



## TARTUFESTA 2023

I ristoranti, gli agriturismi, le associazioni si impegnano a presentare un **menù degustazione** con le caratteristiche del seguente decalogo.

### *Decalogo per i ristoranti, gli agriturismi e le associazioni che aderiscono alla manifestazione*

1. I **prodotti** utilizzati devono essere **locali**, sia che siano freschi di stagione o trasformati.
2. I **vini** devono essere **tipici del territorio**.
3. Le **preparazioni gastronomiche** devono far riferimento alla **tradizione locale**.
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** di specie di **tartufo diverse**.
7. Il **Tartufo** deve essere possibilmente locale, va utilizzato **crudo e affettato direttamente sulle vivande**; quando sono vengono utilizzati prodotti di sintesi o olii aromatizzati deve essere esplicitato in modo chiaro nel menù.
8. La **somministrazione** deve essere **accompagnata** dalla **descrizione delle caratteristiche dei piatti** e dei prodotti.
9. Sul **menù** deve essere riportato il **prezzo del Tartufo espresso in euro per grammo** ed eventualmente la grammatura utilizzata.
10. L'**esercente** deve **esporre il materiale promozionale della manifestazione** e seguire le indicazioni per l'uso di eventuali materiali predisposti ad hoc (portamenu, vetrofanie, tovagliette...).