REGIONE BASILICATA

BASILICATA TIPICA

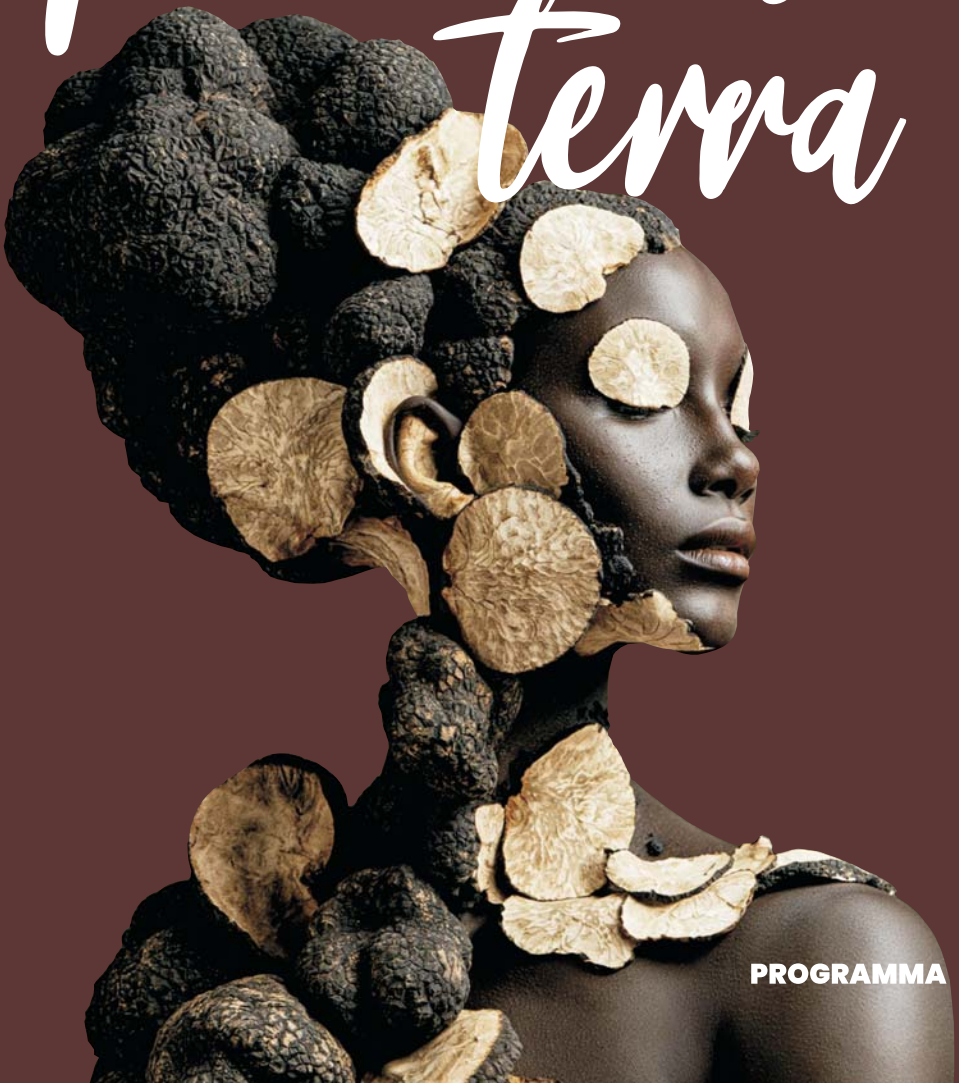
PROVINCIA DI MATERA

COMUNE DI MATERA

RASSEGNA ENOGASTRONOMICA
E CULTURALE DEL
TARTUFO BIANCO PREGIATO DI BASILICATA

20>29 novembre 2026
Palazzo Malvinni Malvezzi - Matera

Tesori dalla terra



PROGRAMMA



VENERDÌ 20 NOVEMBRE

ore 17:30 SALONI DEL PALAZZO
Inaugurazione di Tesori dalla Terra
Apertura Mostre che diventano parte integrande dell'esperienza per tutta la durata della manifestazione

