica@unisa.it

Per comunicazioni contattare la segreteria del Corso: telefono 089964449 - e-mail: segreteria.appennino@unisa.it

Fisciano, 26/09/2025

Il Presidente
Prof. Sergio Pietro De Stefanis

Con il patrocinio di:



Unione Regionale
Cuochi della Campania

