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



Opera | Silvio Giordano 2026

PROGRAMMA

TESORI DALLA TERRA
Rassegna Enogastronomica e Culturale
del Tartufo Bianco Pregiato di Basilicata

20–29 novembre 2026
Palazzo Malvinni Malvezzi - Matera

Ente organizzatore

REGIONE BASILICATA
Direzione Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali

In collaborazione con

ALSIA Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Basilicata
Provincia di Matera
Comune di Matera
Associazione Nazionale Città del Tartufo
Conservatorio di Musica "Egidio Romualdo Duni" Matera

Con il patrocinio di

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE



MINISTERO DEL TURISMO
REPUBBLICA ITALIANA

ISMEA
Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare

crea

CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

associazione nazionale città del tartufo

Federazione Italiana Cuochi 1968

CONFINDUSTRIA Basilicata

CONFCOOPERATIVE BASILICATA

LEGACOOP AGROALIMENTARE BASILICATA

AGCI Basilicata
ASSOCIAZIONE GENERALE COOPERATIVE ITALIANE

REGIONE PUGLIA

REGIONE CAMPANIA

REGIONE CALABRIA

REGIONE PIEMONTE

GAL LUCANIA INTERIORE

Agenzia di sviluppo
La Cittadella del Sapere

PERCORSI

GAL LUCUS

FEDERAZIONE REGIONALE DEGLI ORDINI DEI DOTTORI AGRONOMI E DEI DOTTORI FORESTALI DELLA BASILICATA
Ministero della Giustizia

Rai Basilicata

Mediapartner

Rai Radio Tutta Italiana

TGR

CELEBRE MAGAZINE WORLD

LUXURY INVESTMENT MAGAZINE

RINASCIMENTO MAGAZINE



VENERDÌ 20 NOVEMBRE

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

- **"Ostriches, guardians of a Treasure"** Installazione di Angelo Accardi • 2026
- **"Il pane della storia"** Installazione artistica di Mimmo Paladino • 2018
- **"Aristocrazia del Sottosuolo"** Fotografia digitale e AI di Silvio Giordano • 2026
- **"Motherland/Metapontum"** Installazioni Digitali retro-illuminate di Silvio Giordano • 2025/2026
- **"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"
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, Sant'Angelo le Fratte (PZ)*

ore 11:30 **SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO**
"Il Tartufo: da escrescenza della terra a prodotto culturale"
Ernesto Di Renzo • *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"
Michele Blasi • *Direttore ALSIA*
Rocco Capobianco • *Dirigente Ufficio Foreste e Tutela del Territorio Regione Basilicata*
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 Regione Campania*
Carmine Cicala • *Assessore Agricoltura Regione Basilicata*

ore 14:00 **SPAZIO COOKING**
Talk e Cooking Experience: Scanzano Jonico, Città del Tartufo di Basilicata
Pasquale Cariello • *Sindaco del Comune di Scanzano Jonico*
Anna Maria Di Stani • *Chef Ristorante Termitito, Scanzano Jonico (MT)*

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 e Tutela del Territorio Regione Basilicata*
Giovanni Vena • *Tecnico ALSIA*

ore 16:00 **SPAZIO COOKING**
Cooking Experience: Regione Campania
Peppe Guida • *Chef 1 Stella Michelin Antica Osteria Nonna Rosa, Vico Equense (NA)*

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 Regione Puglia*
Carmine Cicala • *Assessore Agricoltura Regione Basilicata*
Presenta Monica Caradonna • *Giornalista e conduttrice RAI*

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

ore 18:30 **SALA DEGLI SPECCHI**
"Vulture e Conegliano Valdobbiadene, Città Italiana del Vino 2026/2027: Sessantesimo della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene"
Roberta Garibaldi • *Esperta di turismo enogastronomico*
Alessio Berna • *Coordinatore della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene*
Sindaci e rappresentanti istituzionali del Vulture e Conegliano Valdobbiadene

ore 20:00 **SPAZIO COOKING**
Cooking Experience: Antonio Salvatore • *Chef Patron Stella Michelin a La Table Au Rampoldi, 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"
Marco Moroni • *Amministratore Delegato 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 del Comune di Pisticci*
Emanuele Ricchiuti • *Ristorante Emantò, Borgo San Basilio, Marina di Pisticci (MT)*

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*
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 Regione Calabria*
Carmine Cicala • *Assessore Agricoltura Regione Basilicata*

ore 13:00 **SPAZIO COOKING**
Cooking Experience: Regione Calabria
Caterina Ceraudo • *Chef 1 Stella Michelin e Stella Verde Michelin Ristorante Dattilo, Strongoli (KR)*
Presenta Rachele Grandinetti • *Giornalista pubblicista*

ore 16:00 **SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO (da remoto)**
Chef Giandomenico Caprioli • *Giando Group, Hong Kong - Cina*
Chef Donatello Montrone • *Al Dente Food Group, Manila - Filippine*

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, Senise (PZ)*

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**
Matinée 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 Ristorante ZEST presso Grand Hotel La Favorita, Sorrento (NA), 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-RETE PAC

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 cambiamento climatico"**

- **"Le tartufaie naturali controllate: forest farming tra tradizione e innovazione agroforestale"**
  Innocenzo Muzzalupo • *Dirigente di ricerca, Referente CREA-FL*
- **"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 Regione Basilicata*
  Interverrà Daniele Paci • *Agronomo e divulgatore*

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

ore 15:30 **SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO**
"Presentare il tartufo rappresentandone il Valore" Daniele Violoni • *Sommelier del Tartufo "The lord of truffle"*
"Comunicare il tartufo nel mercato del lusso" Massimo Basile • *Editore e fondatore CelebreMagazine*
"Marchio Ristorante Amico del Tartufo" Antonella Brancadoro • *Direttore Associazione Nazionale Città del Tartufo*