- **"Ostriches, guardians of a Treasure"** Installazione di Angelo Accardi 2026
- **"Respiro 2009"** Scultura in bronzo di Mimmo Paladino
- **"Aristocrazia del Sottosuolo"** di Silvio Giordano 2026
  Fotografia digitale e AI
- **"Motherland/Metapontum"** di Silvio Giordano 2025/2026
  Installazioni Digitali retro-illuminate
- **"Scent of Italy:** Viaggi Immersivi nelle eccellenze italiane del gusto" (MAECI)
- "**Il Tagliatartufo, dalla tradizione alla modernità"** (Collezione Privata Cometti e VM Guarene)

ore 18:00 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Biodiversità, cultura e sviluppo del territorio. Il tartufo esempio virtuoso della Basilicata"
Barbara Nappini • *Presidente di Slow Food Italia*
Introduce Peppone Calabrese • *Conduttore RAI*

ore 19:00 SALA DEGLI SPECCHI
Concerto di apertura CANZONI PER SEMPRE
Mario Rosini Voice & Jazz Piano
nell'ambito del Festival VIVAVERDI OFF Multikulti

ore 20:00 MERCATO DEI TESORI DALLA TERRA
Piazza San Francesco • *Inaugurazione stand tartufai lucani*

ore 21:00 Accensione luminarie natalizie della Città di Matera

SABATO 21 NOVEMBRE

ore 10:30 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Incontro dedicato al tartufo, alla ricerca, alla cultura e alla conoscenza del prodotto"
Susanna Cutini • *Giornalista di Culture e Politiche Gastronomiche*

ore 11:00 SPAZIO COOKING
Talk e Cooking Experience Sant'Angelo le Fratte Città del Tartufo di Basilicata
Paola Colucci • *Assessore Comune Sant'Angelo le Fratte*
Emilio Pompeo • *Chef narrante Palazzo Giachetti di Sant'Angelo le Fratte*

ore 11:30 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Il Tartufo: da escrescenza della terra a prodotto culturale"
Ernesto Di Rienzo • *Antropologo Università di Roma Tor Vergata*

ore 12:00 SALA DEGLI SPECCHI
"Legalità e sviluppo del territorio" Un incontro sul rapporto fra sicurezza, legalità, reputazione dei territori e capacità dell'Italia di raccontarsi all'estero
Maria Teresa Sempreviva • *Capo di Gabinetto del Ministero dell'Interno*
Cristian Buttazzo • *Tenente Colonnello Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare Reparto di Salerno*
Presentano Angelica Amodei e Bianca Luna Santoro

ore 12:30 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"La Cerca del Tartufo in Basilicata. Testimonianza dei Cavatori lucani"
Rocco Vittorio Restaino • *Dirigente Generale Politiche Agricole*
Michele Blasi • *Direttore ALSIA*
Rocco Capobianco • *Dirigente, rappresentanti delle Associazioni regionali Cavatori*
Modera Angelica Amodei

ore 13:00 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"I Territori dialogano su possibili contaminazioni tra produzioni e cultura enogastronomica del Sud: La Mozzarella di Bufala Campana"
Maria Carmela Serluca • *Assessore Agricoltura Campania*
Carmine Cicala • *Assessore Agricoltura Basilicata*

ore 14:00 SPAZIO COOKING
Talk e Cooking Experience Scanzano Jonico Città del Tartufo di Basilicata
Pasquale Cariello • *Sindaco Comune di Scanzano Jonico*
Anna Cimino • *Ristorante Termitito di Scanzano Jonico*

ore 15:00 SALA CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Dal blu dei Mari all'Oro bianco di Basilicata"
A cura del Gal Pesca Cittadella del Sapere
Conduce Martina Vacca • *Giornalista*

ore 15:30 SALA CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"La tartufaia più grande d'Europa: un nuovo modello di valorizzazione del territorio"
Michele Blasi • *Direttore ALSIA*
Rocco Capobianco • *Dirigente Ufficio Foreste Regione Basilicata Esperienza*
Giovanni Vena • *Tecnico ALSIA, Esperienze in Regione Molise e Regione Marche*

ore 16:00 SPAZIO COOKING
Cooking Experience Regione Campania
Peppe Guida • *1 stella Michelin Chef patron Antica Osteria Nonna Rosa Vico Equense*

ore 16:30 SALA CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Il Turismo enogastronomico, il ruolo del Tartufo"
Roberta Garibaldi • *Esperta di turismo enogastronomico*

