



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE LAZIO  
Assessorato Agricoltura,  
Caccia e Pesca



Misura 124. Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e forestale

## SCHEDA DESCRITTIVA DOMANDA DI AIUTO N. 84759252053

1	TITOLO DEL PROGETTO	Innovazione di processo nella micorrizzazione in vivaio di polloni di Corylus avellana con Tuber aestivum
2	REDATTORE DEL TESTO	Gianfranco Mastri, Agronomo
3	COORDINATORE DI PROGETTO	NOME Orticoltura Pistoiese Vasco Michelini di Michelini Vasco & C. INDIRIZZO Strada Santissimo Salvatore 9 01100 Viterbo (VT) TELEFONO 0761 251469 TIPO DI PARTNER azienda della produzione primaria e commercializzazione
4	PARTNERS DI PROGETTO	NOME UNITUS – DIBAF. Referente Prof. Andrea Vannini INDIRIZZO Via San Camillo de Lellis s.n.c.- 01100 Viterbo (VT) E-MAIL vannini@unitus.it TELEFONO 0761.357449 TIPO DI PARTNER Ente di ricerca
5	OBIETTIVO DEL PROGETTO	I principali obiettivi sono: <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'integrazione del reddito dei produttori di frutta in guscio, affiancando alla nocciolicoltura un ulteriore prodotto ad alto reddito come il tartufo, senza sottrazione di aree alla produzione principale;</li> <li>- la produzione e commercializzazione di materiale vivaistico micorrizzato di qualità, con migliori rese in termini di attecchimento del fungo e velocità di entrata in produzione (provenienza pollonifera della piantina), che di conseguenza consenta alle Aziende Agricole maggiori utili associabili alla rilevante presenza di piante micorrizzate nell'impianto (misurabile con parametri quali - quantitativi), ed alla produzione di tartufi;</li> <li>- raggiungimento, da parte dei produttori di base, di un livello di accettazione e consapevolezza nell'uso di materiale genetico di qualità certificata nella realizzazione di nuovi impianti a doppia produzione.</li> </ul>

6	ABSTRACT	<p>Con il progetto pilota attuato nell'ambito della filiera florovivaistica del viterbese si è messo a punto un processo innovativo per la micorrizzazione a livello vivaistico con <i>Tuber aestivum</i>, di varietà locali di nocciolo da frutto (<i>Corylus avellana</i> L., varietà "Tonda gentile romana", "Nocchione").</p> <p>Si è definito uno specifico processo produttivo innovativo di polloni radicati e micorrizati introducendo una evoluzione metodologica nella fase di riproduzione e micorrizzazione di piante provenienti da varietà di origine certificata che presentano caratteristiche di radicazione ed attecchimento in campo notevolmente superiori al prodotto attualmente disponibile e sono indirizzati a soddisfare la richiesta di numerosi operatori (aziende agricole locali, regionali e nazionali), con tracciabilità completa della filiera. La micorrizzazione di polloni radicati certificati rappresenta il principale aspetto di innovatività per l'intera filiera. L'innovazione riguarda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- adozione di una metodologia di micorrizzazione nuova rispetto a quella ordinariamente utilizzata nei vivai che consente di ottenere una maggiore percentuale di micorrizzazione e una maggiore persistenza e mantenimento dell'inoculo successivamente al trasferimento in campo;</li> <li>- elevata velocità di accrescimento ed entrata in produzione sia delle nocciole che dei tartufi.</li> </ul> <p>L'iniziativa realizza la diversificazione di produzione nella nocciolicoltura specializzata locale, con l'introduzione della corilicoltura a doppia produzione: frutta in guscio e tartufo, da realizzarsi attraverso l'utilizzo di piantine da vivaio di genealogia certa e a micorrizzazione certificata.</p> <p>Per la produzione di queste piantine, quindi, è stato predisposto un protocollo di micorrizzazione attraverso il quale viene superata la maggiore criticità tecnica rilevata in bibliografia e nella pratica vivaistica, ovvero la qualità del materiale vivaistico micorizzato attualmente disponibile per quanto riguarda il mantenimento della micorrizzazione successivamente all'impianto, che dipende da numerose variabili riconducibili alle modalità di inoculo radicale in vivaio e sviluppo della piantina, oltre alla conoscenza delle giuste pratiche agronomiche di impianto e coltivazione atte ad assicurare una rapida e consolidata produttività.</p>
---	----------	--

7	SETTORE DI INTERVENTO	Ortoflorovivaistico
8	PERIODO DI PROGETTO	INIZIO 03/12/2012 FINE 30/07/2015
9	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI PROGETTO	<p>Sono stati trasferiti ed adattati know-how, protocolli e metodologie innovative dall'ambito universitario alla pratica vivaistica per la produzione di materiale vivaistico certificato, affrontando e risolvendo le criticità tipiche rilevate.</p> <p>Questi aspetti specifici sono stati affrontati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- introducendo nel ciclo produttivo materiale genetico pregiato di origine certa, Individuato e raccolto presso noccioli di origine certificata;</li> <li>- elaborando un protocollo per la produzione su scala vivaistica di piantine certificate di nocciolo a doppia produzione nocciola- tartufo;</li> <li>- verificando le performance delle piantine a doppia produzione, la loro adattabilità e la capacità di mantenimento delle caratteristiche e della micorrizzazione presso gli impianti di collaudo appositamente realizzati.</li> </ul>
10	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA	Viterbo
11	SITO WEB	<a href="http://www.vivaimichelini.it/">www.vivaimichelini.it/</a>

12	LINK AD ALTRI SITI WEB	<a href="http://www.dibaf.unitus.it/">www.dibaf.unitus.it/</a>
13	DESCRIZIONE DEL CONTESTO DEL PROGETTO	<p>Il progetto scaturisce dalla richiesta di innovazione e valorizzazione delle peculiarità della filiera produttiva dei Monti Cimini, anche in direzione della diversificazione di produzione, con particolare riferimento alla corilicoltura a doppia produzione: frutta in guscio e tartufo, che peraltro, presenta notevoli ed evidenti vantaggi per l'ambiente (forte riduzione nell'utilizzo di presidi chimici).</p> <p>La produzione di tartufi, infatti, è di principio una coltivazione tendenzialmente biologica basandosi sulla fruttificazione di funghi micorrizogeni di piante legnose sostenibile solo in assenza di uso di prodotti chimici e pesticidi di sintesi.</p>
14	INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	Hanno collaborato nella realizzazione del progetto la Cooperativa Produttori Nocciole Monti Cimini Societa' Cooperativa Agricola la quale è stata coinvolta nella messa a punto, realizzazione, trasferimento in pieno campo e collaudo dei prodotti e ha contribuito alla rappresentatività della produzione primaria nell'ambito del progetto e il Centro di Formazione e Assistenza allo Sviluppo (Ce.F.A.S.), Azienda Speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Viterbo, che ha fornito la propria disponibilità per lo svolgimento delle attività di diffusione dei risultati del Progetto Pilota in qualità di fornitore di servizi.
15	COMMENTI AGGIUNTIVI	Una prosecuzione del progetto potrebbe consentire una migliore messa a punto del protocollo di micorrizzazione che possa prevedere un ampliamento della gamma di piante ospiti del tartufo di interesse agroforestale e un ampliamento delle varietà di tartufo utilizzate per la micorrizzazione.