



## Proposta di integrazione da parte dell'Accademia Italiana del tartufo in merito alla nuova legge sul tartufo.



## LA FORMAZIONE E LA PROMOZIONE DEL TARTUFO NELLA RISTORAZIONE ITALIANA NEL MONDO

### Presentazione:

L'Accademia Italiana del Tartufo nel Mondo è oggi una straordinaria comunità intellettuale di manager ed esperti di turismo, di giovani buongustai e di gourmet narratori, di poeti del gusto e di chef sensorialisti che creano felicità a tavola ... con il compito di *“elevare il tartufo a parte integrante del patrimonio culturale italiano e ad immagine del nostro Paese nel mondo affermando il legame profondo con la storia e le tradizioni dei nostri territori”*

Abbiamo un nuovo modo di intendere lo stile italiano e promuoviamo instancabilmente una filosofia imprenditoriale che metta al centro le filiere delle nostre tipicità per far crescere una sensibilità che coinvolga l'intera comunità nazionale.

Perché Il tartufo declinato in ogni sua forma rappresenta un'offerta esclusiva pressoché unica in grado di unire **food, cultura e ambiente** in un contesto inscindibile. ( **UN MIRACOLO DELLA NATURA** )

Via Baroccia, 7  
61040, Mercatello sul Metauro (PU) mobile 338.75.77.675  
mobile 349.69.72.764  
P.iva 02592280412  
info@accademiaitalianadeltartufo.it  
accademiaitalianadeltartufo.it  
IBAN IT16K031116853000000000327  
SWIFT/BIC BLOPIT22



## Premessa:

I Principali OBIETTIVI da ricercare, per impreziosire di valori autentici italici relativamente alla nuova legge sul tartufo, sono quelli relativi alla promozione e alla valorizzazione del tartufo italiano di qualità.

Il tartufo italiano di qualità, presente tutto l'anno, unito alla formazione e alla ricerca culturale, sa esprimere valore economico all'intera ristorazione italiana e internazionale

I dati ISTAT ci dicono che 1 euro di tartufo lamellato nel piatto ne genera altri 20 di ricaduta sul territorio; grazie alla ristorazione, all'accoglienza, allo shopping, alla cultura, all'acquisto di prodotti tipici, e se qualche turista, si innamora delle nostre colline, può addirittura comprare casa e venirci ad abitare per sempre. (Vedi olandesi, tedeschi, e americani).

È fondamentale naturalmente la certificazione del tartufo nella sua essenza madre, sviluppandolo attraverso l'accreditamento del cavatore, tartufaio, trifulaio; in questo modo si certifica il tartufo stesso, che esso ricava dalla terra, offrendo così identità a ciò che va sulle tavole e a ciò che si mangia.

Questo significa esprimere trasparenza tracciabilità e dunque vero valore aggiunto all'economia italiana

Via Baroccia, 7  
61040, Mercatello sul Metauro (PU) mobile 338.75.77.675  
mobile 349.69.72.764  
P.iva 02592280412  
info@accademiaitalianadeltartufo.it  
accademiaitalianadeltartufo.it  
IBAN IT16K031116853000000000327  
SWIFT/BIC BLOPIT22



“Ci piace definire il tartufo come una sentinella ecologica. Laddove vegeta, i terreni sono pressoché integri; molto lontani da situazioni di preoccupante inquinamento. E, al contempo, va riconosciuto come strenuo baluardo di biodiversità e, in quanto tale, anche capace di un importante richiamo turistico, non solo a tavola”.

**“Serve una promozione mirata e coordinata del “pianeta tartufo”, che vada al di là delle apprezzabili idee dei singoli comuni, e che consenta di far conoscere l’oro della terra in tutte le sue declinazioni e in tutto il mondo.**

Per raggiungere questo obiettivo, è indispensabile creare a livello normativo un tavolo di filiera permanente, un pool di esperti che sappia promuovere il brand ‘tartufo tutto l’anno’, dando risalto a questa prerogativa unica del nostro Paese Italia. E partendo da ciò pensiamo anche ad un decalogo di qualità sull’utilizzo del tartufo e del suo consumo a tavola, rivolto alla crescita della ristorazione e, quindi, al rispetto del consumatore finale. In tali ambiti sarà preziosa la collaborazione dell’Accademia Italiana del Tartufo”.

In Italia, non è mai stata fatta una vera promozione attorno al mondo del tartufo; ora serve una legge nazionale, che proponga la nascita di un comitato scientifico ristretto che si occuperà di promozione, valorizzazione, formazione a tutto tondo e difesa e tutela del pianeta tartufo; poiché se il bianco pregiato può essere un gioiello del lusso a tavola, tutti gli altri: dal nero pregiato, allo scorzone, al bianchetto, al brumale e all’uncinatum; le varie tipologie, sono alla portata di tutti i palati e di tutte le tasche. **(UN LUSSO DEMOCRATICO)**



TRUFFLESTYLE

## Programma.

### **Formazione come tutela**



La tutela del tartufo e della produzione italiana di questo frutto spontaneo nasce da un'efficace formazione che dovrà essere impiegata a due livelli: uno verso i cercatori, commercianti e quindi "gestori" della produzione e commercializzazione, l'altro verso i professionisti che si occupano della sua promozione (soprattutto a livello internazionale).

