



TARTUFESTA 2025

DECALOGO RISTORATORI

Decalogo per i ristoranti, gli agriturismi e le associazioni partecipanti alla manifestazione

1. **Prodotti Locali:** utilizzare prodotti locali, sia freschi di stagione che trasformati, per valorizzare le risorse del territorio e garantire la freschezza degli ingredienti.
2. **Vini del Territorio:** servire vini tipici del territorio, preferibilmente provenienti da vigneti locali, per offrire un'esperienza enogastronomica autentica.
3. **Tradizione Gastronomica Locale:** preparare piatti che richiamino la tradizione gastronomica locale, rispettando ricette e metodi di cottura tradizionali.
4. **Pasta Fresca Fatta a Mano:** quando si preparano piatti a base di pasta fresca, assicurarsi che la sfoglia sia lavorata a mano, secondo la tradizione locale.
5. **Esaltazione dei Sapori del Tartufo:** le preparazioni devono essere semplici, equilibrate e discrete nei sapori per esaltare al meglio le proprietà organolettiche del tartufo, evitando l'uso eccessivo di spezie o ingredienti che ne possano coprire il gusto.
6. **Uso di Specie di Tartufo Omogenee:** non mescolare specie diverse di tartufo all'interno dello stesso piatto, per mantenere la purezza e l'integrità dei sapori.
7. **Tartufo Locale e Autenticità:** utilizzare tartufi locali, preferibilmente crudi e affettati direttamente sulle vivande. Qualora vengano utilizzati prodotti di sintesi o oli aromatizzati, questo deve essere chiaramente indicato nel menù.
8. **Descrizione dei Piatti:** ogni piatto deve essere accompagnato da una descrizione delle sue caratteristiche e dei prodotti utilizzati, per informare e coinvolgere i clienti nell'esperienza gastronomica.
9. **Prezzo del Tartufo nel Menù:** indicare chiaramente nel menù il prezzo del tartufo espresso in euro per grammo, specificando la grammatura utilizzata per ciascun piatto, per garantire trasparenza nei confronti dei clienti.
10. **Materiale Promozionale:** esporre eventuale materiale promozionale della manifestazione e seguire le indicazioni per l'uso di materiali predisposti ad hoc (porta menu, vetrofanie, tovagliette...), per sostenere e promuovere l'evento in modo coerente e visibile.