



Iotti Mirco – Università dell'Aquila

Piano Nazionale Filiera del Tartufo

GRUPPO 1 - Raccolta e gestione ambientale

Sottogruppo 4 – La Ricerca scientifica

Enti di ricerca coinvolti:

Università (L'Aquila, Bologna, Urbino, Siena, Perugia)

IPSP-CNR (Torino)

CREA (Gorizia, Arezzo)

CST (S. Angelo in Vado)

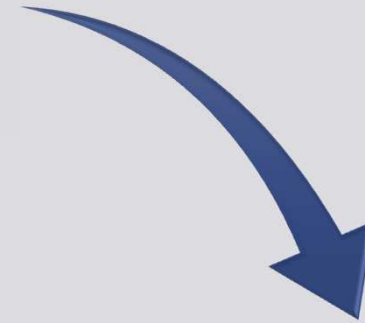
Aula Magna della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria
Bologna - 3 Marzo 2017

Carenza di dati e
conoscenza

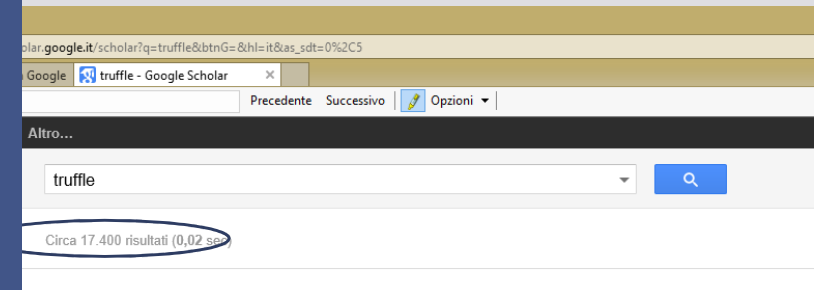
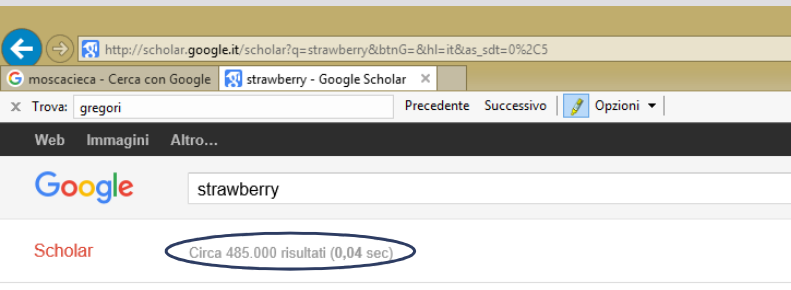