Il "prodotto tartufo" vive e si promuove solo attraverso la cucina e la ristorazione, infatti è un prodotto che si esalta solo nella sua trasformazione in ambito culinario. Questo aspetto ha una duplice funzione strategica nella sua promozione e quindi nella creazione di "ricchezza commerciale", la sua reale e corretta conoscenza organolettica e il suo impiego in abbinamento ad altri prodotti tipici agroalimentari.

**La sua reale "tutela"** come prodotto fresco o componente di base per salse conservate (e conservabili) sta nello scoprire il  **suo vero aroma e "performance" gusto olfattive** dal momento che i surrogati presentano aromi monotematici e non garantiscono alcuna tutela territoriale verso una economia locale o regionale: la stagionalità e quindi l'utilizzo solo di prodotti freschi garantiscono spettri aromatici diversi sviluppando una curiosità ed un interesse turistico allargato. **L'abbinamento delle preparazioni a base di tartufi con vini territoriali** è poi assolutamente consigliato in quanto strettamente compatibile e ricco di estrema qualità sensoriale e piacevolezza.



## *Promozione:*

**Serve una promozione mirata del mondo tartufo; Serve una formazione al cavatore, che si trasforma in CUSTODE DEL BOSCO. Serve una strategia nazionale, che permetta di far conoscere “l’oro della terra” in tutte le sue declinazioni e in tutto il mondo.**

Occorre quindi creare un brand: **“IN ITALIA TARTUFO TUTTO L'ANNO”**. Si farà leva sul fatto che la natura lo produce tutto l'anno e sfideremo la ristorazione a valorizzarlo nei piatti, per tutti i dodici mesi dell'anno; **con una riconoscibilità del tartufo, misurata, per qualità, stagionalità, freschezza, e valore ambientale, uniti al profilo di ospitalità, che sapremo donare.**

Sarà fondamentale, anche la creazione di **“un codice etico” di un decalogo di qualità e di un vademecum sull'utilizzo dei tartufi a tavola**. L'obiettivo è quello della spendibilità del prodotto fresco tutto l'anno; poiché questo meraviglioso frutto, ha una produzione stagionale.

**Lo scopo è quello di puntare sul frutto della terra reale e genuino, da consumarsi per l'intero anno.**

**Così salvaguardiamo il territorio, l'ecosistema naturale dove crescono e si sviluppano i tartufi.**

E' indispensabile, puntare sul valore del **“Brand Tartufo tutto l'anno”**; perché la biodiversità è data da un patrimonio sensoriale unico e tipico; la differenza qualitativa, di un tartufo rispetto ad un altro, è il punto di svolta.

**Divulgare questa differenza dei prodotti italiani rispetto al mondo, è un nostro principio ma anche un dovere etico e sociale. Occorre mettere insieme l'Italia accanto al tartufo e noi abbiamo questo compito. (TARTUFO TUTTO L'ANNO)**

Via Baroccia, 7  
61040, Mercatello sul Metauro (PU) mobile 338.75.77.675  
mobile 349.69.72.764  
P.iva 02592280412  
info@accademiaitalianadeltartufo.it  
accademiaitalianadeltartufo.it  
IBAN IT16K031116853000000000327  
SWIFT/BIC BLOPIT22



**L'obiettivo, è puntare ad un riconoscimento di qualità, che sia veramente differente, oppure ad una certificazione, unita ad un'etichetta di riconoscibilità, suffragata da esperti riconosciuti che ci mettono la faccia.**

Servono regole del gioco chiare, poiché il consumatore turista e gourmet, soprattutto se viene dall'estero riconosce i prodotti di altissima levatura.

**Occorre pensare a politiche per il tartufo fuori dagli effetti spot, mirando ad un'azione forte e costante in giro per il mondo, e questa va fatta tutto l'anno.**

***“Spendiamoci sulla cultura del tartufo”.***

***Verso la creazione e valorizzazione di “ Scuole di formazione “***

Tutto questo dovrebbe avvenire con l'istituzione di corsi di formazione regionali che affrontino le tematiche, rivolte ai cavatori, ma anche a ristoratori, e ai consumatori.

Solo attraverso la formazione sarà possibile conoscere e capire le reali potenzialità di questo frutto della terra.

