

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

Storia e tradizione, Caratteristiche Chimico/Fisiche, Analisi Sensoriale e Utilizzo in cucina

Campus universitario di Fisciano - Consorzio Osservatorio dell'Appennino Meridionale

13 OTTOBRE 2025

ORE 9:30-13:30

	FONDAMENTI DELL'ANALISI SENSORIALE 1	Relatore	ore
1	I sensi coinvolti: vista, tatto, olfatto, gusto – Il vocabolario	Isabella Gianicolo (tecnico al Centro studi tartufo-Uni-Torino)	2
	Morfologia e Profilo sensoriale delle varietà principali: - Tartufo bianco pregiato (<i>Tuber magnatum</i> Picco) - Tartufo nero ordinario (<i>Tuber mesentericum</i> Vitt.)	Isabella Gianicolo	
	Analisi sensoriale e riconoscimento visivo, olfattivo e gustativo	Isabella Gianicolo	
PRATICA			
	Scheda di analisi sensoriale individuale (profumo, aroma in bocca, persistenza) Degustazione comparata di varietà	Isabella Gianicolo	2

ORE 15:00-19:00

	FONDAMENTI DELL'ANALISI SENSORIALE 1	Relatore	ore
2	I sensi coinvolti: vista, tatto, olfatto, gusto – Il vocabolario	Isabella Gianicolo	2
	Morfologia e Profilo sensoriale delle varietà principali: - Tartufo (tipologia daq definire) - Tartufo (tipologia daq definire)	Isabella Gianicolo	
	Analisi sensoriale e riconoscimento visivo, olfattivo e gustativo	Isabella Gianicolo	
PRATICA			
	Scheda di analisi sensoriale individuale (profumo, aroma in bocca, persistenza) - Degustazione comparata di varietà	Isabella Gianicolo	2

PARTNER TECNICI



Unione Regionale
Cuochi della Campania

20 OTTOBRE 2025

ORE 9:30-13:30

N. Lez.	ATTIVITA'		
3	IL MONDO DEL TARTUFO: STORIA, VARIETÀ E TERRITORI	Relatore	ore
	Origini e diffusione del tartufo - Il mestiere del tartufaio e il ruolo del cane - Normativa regionale - Periodi di raccolta e stagionalità	Luca Branca (agronomo)	1:30
	Differenze tra tartufo e altri funghi ipogei Tipologie: bianco, nero pregiato, estivo, uncinato, mesenterico, bianchetto - Zone di produzione, caratteristiche e stagionalità	Michele Caputo (micologo)	1:30
PRATICA			
	Come riconoscere un tartufo di qualità: forma, profumo, consistenza, grado di maturazione	Luca Branca Michele Caputo	1:00

ORE 15:00-19:00

N. Lez.	ATTIVITA'		
4	INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE SELEZIONE E CONSERVAZIONE DEL TARTUFO	Relatore	ore
	Tartufo nero estivo e bianchetto: note aromatiche Impatto della maturazione sull'aroma Riconoscere i prodotti aromatizzati - aroma naturale e aroma sintetico Scheda di analisi sensoriale individuale (profumo, aroma in bocca, persistenza) - Degustazione comparata di varietà	Noemi Iuorio (presidente Assotartufi Campania) Michele Caputo (micologo)	1
	Tecniche di conservazione: fresco, congelato, sott'olio Come trattare il tartufo: pulizia, affettatura, dosaggio Calcolo del food cost e porzioni	Noemi Iuorio Stefano Vacchiano Docente di cucina	1
PRATICA			
	Tuber aestivum (scorzzone): uso in cucina Tuber borchii (bianchetto): note aromatiche - uso in cucina Preparazione di piatti semplici (es. uovo al tartufo, tagliolini al burro e tartufo ecc.)	Stefano Vacchiano Docente di cucina	2

PARTNER TECNICI



Unione Regionale
Cuochi della Campania

27 OTTOBRE 2025

ORE 9:30-13:30

IL TARTUFO NEL MENÙ – TECNICHE INNOVATIVE TECNICHE DI ABBINAMENTO E CARTA VINI		Relatore	ore
5	Come valorizzare il tartufo nel menù	Paolo Barrale Executive Chef 1 stella Michelin	2
	Tecniche di utilizzo a crudo, in cottura e infusione: temperature, tempistiche e accostamenti - Errori comuni da evitare	Paolo Barrale Executive Chef	
	Innovazione e reinterpretazione	Paolo Barrale Executive Chef	
	Pairing con vini e distillati	Simone Feoli ONAV	1
PRATICA			
Creazione di un menù degustazione con abbinamenti enologici		Paolo Barrale Simone Feoli Docente nazionale ONAV	1

ORE 15:00-19:00

TARTUFO E PRODOTTI DI BASE – LA CUCINA VEGANA		Relatore	ore
6	Abbinamenti con ingredienti principali: uova, pasta, carni, pesce, formaggi, patate, verdure	Angelo Limone CHEF URCC	2
	Uso del tartufo in cucina vegetariana e vegana	Angelo Limone CHEF URCC	
		Angelo Limone CHEF URCC	
PRATICA			
Preparazione di antipasti, primi, secondi e dessert con tartufo		Angelo Limone CHEF URCC	2

PARTNER TECNICI



Unione Regionale
Cuochi della Campania

3 NOVEMBRE 2025

ORE 9:30-13:30

TECNICHE E PROFILI AROMATICI		Relatore	ore
7	<p>Abbinamenti molecolari: Sulla base della composizione chimica, si suggerirebbero abbinamenti insoliti ma scientificamente validi, andando oltre i classici "uovo e tartufo", per stimolare la creatività degli chef.</p> <p>Tecniche di estrazione e infusione a freddo e a caldo: Come creare oli, burri o salse al tartufo che mantengano intatto l'aroma.</p> <p>I profili aromatici dei diversi tartufi: Analisi sensoriale e scientifica delle differenze tra tartufo bianco, nero pregiato e scorzone, per capire quali note (terrose, solforose, fungine) predominano e come abbinarle.</p>	<p>Cristian Torsiello Chef Osteria Arbustico 1 stella Michelin</p>	2
PRATICA			
Preparazione di un piatto creativo con il tartufo		Cristian Torsiello	2

ORE 15:00-19:00

Il Tartufo nei lievitati e in pizzeria		Relatore	ore
8	<p>Utilizzo del tartufo nei lievitati</p> <p>Tecniche di lavorazione</p> <p>Abbinamenti in base alle caratteristiche organolettiche del tartufo ed alle tipologie di farine</p>	<p>Helga Liberto Chef dei Grani Maestra lievitaista</p>	2
PRATICA			
Ricette creative		Helga Liberto	2

PARTNER TECNICI



Unione Regionale
Cuochi della Campania

INFORMAZIONI

Durata totale del corso: 4 giornate – 32 ore di corso (vedi bando e programma)

Numero massimo di partecipanti: 25, di cui almeno 20 riservati ai professionisti del settore

TEST FINALE

Target: Chef, ristoratori, operatori del settore food & hospitality, soci Università dei Sapori

Obiettivo: Acquisire competenze tecniche, culturali e pratiche sul tartufo e sul suo utilizzo in cucina

ATTIVITA' INTEGRATIVE

VISITA IN TARTUFAIA E AZIENDA DI TRASFORMAZIONE - CERCA DEL TARTUFO - DEGUSTAZIONE TARTUFO

COSTI

Costo per gli operatori del settore ristorativo € 80,00

Costo per gli esterni € 140,00

PARTNER TECNICI



Unione Regionale
Cuochi della Campania