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 • *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-FL*

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

ore 18:00 **SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO**
Ilenia Ginefra • *Content Creator* incontra i protagonisti lucani della Cerca del Tartufo
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 (PZ)*

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**
LINEA AL SUD! Dialogo con il Mediterraneo
Emanuele Rigamonti Cello, Mirko Macina Live Electronics, Loredana Paolicelli Piano
nell'ambito del Festival VIVAVERDI OFF Multikulti

SABATO 28 NOVEMBRE

ore 10:30 **SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO**
"Il tartufo e il paesaggio tra letteratura, 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"
Sindaci delle Città del Tartufo di Basilicata, Calabria, Campania e Puglia
Carmine Cicala • *Assessore Agricoltura Regione Basilicata*
Michele Boscagli • *Presidente Nazionale Città del Tartufo*
Livio Proietti • *Presidente ISMEA*
Sergio Marchi • *Direttore Generale ISMEA*

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

ore 14:00 **SPAZIO COOKING**
Cooking Experience: Pierluigi Torre • *Cavatore e Chef Ristorante Rotapipla, 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
Riccardo Cesari • *Direttore Tecnico Truffeland*
Andra Pascolini • *Direttore Generale Gruppo Urbani Tartufi*
Stefano Bongarzone • *Direttore Marketing editoriale RAI Pubblicità*

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

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 Eduarda Iscaro • *Musicista*

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 18:30 **SPAZIO CONVERSAZIONI AL TARTUFO**
"Dal blu dei mari all'oro bianco di Basilicata"
Gioacchino Bonsignore • *Giornalista TG5*
Franco Muscolino • *Presidente GAL Cittadella del Sapere*
Antonio Petrocelli • *Attore ed esperto di tartufo*
Modera Martina Vacca • *Giornalista*

ore 19:30 **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 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 Bianca Luna Santoro

ore 13:00 **SALA DEGLI SPECCHI**
Presentazione dei Lotti d'Asta
Stefano Cometti • *Giudice Internazionale Tartufo*
Daniele Violoni • *Sommelier del Tartufo "The lord of truffle"*

ASTA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO DI BASILICATA
In collegamento con le Sale d'Asta di:
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"**
Daniele Violoni • *Sommelier del Tartufo "The lord of truffle"*

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*

ELENCO RISTORANTI CHE PROPONGONO NEI MENÙ PORTATE A BASE DI TARTUFO PER TESORI DALLA TERRA – 20>29 novembre 2026

Morgan Ristorante • Via Bruno Buozzi, 2 - Matera - tel. 0835 312233
Roger The Club • Vico Case Nuove, 39 - Matera - tel. 0835 682797
Austin pizza e cucina • Via d'Addozio, 8 - Matera - tel. 0835 407967
Vitantonio Lombardo • Via Madonna delle Virtù, 13 - Matera - tel. 0835 335475
Villa Ristòries • Contrada Sant'Eligio - Matera - tel. 0835 319987
Osteria La Fedda Rossa • Via del Corso, 90 - Matera - tel. 0835 1851813
L'abbondanza lucana • Via Giuseppe De Blasiis, 12 - Matera - tel. 0835 334574
Osteria Pico • Via Fiorentini, 117 - Matera - tel. 380 2177442
Ristorante Da Nico • Via S. Pietro Barisano, 5/6 - Matera - tel. 0835 332618
Radino Wine Bistrot • Via Bruno Buozzi, 14/16- Matera - tel. 0835 403347
Osteria S. Giovanni • Via S. Biagio, 27 - Matera - tel. 0835 235698
Alvino Relais • Via G. Marconi, 28 - Matera - tel. 0835 1970600
Lalatteria Rizzi • Via Emanuele Duni, 2 - Matera - tel. 0835 312058
Retròbottega Matera • Via Bruno Buozzi, 11 - Matera - tel. 378 3092480
Zipa Cafè • Via Madonna dell'Idris, 15 - Matera - tel. 370 3224520
Trattoria Popolare • Via Casalnuovo, 22 - Matera - tel. 0835 681697
La Lopa • Via Bruno Buozzi, 13 - Matera - tel. 378 3038855
Duomo Cafè • Piazza Duomo, 20 - Matera - tel. 327 9295329
Ristorante da Mario 2.0 • Via XX Settembre, 14 - Matera - tel. 0835 336491
La Gattabuia • Via delle Beccherie, 90 - Matera - tel. 349 5715825
Oi Marì • Via Fiorentini, 66 - Matera - tel. 0835 346121
Casello 75 • Via F.lli Rosselli snc - Matera - tel. 0835 1975009
La grotta nei sassi • Via Rosario, 73 - Matera - tel. 0835 334891
Aroma profumo e sapori • Via Domenico Ridola snc - Matera - tel. 0835 231156

ELENCO ESPOSITORI DEL MERCATO DEI TESORI DALLA TERRA Piazza San Francesco – 20>29 novembre 2026

Tartufi dei Colli Materani • Grottole (MT)
I Tartufi della Collina Lucana • Calvello (PZ)
Tuberimundo • Laurenzana (PZ)
Associazione Le Spore Lucane • Laurenzana (PZ)
Azienda Agricola Cufino Andrea • Brindisi di Montagna (PZ)
Associazione Tartufai del Serrapotamo • Carbone (PZ)
Gold Tartufi • Scanzano Jonico (MT)
Azienda Agricola Briamonte Francesco • Sant'Arcangelo (PZ)
Lauria Tartufi di Giovanni e Carmine Lauria • Marsicovetere (PZ)
Vivai Azzato • Satriano di Lucania (PZ)
Viggiani Tartufi • San Mauro Forte (MT)