

## SCHEDA PROGETTUALE - GRUPPI OPERATIVI DEL PEI

PSR MARCHE 2014 - 2020 MISURA 16.1 FASE 2

**PROGETTO: RAZIONALIZZAZIONE DELLE TECNICHE DI COLTIVAZIONE E CONSERVAZIONE DEL TARTUFO MARCHIGIANO.**

**ACRONIMO PROGETTO:** ReACT

**NOME GO:** FITAM- Filiera Innovativa Tartufo Marche

**AZIENDA CAPOFILA:** Angellozzi Tartuficoltura di Angellozzi Emidio

**DESCRIZIONE PROGETTO** (estratto dal formulario presentato dal GO):

La tartuficoltura, con il suo ruolo centrale per l'agroecologia di zone marginali, ha registrato negli ultimi anni difficoltà crescenti. Un innalzamento progressivo delle temperature ed una crescente erraticità delle precipitazioni hanno messo in crisi queste produzioni basate su equilibri agroecologici complessi. Le azioni del progetto hanno l'obiettivo di innovare le tecniche vivaistiche di produzione di piante tartufigene, mettendo a punto sistemi di gestione degli impianti volti a limitare stress ambientali pregiudizievoli per la produzione attraverso l'adozione di sensoristica di precisione. Inoltre verrà sperimentato un sistema integrato di interventi volti a prevenire il declino o al recupero di tartufige invecchiate e scarsamente produttive e verrà monitorato l'effetto di diversi trattamenti in vivaio e in campo sulla micorrizzazione. Sulla produzione ottenuta verranno messe a punto tecniche di liofilizzazione per conservare e valorizzare il prodotto.

**OBIETTIVI DEL PROGETTO** (estratto dal progetto presentato dal GO):

- 1) Innovare i protocolli vivaistici, per massimizzare la qualità di piante tartufigene della micorrizzazione;
- 2) Calibrare irrigazione e nutrizione su strumenti di agricoltura di precisione;
- 3) Gestire chioma ed interazioni microrganismi/suolo/radice al fine di prolungare la vita utile degli impianti;
- 4) Monitorare l'effetto di innovazioni tecniche su micorrizzazione nelle piante e distribuzione dei mating types di *T. melanosporum* nel suolo;
- 5) Inoculare batteri promotori della micorrizzazione;
- 6) Migliorare l'utilizzazione ed estenderne la conservazione attraverso la liofilizzazione dei tartufi.

**PER APPROFONDIMENTI:**

**CONTATTI:**