TARTUFESTA 2026

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.