

DECALOGO PER I RISTORANTI CHE ADERISCONO A TARTUFESTA 2015

I ristoranti, gli agriturismi le associazioni si impegnano a presentare un **menu degustazione** con le seguenti caratteristiche:

1. I prodotti utilizzati devono essere locali, freschi di stagione o trasformati.
2. I vini devono essere tipici del territorio.
3. Le preparazioni gastronomiche devono far riferimento alla tradizione.
4. Le preparazioni a base di pasta fresca, se presenti, devono essere realizzate con sfoglia lavorata a mano.
5. Le preparazioni devono essere semplici, equilibrate e discrete nei sapori per esaltare al meglio le prerogative organolettiche del Tartufo.
6. Non sono concesse mescolanze con specie di tartufo meno pregiate.
7. Il Tartufo deve essere possibilmente locale, va utilizzato crudo e affettato direttamente sulle vivande, possono essere previsti prodotti di sintesi o oli aromatizzati se esplicitato in modo chiaro nel menu.
8. La somministrazione deve essere accompagnata dalla descrizione delle caratteristiche dei piatti e dei prodotti.
9. Accanto al prezzo del menu deve essere riportato il prezzo del Tartufo espresso in euro per grammo.
10. L'esercente deve esporre il materiale pubblicitario della manifestazione e seguire le indicazioni per l'uso di eventuali materiali predisposti ad hoc (portamenu, vetrofanie, tovagliette...).