***La figura di Alto professionista o “Giudice del tartufo” nelle Fiere o Eventi Internazionali***

Le fiere possono essere una grande “kermesse” ed occasione per la promozione all'interno del territorio dei tartufi e della loro gastronomia ma occorre ripensarle con un più alto grado di qualità inserendo figure professionali che “alzino” il valore operativo e commerciale: non possiamo più considerare una fiera del tartufo come una “sagra paesana” ma è necessario inserire nuove forme culturali e gestionali affinché abbia eco nazionale ed internazionale: è questo un modo per richiamare turismo di alto valore aggiunto.

Via Baroccia, 7  
61040, Mercatello sul Metauro (PU) mobile 338.75.77.675  
mobile 349.69.72.764  
P.iva 02592280412  
info@accademiaitalianadeltartufo.it  
accademiaitalianadeltartufo.it  
IBAN IT16K031116853000000000327  
SWIFT/BIC BLOPIT22



E per sintetizzare con tre indirizzi di lavoro, puntiamo al nostro slogan che diventa realtà fattiva:



## ***LA FORMAZIONE E LA PROMOZIONE DEL TARTUFO NELLA RISTORAZIONE ITALIANA NEL MONDO***

**Il CAVATORE che diventa CUSTODE DEL BOSCO e NARRATORE DEL TARTUFO una GUIDA DEL BOSCO ED UN CONSERVATORE DELL'EQUILIBRIO AMBIENTALE**

Un grande valore aggiunto per il turismo italiano. **Il Custode del bosco, dovrà ogni anno svolgere almeno 4/6 ore di corso di aggiornamento, per diventare un professionista del tartufo ed iscriversi a un ALBO PROFESSIONALE.**

Ciò permetterà a lui, di avere delle agevolazioni di riconoscibilità e fiducia verso il ristoratore e il commerciante.  
Diventa dunque un professionista che aiuta a migliorare l'ambiente e migliorare se stesso e la tutela del tartufo.

L'Accademia Italiana del tartufo, attraverso la sua **Truffle Sensory Academy** ha tutte le prerogative per facilitare la formazione al Cavatore che diventa Custode del bosco.



TRUFFLESTYLE



TRUFFLE  
SENSORY  
SCHOOL

## *I Temi delle lezioni formative:*

- dallo studio della micologia e della botanica
- a quello del valore della natura e degli ecosistemi ottimali,
- dal valore dell'eticità del tartufo alla sua narrazione,
- dal marketing all' utilizzo in cucina;
- dallo studio dell'analisi sensoriale,
- al cerimoniale a tavola

Il Custode del Bosco, diventa **Protettore degli ambienti tartufigeni, Alfiere e Gendarme del made in Italy.**

***“Un custode del bosco formato, è un vero professionista.”***

Se accreditiamo lui come custode del bosco e professionista del tartufo, lui stesso riesce a certificare il tartufo che ha cavato..... Ed ecco che la filiera si accorcia. ***(IL TARTUFO: UN INDICATORE ECOLOGICO)***

Ed ecco che avremo un **Albo Speciale di Professionisti** che **certificano il tartufo italiano** e con questo si può pensare anche ad ottenere **una Dop “Tartufo Italia”**

**E poi il turismo internazionale:**

**Richiamare il turista straniero attraverso la grande ristorazione l'affidabilità e l'accoglienza**

Affinchè si possa avere un vero sviluppo territoriale basato su un forte incremento turistico occorre un progetto di grande impatto: un progetto che coinvolga più settori, tutti però collegati tra di loro.



Via Baroccia, 7  
61040, Mercatello sul Metauro (PU) mobile 338.75.77.675  
mobile 349.69.72.764  
P.iva 02592280412  
info@accademiaitalianadeltartufo.it  
accademiaitalianadeltartufo.it  
IBAN IT16K031116853000000000327  
SWIFT/BIC BLOPIT22



**Per avere la forza promozionale di offrire (al turista) un “pacchetto unico “che sia compreso di enogastronomia - paesaggio- arte” occorre un intervento politico preciso:**



*costruire un progetto collegando varie idee con investimenti mirati e legislazione che canalizzi i vari professionisti verso obiettivi unici.*

**Infine i nuovi mestieri del tartufo, che l'Accademia sta già formando:**

- Chef narratore del tartufo
- Giudice sensoriale del tartufo
- Custode del bosco e sentinella della natura
- Allevatori e addestratori di cani da tartufo di primo secondo e terzo livello

***“il cibo di qualità è il nodo intorno al quale si giocheranno le principali partite dei prossimi decenni”***

Grati per la disponibilità offertaci di contribuire alla stesura delle nuove norme, restiamo a disposizione

**ACCADEMIA ITALIANA DEL TARTUFO**

Il Presidente  
*Giuseppe Cristini*

il Direttore  
*Davide Feligioni*

**Mercatello sul Metauro. 02 ottobre 2019**