ore 17:00 SALA DEGLI SPECCHI
"I Territori dialogano su possibili contaminazioni tra produzioni e cultura enogastronomica del Sud"
Francesco Paolicelli • *Assessore Agricoltura Puglia*
Carmine Cicala • *Assessore Agricoltura Basilicata*
Presenta Monica Caradonna • *Giornalista e conduttrice RAI*

ore 18:00 SPAZIO COOKING
Cooking Experience: Regione Puglia
Domingo Schingaro • *Executive Chef 1 Stella Michelin a Ristorante Due Camini Borgo Egnazia*
Presenta Monica Caradonna • *Giornalista e conduttrice RAI*

ore 18:30 SALA DEGLI SPECCHI
"Vulture Città del Vino e Valdobiadene, sessantesimo anniversario delle strade del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene"
Tinto • *Conduttore radiofonico*
Roberta Garibaldi • *Esperta di turismo enogastronomico*
Benedetto De Pizzo • *Coordinatore regionale del Veneto*
Sindaci e rappresentanti istituzionali del Vulture e Conegliano Valdobbiadene

ore 19:00 SPAZIO COOKING
Cooking Experience: "Mamma" Angelina Matarrese
Trattoria A'Muntagnola di Berlino

ore 20:00 SPAZIO COOKING
Cooking Experience: Antonio Salvatore
Chef Patron a La Table Au Rampoldi di Montecarlo
Interviene Lorenzo Cresci • *Caporedattore Gambero Rosso*

ore 20:30 SALA DEGLI SPECCHI
Concerto **Playing Morricone**
Vito Soranno Sax soprano, Piero Bonelli Piano, keyboard, Camillo Salerno Contrabbasso
nell'ambito del Festival VIVAVERDI OFF Multikulti



DOMENICA 22 NOVEMBRE

ore 10:30 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Cibo e territorio e performance"
Lorenzo Ruggieri • *Direttore Gambero Rosso*
Alex Revelli • *Giornalista di Culture e Politiche Alimentari*

ore 11:00 SPAZIO COOKING
Talk e Cooking Experience: Pisticci ,Città del Tartufo di Basilicata
Domenico Albano • *Sindaco del Comune di Pisticci*
Giuseppe Lalinga • *Consulente Comune di Pisticci*
Emanuele Ricchiuti • *Ristorante Emantò Borgo San Basilio, Marina di Pisticci*

ore 11:30 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Magister Tuberum" una figura professionale per la valorizzazione, tutela e analisi sensoriale del Tartufo Lucano
Presentazione della scheda di valutazione sensoriale per il Tartufo Lucano
Stefano Cometti • *Giudice Internazionale Tartufo*
Rocco Vittorio Restaino • *Dirigente Generale Direzione Generale Politiche Agricole*
Michele Brucoli • *Responsabile Agromarketing Direzione Generale Politiche Agricole*
Conduce Peppone Calabrese

ore 12:00 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"I Territori dialogano su possibili contaminazioni tra produzioni e cultura enogastronomica del Sud: Il riso di Sibari"
Gianluca Gallo • *Assessore Agricoltura Calabria*
Carmine Cicala • *Assessore Agricoltura Regione Basilicata*

ore 13:00 SPAZIO COOKING
Cooking Experience: Regione Calabria
Antonio Biafora • *Chef 1 Stella Michelin e Stella Verde Michelin Ristorante Hyle a San Giovanni in Fiore (Cosenza)* Il riso di Sibari, migliore abbinamento al tartufo

ore 16:00 SPAZIO COOKING
Cooking Experience Giandomenico Caprioli • *Chef Ristorante Giando di Hong Kong*

ore 17:00 SPAZIO COOKING
Degustazione guidata **"Callum in silva. La Lucania dei boschi e dei tartufi nei secoli"**
Stefano Del Lungo • *CNR ISPC*

ore 18:00 SPAZIO COOKING
Talk e Cooking Experience: Carbone Città del Tartufo di Basilicata
Mariano Mastropietro • *Sindaco del Comune di Carbone*
Mariella Policicchio • *Pasticceria Giulia di Senise*