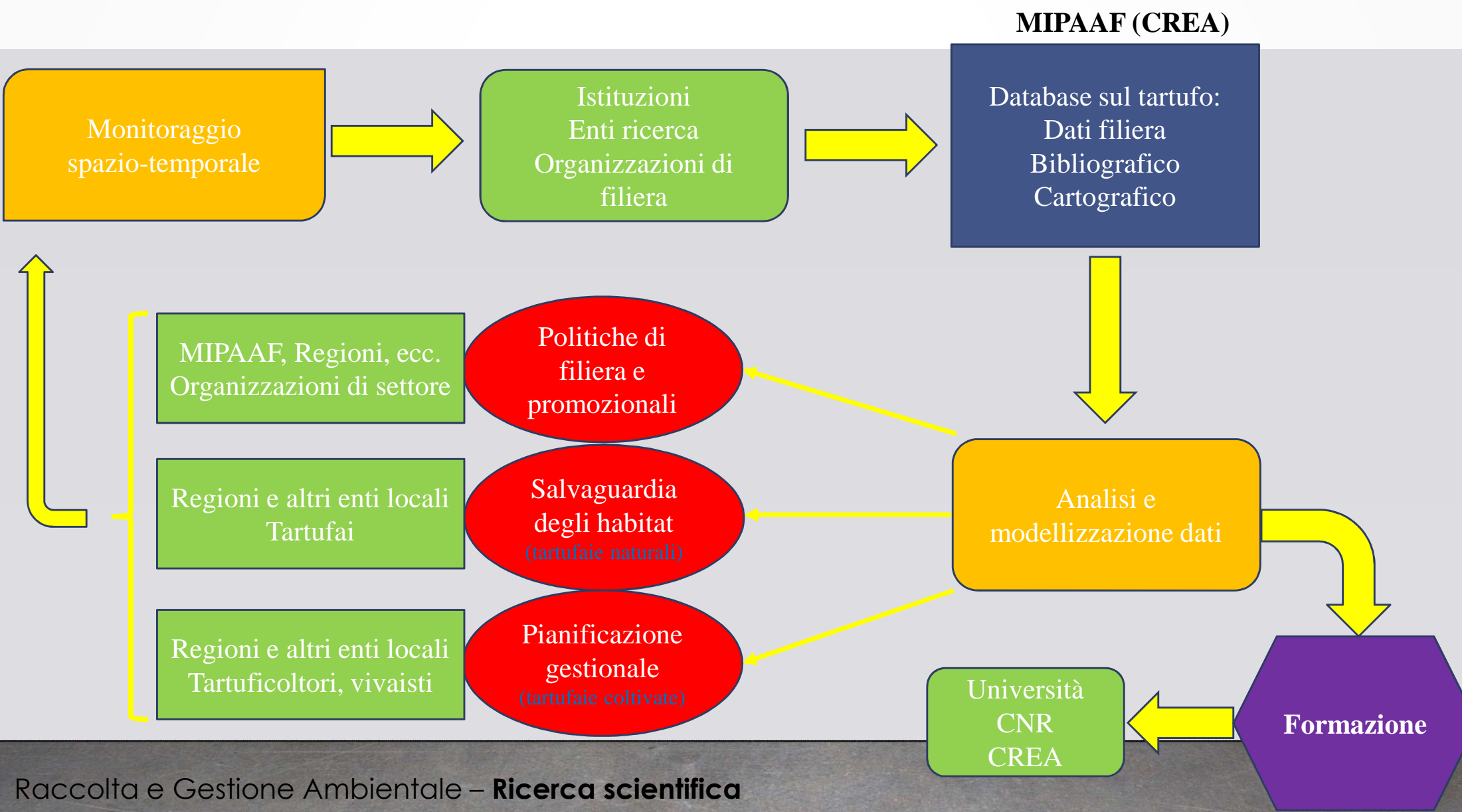
~~Pianificare e Declino~~

1



**Gap
conoscenze
scientifiche
consistente**





1° fase

Mappatura in campo dei siti produttivi delle principali specie di tartufi

Modalità: sopralluoghi con cercatori locali o esperti locali che operano sul territorio

Strumenti di supporto: GPS, carte tecniche regionali, carte catastali.

2° fase

Informatizzazione delle aree censite

Modalità: Georeferenziazione dei dati cartografici aree produttive, inserimento nel sistema informativo territoriale

Strumenti: sovrapposizione delle carte tematiche (tutte quelle disponibili), ortofoto

Obiettivo: creazione di una cartografia per la pianificazione a scala comprensoriale (1:50.000)

identificazione di unità cartografiche per ciascun tartufo e territorio

3° fase

Validazione dei dati cartografici

Modalità: Individuazione e risoluzione delle criticità (incoerenze)

Strumenti: indagini di campo e analisi molecolari

Obiettivo: definire con precisione le aree produttive e per confronto quelle potenzialmente produttive (vocate)

4° fase

produzione di una cartografia di dettaglio (1:5.000) per le specie di *Tuber* più pregiate e per gli habitat più significativi

Modalità: individuazione delle aree d'interesse su base probabilistica

Strumenti: indagini di campo sull'ambiente suolo e analisi molecolari

Obiettivo: definire in dettaglio le nicchie ecologiche e individuare le aree potenzialmente produttive

Formazione

- **Il sistema della formazione è fortemente carente e da organizzare ex novo**
- **La coltivazione dei tartufi o la gestione degli ambienti naturali non può essere trattate come qualsiasi altra coltura agraria**

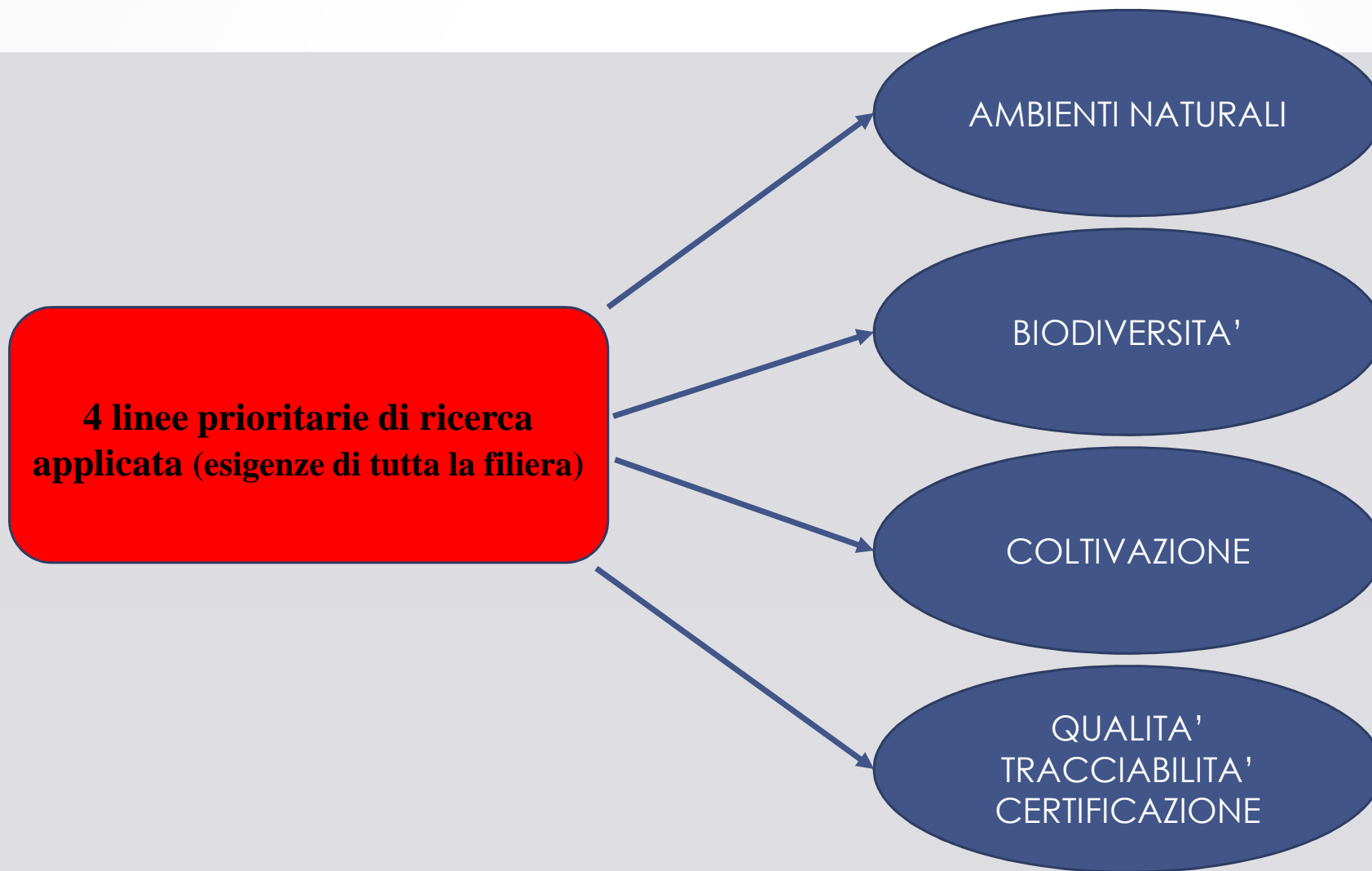


Cercatori: criteri e modalità unici su tutto il territorio nazionale riguardanti la preparazione al superamento dell'esame per il raggiungimento dell'abilitazione alla cerca e raccolta del tartufo (enti locali - associazioni tartufai)

Tartuficoltori: organizzazione di corsi di base per lo sviluppo di tale figura professionale (enti locali in collaborazione con le organizzazioni di settore)

Tecnici: attualmente la maggioranza dei dottori agronomi/forestali non hanno alcuna specifica competenza sul tartufo; corsi professionalizzati da inserire nei piani formativi obbligatori (elenchi di riferimento disponibili per le associazioni tartufai e tartuficoltori)

Consumatore: «inconsapevolezza» della maggior parte dei consumatori; iniziative di promozione della conoscenza e della cultura di questo prodotto in tutto il territorio nazionale



Linea di ricerca n. 1: *Salvaguardia ambientale e gestione degli ambienti produttivi naturali*

Obiettivo: individuazione delle tecniche silvicolturali più appropriate per salvaguardia e miglioramento dell'habitat naturali (in particolare per *T. magnatum*)

Risultati: recupero ed incremento delle potenzialità produttive e della biodiversità nelle aree naturali

Linea di ricerca n. 2: sviluppo di biotecnologie per il miglioramento del prodotto tartufo e per la conservazione della biodiversità tartufigola e microbica associata

Obiettivo: individuazione della biodiversità tartufigola e microbica «utile» per la permanenza/diffusione del tartufo negli ambienti naturali e coltivati e per il miglioramento quali/quantitativo del prodotto; conservazione della biodiversità tartufigola

Risultati: Valutazione dello stato di erosione della diversità genetica del tartufo in Italia; Individuazione di genotipi di tartufo e ed altri microrganismi che forniscano un prodotto «superiore»; banca di germoplasma

Linea di ricerca n. 3: *sperimentazione di tecniche colturali per il miglioramento qualitativo delle produzioni in tartufaie coltivate*

Obiettivo: sviluppo di tecniche colturali più appropriate per *T. magnatum* e tartufi minori; selezione genetica dei ceppi di tartufi per una coltivazione più efficiente nelle diverse condizioni pedo-climatiche

Risultati: «coltivazione» di *T. magnatum* per scongiurare il rischio di estinzione; sviluppo della tartuficoltura con incremento e regolarizzazione delle produzioni e miglioramento qualitativo del prodotto; diversificare l'offerta produttiva;

Linea di ricerca n. 4: sviluppo di protocolli innovativi per la certificazione dei prodotti della filiera tartufo

Obiettivo: tracciabilità geografica/habitat (su base metabolica); studio del grado di maturazione del prodotto tramite caratterizzazione dei profili aromatici; sviluppo di protocolli per la tracciabilità molecolare del prodotto (dalla piantina micorrizata al tartufo fresco o lavorato)

Risultati: certificazione molecolare dei prodotti per la repressione delle frodi e per il supporto allo sviluppo di marchi; miglioramento e semplificazione dei processi di controllo del materiale vivaistico