

Progettare la filiera del tartufo in un determinato territorio significa valutare le potenzialità produttive, individuare le modalità pratiche per incrementarne la produzione, preparare un gruppo di raccoglitori, stimolare il consumo dei tartufi ed infine organizzare un laboratorio di conservazione e trasformazione che curi il commercio del tartufo fresco e conservato.

Per la realizzazione della filiera del tartufo è pertanto necessario:

- Effettuare un'indagine per verificare la presenza e la consistenza della produzione naturale dei tartufi.
- Istruire un gruppo di operatori capaci di raccogliere i tartufi senza danneggiare la tartufaia.
- Allestire un vivaio che possa produrre le piante micorrizzate utilizzando semi di piante e spore di tartufi autoctoni.
- Allestire un laboratorio di conservazione e trasformazione dei tartufi.
- Impiantare nuove tartufaie.

Per raggiungere lo scopo è necessario fare indagini sul territorio per individuare le specie di tartufo presenti allo stato naturale e studiare le loro esigenze ecologiche (caratteristiche del terreno, piante simbiotiche, orografia). I dati reperiti sono necessari per istruire i raccoglitori, che devono conoscere gli ambienti dove operare la ricerca, i periodi di maturazione delle specie di tartufo presenti e le tecniche di raccolta che non danneggino la tartufaia.

Contemporaneamente si deve avviare la coltivazione della/e specie pregiate presenti allo stato naturale.

In base alle disponibilità di ambienti idonei alla coltivazione viene progettato (strutture fisse e materiali) e allestito un vivaio dove possono essere prodotte annualmente un sufficiente quantitativo di piante micorrizzate. Corsi di formazione sono necessari per istruire il personale che si occupa della produzione delle piante micorrizzate.

Le previsioni di produzione delle tartufaie naturali e coltivate sono necessarie per dimensionare il laboratorio di conservazione e trasformazione dei tartufi. Viene eseguito il progetto per realizzare le strutture ed acquisire le attrezzature necessarie per avviare il laboratorio. Anche in

questo caso è necessario preparare il personale capace di separare per specie e per qualità, nell'ambito della specie, i tartufi che arrivano laboratorio e conoscere i metodi di conservazione e di trasformazione in preparati alimentari.