Razionalizzazione delle tecniche di coltivazione e conservazione del tartufo Marchigiano

Riferimenti
Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Acronimo
ReACT

Tematica
Agricoltura di precisione

Focus Area
2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni
Periodo
2019 - 2022

Durata
36 mesi

Partner (n.)
10

Regione
Marche

Comparto
Orticoltura

Localizzazione
ITI31 - Pesaro e Urbino
ITI34 - Ascoli Piceno
ITI35 - Fermo

Costo totale
€342.124,64

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP008: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Marche

Parole chiave
Macchine e attrezzature agricole
Pratiche agricole
Sistemi di produzione agricola

Sito web
https://sites.google.com/view/re-act/home

Obiettivi
Gli obiettivi sono: a) innovare i protocolli vivaistici, per massimizzare la qualità di piante tartufigenee della micorrizazione; b) calibrare irrigazione e nutrizione su strumenti di agricoltura di precisione; c) gestire chioma ed interazioni microrganismi/suolo/radice al fine di prolungare la vita utile degli impianti; d) monitorare l'effetto di innovazioni tecniche su micorrizazione nelle piante e distribuzione dei matingtypesdi T. melanosporum nel suolo; e) inoculare batteri promotori della micorrizazione; f) migliorare l'utilizzazione ed estenderne la conservazione attraverso la liofilizzazione dei tartufi.

Attività
Il progetto si propone di produrre, e mettere a dimora piante simbionti in grado di garantire alla pianta una pronta colonizzazione radicale del terreno. Verranno valutate tecniche razionali di coltivazione in impianti produttivi o che anno terminato la produzione, consistenti in irrigazione di precisione, monitorata attraverso l'installazione di sensoristica innovativa, e l'impiego di mezzi tecnologicamente avanzati per le lavorazioni del suolo. Il recupero di tartufaie improduttive verrà perseguito mediante prove di somministrazione di miscele batteriche. Infine, verranno testate innovative tecnologie di conservazione dei tuberi, basate sulla liofilizzazione del prodotto.

Contesto
La produzione di tartufi, capillarmente radicata nei territori montani marchigiani, è l'anello primario di un'intera filiera agroalimentare segnata da un decennale lavoro di valorizzazione delle produzioni locali e, come conseguenza, del territorio. La tartuficoltura, con il suo ruolo centrale per l'agroeconomia di zone marginali, ha registrato però negli ultimi anni difficoltà crescenti. Un innalzamento progressivo delle temperature ed una crescente erraticità delle precipitazioni hanno messo in crisi queste produzione basata su equilibri agroecologici complessi. Inoltre la

Stato del progetto
in corso

differenziazione dei mercati, non più solo locali ma ormai sempre più nazionali ed esteri, pone al sistema produttivo un'ulteriore sfida che riguarda le modalità di conservazione capaci di migliorare l'utilizzazione del prodotto.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Angellozzi Tartuficoltura di Angellozzi Nadia	Via Ponte Pugliese 13 63093 Roccafluvione AP Italia	0736 365295	info@angellozzi.it
Partner	Feliziani Giorgio	Via Picena Superiore, 6 63093 Roccafluvione AP Italia	0736 365190	info@felizianitartufi.it
Partner	Giovannelli Patrizia	Frazione Casamurana, 60 63100 Ascoli Piceno AP Italia	320 4792966	giampiap@yahoo.it
Partner	Marini Tartufi	Via Risorgimento, 26 61041 Acqualagna PU Italia	0721 798629	marinitartufi@libero.it
Partner	Università Politecnica delle Marche	Piazza Roma, 22 60121 Ancona AN Italia	0712 204918	info@univpm.it
Partner	Università degli Studi di Urbino - Dipartimento di Scienze biomolecolari	Via Saffi, 2 61029 Urbino PU Italia	0722 304248	federica.semprucci@uniurb.it
Partner	Associazione Tartufai - Tartuficoltori dei Sibillini - Gruppo Micologico	Piazza 4 novembre, 2 63087 Comunanza AP Italia	333 2010274	att.sibillini@gmail.com

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	ASSAM - Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche	Via Industria 1 60027 Osimo AN Italia	071 8081	info@assam.marche.it
Partner	CIA di Ascoli Piceno-Fermo e Macerata	Via Montecassino, 9/11 63100 Ascoli Piceno AP Italia	0736 336296	ascolipiceno@cia.it
Partner	Associazione Tartuficoltori Valfluvione Roccafluvione	Via Ponte Pugliese, 13 63093 Roccafluvione AP Italia	O736 365719	emidio@angellozzi.it

Innovazioni

Descrizione
Irrigazione Parziale delle Radici. Il Partial Root Drying riduce i volumi irrigui senza indurre stress in molteplici colture. Lo sviluppo del micelio in tartuficoltura è dimostrato essere favorito da periodiche disponibilità idriche ridotte ed il PRD può indurre periodi di stress idrico al micelio senza danneggiare la pianta e senza forzarla ad un’esplorazione profonda del terreno. Dosi e tempi di applicazione dovranno essere calibrati al contesto.

Settore/comparto
Prodotti ortofrutticoli

Area problema
Interrelazioni tra pianta, suolo, acqua e nutrienti
Protezione e gestione delle risorse idriche (v.105)
Nuovi e migliorati prodotti forestali

Effetti attesi
Miglioramento produttività
Miglioramento qualità prodotto
Risparmio idrico

Descrizione
Tecniche e mezzi di agricoltura di precisione funzionali alla gestione dinamica dell’interazione radice tartufo e al miglioramento dell’efficienze d’uso della risorsa idrica e alla riduzione dell’impatto ambientale saranno introdotte con una taratura al contesto.

Settore/comparto
Prodotti ortofrutticoli

Area problema
Meccanizzazione della produzione di frutti e vegetali
Miglioramento delle strutture e attrezzature dell’azienda

Nuovi e migliorati prodotti forestali

Effetti attesi
Miglioramento qualità prodotto
Miglioramento produttività
Miglioramento qualitativo dei suoli

Descrizione
Impiego di miscele batteriche influenza positivamente la micorrizazione sia in vitro che in campo.

Settore/comparto
Prodotti ortofrutticoli

Area problema
Miglioramento dell'efficienza biologica delle produzioni vegetali
Nuovi e migliorati prodotti forestali

Effetti attesi
Miglioramento produttività
Miglioramento qualità prodotto

Descrizione
La liofilizzazione dei tartufi è una tecnologia validata in altri ambiti e permette la disponibilità di prodotto con caratteristiche simili a quello fresco per tempi prolungati.

Settore/comparto
Prodotti ortofrutticoli trasformati

Area problema
Miglioramento delle strutture e attrezzature dell'azienda
Mantenimento della qualità di frutti e vegetali durante la conservazione e la distribuzione commerciale

Effetti attesi
Miglioramento qualità prodotto
Incremento dei margini di redditività aziendali
Miglioramento commercializzazione

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://sites.google.com/view/re-act/home	Sito web
Pagina facebook	https://www.facebook.com/REACTPSRMARCHE	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto