

1° CORSO BASE TARTUFICOLTURA

Obiettivi formativi

La tartuficoltura riveste un ruolo strategico per l'economia rurale delle aree interne delle Marche, tale da poter fungere da traino alla promozione di filiere e prodotti agroalimentari locali. A partire dagli anni '80 del secolo scorso molti agricoltori della regione hanno investito nella realizzazione di tartufaie coltivate, in particolar modo di tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum*) e scorzone (*Tuber aestivum*), anche grazie al sostegno delle politiche comunitarie. Nonostante la tradizione radicata nel territorio, la tartuficoltura risente oggi, sia in ambito regionale che nazionale, del notevole impatto dei cambiamenti climatici e sociali che interessano vaste aree dell'Appennino, che si aggiunge alla forte concorrenza sui mercati da parte dei produttori stranieri. Per tali ragioni, il settore necessita con urgenza di figure professionali specializzate, in grado di confrontarsi e supportare le aziende agricole, gli enti, le amministrazioni e gli stakeholder nella pianificazione e gestione di questa risorsa.

Durata

3 giorni per un totale di 24 ore

Destinatari

Il corso si rivolge ad una utenza pubblica e privata che intenda acquisire conoscenze di base nell'ambito della tartuficoltura.

Organizzazione

Il corso è strutturato in 3 moduli organizzati in 4 ore di lezione e 4 ore di laboratori didattici.

Modalità di svolgimento

È obbligatoria la presenza in aula con una frequenza pari ad almeno l'80% delle ore di lezione.

A corso effettuato verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Per la realizzazione del corso verranno utilizzate lezioni frontali con proiezione di slide e laboratori didattici.

Il corso verrà attivato con **almeno 8 partecipanti e per un massimo di 20**.

Sede

Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca, (AMAP).

Presso il Centro Sperimentale di Tartuficoltura in Via Macina, n. 2 – 61048 S. Angelo in Vado (PU).

Costo

Euro 150 (IVA inclusa) per partecipante.

Date

Il corso si svolgerà in 3 giornate, nelle date del 12 – 14 – 15 dicembre 2023, come da

programma allegato.

N.B. Il programma potrebbe subire alcune modifiche anche in corso di svolgimento.

Info

AMAP: Valeria Belelli, Cristian Santarelli, Tel. 071 808295 – 071 808330

e-mail: belelli_valeria@amap.marche.it; santarelli_cristian@amap.marche.it

Docenti/Relatori

Lorenzo Moretti (Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della Pesca)

Matteo Palmieri (Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della Pesca)

Cristiano Peroni (consulente AMAP)

Responsabile del corso: Valeria Belelli (AMAP)

PROGRAMMA

Martedì 12 dicembre 2023

MODULO 1

Normativa di settore

Il modulo 1 si articola in 1 lezione per un totale di 4 ore di formazione e 4 ore di laboratorio didattico.

- ✓ **ore 9.00 – 9.15: presentazione del corso**

- ✓ **ore 9.15 – 13.15 – Lorenzo Moretti**
 - Normativa nazionale e comunitaria;
 - Normativa regionale (DGR 61/2015 e s.m.i.);
 - Nozioni di legislazione alimentare ed etichettatura
 - Tartufoie naturali, controllate e coltivate;
 - Certificazione vivaistica di piante micorizzate.

- ✓ **ore 14.15 – 18.15 – Lorenzo Moretti**
 - Laboratorio didattico: “Certificazione vivaistica e procedure di micorizzazione”.

Giovedì 14 dicembre 2023

MODULO 2

Biologia ed Ecologia del Tartufo

Il modulo 2 si articola in 1 lezione per un totale di 5 ore di formazione e 3 ore di laboratorio didattico.

- ✓ **ore 9.15 – 13.15 - Matteo Palmieri**
 - Biologia del genere Tuber;
 - Ecologia delle principali specie di tartufo;
 - Gli ambienti di crescita naturali della Regione Marche.

- ✓ **ore 14.15 – 15.15 - Cristiano Peroni**
 - Tecniche di conservazione del Tartufo;
 - Classi Merceologiche;
 - Prodotti a base di tartufo.

- ✓ **ore 15.15 – 18.15 - Cristiano Peroni**
 - Laboratorio didattico: “Approccio all’analisi sensoriale”.

Venerdì 15 dicembre 2023

MODULO 3

Agronomia

Il modulo 3 si articola in 1 lezione per un totale di 4 ore di formazione e 4 ore di laboratorio didattico

✓ **ore 9.15 – 13.15** - **Cristiano Peroni**

- Scelta del sito di impianto;
- Gestione giovani impianti;
- Gestione impianti di produzione;
- Irrigazione;
- Potatura.

✓ **ore 14.15 – 18.15** – **Cristiano Peroni**

- Laboratorio didattico: visita ad una tartufaia.