

IL CONCORSO

Attualmente il tartufo viene commercializzato senza un'adeguata confezione che protegga il suo aroma unico e la sue caratteristiche organolettiche irripetibili; la Regione Piemonte intende perciò favorire l'ideazione e la creazione di una confezione capace di conservarlo e di valorizzarlo in modo adeguato.



Regione Piemonte

www.regione.piemonte.it

in collaborazione con

Associazione Nazionale Centro Studi Tartufo

www.tuber.it

e

Torino 2008 World Design Capital

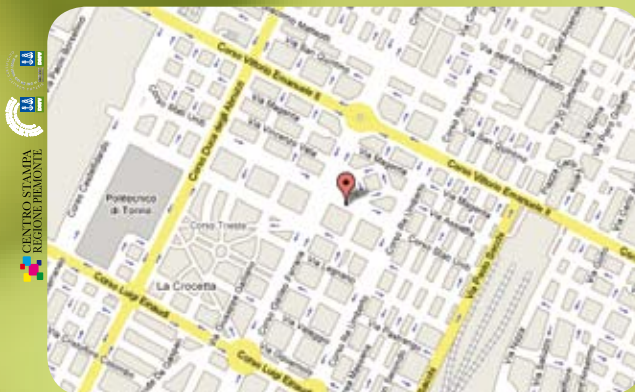
www.torinoworlddesigncapital.it

bandisce

il concorso internazionale di idee:

**“PACKAGING PER IL TARTUFO
BIANCO PREGIATO”**

DOVE



Centro Incontri Regione Piemonte
Corso Stati Uniti, 23 - 10128 Torino

Per informazioni



Direzione Opere Pubbliche, Difesa del Suolo,
Economia Montana e Foreste
Settore Gestione Attività Strumentali
per l'Economia Montana e le Foreste

Corso Stati Uniti, 21
10128 Torino

Tel. 0114325702 – 0114325951
www.regione.piemonte.it/montagna
E-mail: tartufi@regione.piemonte.it

L'evento fa parte del
calendario di



Direzione Opere Pubbliche, Difesa del
Suolo, Economia Montana e Foreste



**IL TARTUFO
cerca
Casa**



**PACKAGING PER IL TARTUFO
BIANCO PREGIATO**

**MERCOLEDI 4 GIUGNO 2008
ORE 11,00**

**Conferenza stampa
per la presentazione del bando**

INTERVENGONO:

Bruna Sibille

Regione Piemonte

Assessore Sviluppo della Montagna e Foreste, Opere Pubbliche e Difesa del Suolo

Dalla raccolta alla conservazione: l'impegno della Regione per la filiera tartufigola.

Paola Zini

Direttore Torino 2008 World Design Capital

Saluti del Comitato Organizzatore

Vito Debrando

Regione Piemonte Dirigente Settore Gestione

Attività Strumentali per l'Economia Montana e Foreste

La valorizzazione della risorsa tartufo: il bando "Packaging per il tartufo bianco pregiato"

Giacomo Oddero

Presidente Associazione Nazionale

Centro Studi Tartufo

Il Centro Nazionale Studi Tartufo: ideali, propositi ed obiettivi.

Mauro Carbone

Direttore Associazione Nazionale

Centro Studi Tartufo

Tartufo e packaging: design d'autore per il più nobile dei funghi

Roberto Rabachino

Presidente Associazione Stampa Agroalimentare

La comunicazione ed il packaging quale veicolo di promozione dell'eccellenza dell'agroalimentare regionale

VALORE...

...il tartufo bianco può costare 200.000 euro al chilo.

CONSERVAZIONE...

...dev'essere conservato e protetto dalla raccolta alla vendita.

IMMAGINE...

...il diamante della cucina è uno dei simboli del Piemonte nel mondo.

TERRITORIO E UNICITA'...

...cresce solo in determinate zone e non può essere ricreato in laboratorio.

La Regione e il Tartufo: prosegue l'impegno già consolidato con VERCHAMP

Il progetto europeo VERCHAMP - Sviluppo di una nuova coltura: le piantagioni legnose per la produzione di funghi commestibili d'eccellenza – ha permesso di realizzare ricerca applicata, attività di programmazione, controllo, divulgazione e dimostrazione nel campo dei funghi eduli. Grazie a questo progetto si sono acquisite maggiori conoscenze tecniche ed economiche, per favorire lo sviluppo di zone marginali e valorizzare il tartufo nero pregiato e lo scorzone.

VERCHAMP ha inoltre permesso la realizzazione della cartografia delle attitudini tartufigene del territorio piemontese e di piantagioni sperimentali con piantine micorizzate certificate.