ore 19:00 SALA DEGLI SPECCHI
Spettacolo per voce, danza e musica "Favola e Caros. Il mito del Miskiglio"
Regia Mario Acampa, Attrice Bianca Santoro, Corpo di ballo Balletto Lucano, Coreografia Loredana Calabrese
Danzatori: Luana Filardi, Biagio Coringrato, Antonio Polito, Musica: Terraross

ore 20:00 SPAZIO COOKING
Cooking Experience: La pasta di Mischiglio preparata da signore del territorio secondo la tradizione
Vitantonio Lombardo • *Chef 1 stella Michelin "Vitantonio Lombardo Ristorante", Matera*

ore 20:30 SALA DEGLI SPECCHI
ITALIANS DO IT BETTER Sandro Savino Quintet
Sandro Savino Musiche e piano; **Gianfranco Menzella** Sax; **Fabrizio Gaudino** Tromba; **Giuseppe Venezia** Contrabbasso; **Fabio Accardi** Batteria
nell'ambito del Festival VIVAVERDI OFF Multikulti

LUNEDÌ 23 NOVEMBRE

ore 9:30 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
Gli allievi di INCIBUM Scuola di Alta Formazione Gastronomica incontrano il Tartufo di Basilicata con Peppone Calabrese

ore 10:30 SALA DEGLI SPECCHI
Matinè di orientamento e promozione, performance e seminari a cura della Direzione e della Consulta degli Studenti del Conservatorio di Musica "Egidio Romualdo Duni" Matera

ore 11:30 SPAZIO COOKING
Cooking Experience: Marco Cefalo Executive Chef presso INCIBUM Scuola di Alta Formazione Gastronomica

ore 16:00 SPAZIO COOKING
Cooking Experience: Domenico Iavarone Chef del ristorante "ZEST" a Sorrento presso il Grand Hotel La Favorita INCIBUM Scuola di Alta Formazione Gastronomica

MARTEDÌ 24 NOVEMBRE

ore 10:30 SALA DEGLI SPECCHI
Performance musicali e di musica elettronica da parte degli alunni del Conservatorio di Musica "Egidio Romualdo Duni" Matera

ore 11:00 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Percorso di avvicinamento al Tartufo"
Stefano Cometti • *Giudice Internazionale Tartufo*

MERCOLEDÌ 25 NOVEMBRE

ore 10:30 SALA DEGLI SPECCHI
Performance musicali e di musica elettronica da parte degli alunni del Conservatorio di Musica "Egidio Romualdo Duni" Matera

ore 11:00 SPAZIO COOKING
Gioco educativo **"Gira la forma"** dedicato al latte e formaggi
a cura della Scuola del Casaro CREA

GIOVEDÌ 26 NOVEMBRE

ore 10:30 SALA DEGLI SPECCHI
Performance musicali e di musica elettronica da parte degli alunni del Conservatorio di Musica "Egidio Romualdo Duni" Matera

ore 11:00 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Percorso di avvicinamento al Tartufo"
Stefano Cometti • *Giudice Internazionale Tartufo*

ore 12:00 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
Presentazione del libro **"Sulle orme di Veronelli"** di Rocco Catalano • *Autore*

VENERDÌ 27 NOVEMBRE

ore 10:30 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
WORKSHOP **"Tartufo, foreste e fambiamento climatico"** (con credito formativo per i dottori agronomi)

- **"Le tartufaie naturali controllate: forest farming tra tradizione e innovazione agroforestale"**
  Innocenzo Muzzalupo • *Dirigente di ricerca, Referente CREA*
- **"Misurare il clima che cambia: il supporto della metrologia all'agrometeo"**
  Laura Massano • *INRIM Istituto Nazionale di Ricerca Meterologica*
- **"Caratterizzazione Agroclimatologica della Basilicata, analisi climatica del 2026"**
  Emanuele Scalcione • *Agrometereologo ALSIA*
- **"Strumenti di governo della risorsa tartuficola: il percorso della Regione Basilicata tra pianificazione e riforma normativa"**
  Rocco Capobianco • *Dirigente Ufficio Foreste e Tutela del territorio*
  Interverrà Daniele Paci • *Agronomo e divulgatore*

ore 14:00 SPAZIO COOKING
Cooking Experience: Marco Bottega 1 Stella Michelin e Stella Verde Ristorante Marco Bottega Aminta Resort • Genazzano (RM)

