

## LA COLTIVAZIONE DEL TARTUFO

RIFERIMENTO CORSO: 5451333

### DESCRIZIONE:

Attualmente la tartuficoltura sta avendo importanti riconoscimenti per i progressi avuti grazie a studi ed esperienze effettuate da tecnici, vivaisti, tartuficoltori ed esperti ricercatori. La coltivazione del tartufo si sta affermando con crescente interesse in ambito agricolo, legislativo, commerciale e alimentare, creando nuove opportunità nel settore turistico-gastronomico per l'utilizzo finale del prodotto. La possibilità di usare terreni marginali, dalle aree golenali di pianura ai seminativi a rischio di abbandono della collina e della montagna, rappresenta un interesse non trascurabile per il mantenimento del territorio, sia per il recupero ambientale/sottrazione Co2 sia per la stabilità dei terreni a rischio idrogeologico. In Italia i tartufi immessi in commercio provengono in buona parte da tartufaie coltivate, poiché quelle naturali, essendo molto sfruttate, sono in declino produttivo. L'Italia per prima, ma anche la Francia e la Spagna, sono i Paesi al mondo più vocati alla produzione dei tartufi, e sicuramente le esperienze di coltivazione pluridecennali già acquistate le rendono vantaggioso nella competizione di alcuni Paesi europei che cominciano ora a mostrare un certo interesse verso questa coltivazione.

La proposta formativa rappresenta un percorso con obiettivo di formare i partecipanti sulle tecniche di coltivazione del tartufo e la possibilità di fare reddito in un'ottica di diversificazione dell'attività agricola. Il corso si propone di far conoscere l'ABC sulla coltivazione del tartufo per dare al partecipante gli strumenti per valutare se investire o meno in questo tipo di coltivazione.

### CONTENUTI:

#### MODULO 1

Ore 8

Cosa è il tartufo ed inserimento nell'ambito biologico di vita.

Biologia ed ecologia dei funghi/tartufi. Basi sistematiche dei tartufi e riconoscimenti macroscopico delle specie commercializzabili in Italia,

Tartuficoltura in Italia ed in altri paesi.

Le piante ospiti ed il rapporto di simbiosi Micorizia; le piante micorrizzate certificate;

Importanza del terreno e caratteristiche idonee allo sviluppo della pianta ospite e del tartufo;

Elementi di base per un progetto di una tartufaia: i fattori che portano alla scelta del sito, delle piante, importanza e caratteristiche dell'analisi del terreno mirata alla tartuficoltura, zona climatica, tipo di preparazioni e relative lavorazioni del terreno.

#### MODULO 2

Ore 8

Cosa è il tartufo ed inserimento nell'ambito biologico di vita. Biologia ed ecologia dei funghi/tartufi.

Basi sistematiche dei tartufi e riconoscimenti macroscopico delle specie commercializzabili in Italia,

Tartuficoltura in Italia ed in altri paesi. Le piante ospiti ed il rapporto di simbiosi Micorizia; le piante micorrizzate certificate;

Importanza del terreno e caratteristiche idonee allo sviluppo della pianta ospite e del tartufo;

Elementi di base per un progetto di una tartufaia: i fattori che portano alla scelta del sito, delle piante, importanza e caratteristiche dell'analisi del terreno mirata alla tartuficoltura, zona climatica, tipo di preparazioni e relative lavorazioni del terreno.

#### MODULO 3

Ore 4

Visita in contesti operativi di aziende agricole che producono tartufo

**TOTALE ORE CORSO:** 20 ore

**DESTINATARI:** Imprenditori agricoli, dipendenti e coadiuvanti di aziende iscritte all'anagrafe delle aziende agricole dell'Emilia Romagna (MAX 20)

**ATTESTATO RILASCIATO:** Al partecipante verrà rilasciato attestato di frequenza a seguito del raggiungimento della percentuale del 70%.

**QUOTA DI ISCRIZIONE:** Gratuito

**PERIODO E LUOGO DEL CORSO:** Autunno 2022 presso Modalità on line e presenza

**REFERENTE:** Guglielmi Fabio, Alberici Francesca - **E-MAIL:** [segreteria.pr@dinamica-fp.it](mailto:segreteria.pr@dinamica-fp.it) - **TELEFONO:** 0521 1554165

**IN COLLABORAZIONE CON:** [www.tartuficoltoriemiliani.it](http://www.tartuficoltoriemiliani.it)

Dinamica Soc. Cons. a r.l. - Parma Strada dei Mercati 9.B Parma (PR)43126