ore 15:30 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Comunicare il tartufo nel mercato del lusso" Daniele Violoni • *Sommelier del Tartufo* e Massimo Basile • *Editore e fondatore CelebreMagazine*

ore 16:30 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Il Tartufo nell'era dei social" Daniele Paci • *Agronomo e divulgatore*
"Gli ambienti tartufigeni del Bianco Pregiato nel bacino del torrente Serrapotamo in Basilicata" Pasquale Cirigliano • *Riceratore CREA e Associazione Tartufai del Serrapotamo*
"Il sapere che emerge: conoscenza, ricerca e futuro di una risorsa rimasta troppo a lungo sottoterra" Innocenzo Muzzalupo • *Dirigente di ricerca, Referente CREA*

ore 17:30 SPAZIO COOKING
MASTERCLASS **"Luppoli, Malto e Tesori dalla Terra"**
Roberto Parodi • *Biersommelier, Diploma Akademia Doemens di Monaco di Baviera*

ore 18:00 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
Content Creator Ilenia Ginefra incontra i protagonisti della Cerca del Tartufo lucani
Interviene Yassmin Pucci • *Attrice e scrittrice*

ore 18:30 SPAZIO COOKING
Cooking Experience: Il tartufo Bianco incontra l'Arte pasticcera
Vincenzo Tiri • *Maestro Pasticcere e Lievitista Tiri 1957 (Acerenza)*

ore 19:30 SPAZIO COOKING
Cooking Experience: Peppino e Arcangelo Tinari
1 Stella Michelin e 1 Stella Verde Michelin • Villa Maiella Guardiagrele (CH)

ore 20:30 SALA DEGLI SPECCHI
EISLERIANA Concerto per Quartetto da Camera e Radio
Sabina Meyer Voce e basso elettrico, Eugenio Colombo Sax alto, Biagio Orlandi Sax tenore, Peppe D'argenzio Sax baritono, Radio - Voci e interferenze
nell'ambito del Festival VIVAVERDI OFF Multikulti

SABATO 28 NOVEMBRE

ore 10:30 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Il tartufo e il paesaggio tra letteratura tra televisione e social"
Andrea Caterini • *Scrittore capo autore RAI*
Daniele Paci • *Agronomo e divulgatore*

ore 11:00 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Esperienze di Tartufoturismo in Basilicata"
Ilenia Ginefra • *Content Creator* incontra i protagonisti lucani della Cerca del Tartufo

ore 12:00 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Il Tartufo al tempo di Leonardo da Vinci"
Luca Caricato • *Esperto d'arte*
Massimo Basile • *Editore e fondatore CelebreMagazine*

ore 12:30 SALA DEGLI SPECCHI
"Il Tartufo propulsore del territorio ruolo delle Città del Tartufo"
Michele Boscagli • *Presidente Nazionale Città del Tartufo*
Intervengono i Sindaci delle Città del Tartufo lucane: Carbone, Scanzano Jonico, Pisticci e Sant'Angelo le Fratte
Carmine Cicala • *Assessore alla Agricoltura Regione Basilicata*

ore 13:00 SPAZIO COOKING
Laboratorio "Olio EVO e Profumi di Bianco"
Roberto Parodi • *Biersommelier, Diploma Akademia Doemens di Monaco di Baviera*
Interviene Michele Viggiani • *Azienda Viggiani Tartufi*

ore 14:00 SPAZIO COOKING
Talk e Cooking Experience
Pierluigi Torre • *Cavatore e Chef Ristorante Rotapipla di Potenza*
Incursioni di Ilenia Ginefra • *Content Creator*

ore 15:00 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
Progetto Truffleland Urbani Tartufi Premio Innovazione SMAU come caso di successo per un modello virtuoso di agricoltura redditizia e innovativa
Stefano Bongarzone • *Direttore Marketing editoriale RAI Pubblicità*
Perla Tortora • *Capo struttura RAI*
MASTERCLASS **Cucina Italiana e Comunicare i territori "Una riflessione su come territori, piccoli centri, prodotti e comunità possano costruire un racconto contemporaneo capace di raggiungere un pubblico nazionale"**

ore 15:30 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Siamo quel che mangiamo" Incontro sul rapporto tra antropologia, alimentazione mediterranea, tradizioni e identità
Elisabetta Moro • *Antopologa*

ore 16:00 SALA DEGLI SPECCHI
"Cucina italiana, prodotti di territorio"
Massimo Montanari • *Storico dell'alimentazione*
Introduce Rocco Pozzulo • *Presidente Nazionale Federazione Italiana Cuochi*

ore 17:00 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"Un incontro dedicato ai paesi, alle aree interne, alla poesia, al paesaggio e alla necessità di tornare a guardare i territori con occhi nuovi"
Franco Arminio • *Poeta e scrittore* e Livio Arminio • *Musicista*
con la partecipazione straordinaria di Anna Falchi

ore 18:00 SALA DEGLI SPECCHI
LECTIO MAGISTRALIS **"Il cibo ci racconta: incontro dedicato all'antropologia del cibo e al modo in cui ciò che mangiamo racconta chi siamo, da dove veniamo e come cambiano le comunità"**
Marino Niola • *Antropologo, giornalista e divulgatore*

ore 19:00 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
"I Territori si Raccontano: Produttori e cultura enogastronomica dialogano intorno alle possibili contaminazioni"
Paolo Bongioanni • *Assessore alle Politiche Agricole Regione Piemonte*
Carmine Cicala • *Assessore Agricoltura Regione Basilicata*
Giacomo Guastella • *Presidente ANARSIA, Associazione tra le Agenzie e gli Enti regionali per lo sviluppo e l'Innovazione agronomica e forestale*
Federico Caner • *Direttore Veneto Agricoltura Agenzia Veneta per l'Innovazione nel Settore Primario*

ore 20:00 SPAZIO COOKING
Cooking Experience: Regione Piemonte
Andrea Serale • *Campione del mondo dei cuochi al Global Chef Challenge 2026 in Galles*

ore 20:30 SALA DEGLI SPECCHI
EISLERIANA Concerto per Quartetto da Camera e Radio
Sabina Meyer Voce e basso elettrico, Eugenio Colombo Sax alto, Biagio Orlandi Sax tenore, Peppe D'argenzio Sax baritono, Radio - Voci e interferenze
nell'ambito del Festival VIVAVERDI OFF Multikulti





DOMENICA 29 NOVEMBRE

ore 10:30 SALA DEGLI SPECCHI
Testimonianze dei progetti realizzati con i proventi dell'Asta Mondiale 2025

ore 12:00 SALA DEGLI SPECCHI
Estratto da **"LINEA AL SUD! Dialogo con il Mediterraneo"**
Emanuele Maria Rigamonti Cello, Mirko Macina Live Electronics, Loredana Paolicelli Piano
nell'ambito del Festival VIVAVERDI OFF Multikulti

ore 12:30 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
Tartufo e Design: **"Il Tagliatartufi Lucania"** Vittoria Masdea • *Designer VM Guarene*
"Il Canovaccio del Tartufaio lucano" Nicola D'Imperio in arte Kalura
Interviene Stefano Cometti • *Giudice Internazionale Tartufo*
Conduce Ilenia Ginefra

ore 13:00 SALA DEGLI SPECCHI
Presentazione dei Lotti d'Asta con Stefano Cometti • *Giudice Internazionale Tartufo*
e "The lord of truffle" Daniele Violoni • *Sommelier del Tartufo*
ASTA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO DI BASILICATA
In collegamento con le Sale d'Asta di:
BERLINO: **Trattoria A'Muntagnola**
HONG KONG: **Ristorante Giando**
MONTECARLO: **La Table Au Rampoldi**
Conduce Bianca Luna Santoro e Giobbe Covatta con la partecipazione straordinaria di Anna Falchi

ore 14:30 SPAZIO COOKING
Performance **"Un grande uovo per un grande tartufo"**
"The lord of truffle" Daniele Violoni • *Sommelier del Tartufo*

ore 17:00 SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO
Angelo Mellone • *Direttore Direzione intrattenimento Day Time RAI*

ore 19:00 F.O.G. Audiovisuals Live Set
Mirko Macina Live Electronics
Tommaso Schiuma Visual

ore 20:00 SCETTA BAND
Rino Locantore & Friends • *Concerto di musica popolare*