

Progetto Tartufo comprende esperti conoscitori di tutta la filiera del tartufo in grado di:

- eseguire ricerche e gestire progetti di ricerca su aspetti inerenti il tartufo e la tartuficoltura;
- approfondire le conoscenze attuali sui tartufi e sulla tartuficoltura e diffonderle tra gli operatori del settore;
- essere di supporto agli Enti preposti allo sviluppo del territorio, alle aziende di conservazione e trasformazione dei tartufi, ai tartuficoltori, ai vivai che producono le piante micorrizate, ecc.

Le loro competenze spaziano dal riconoscimento dei tartufi in qualunque stato di conservazione e trasformazione, alle loro esigenze ecologiche, alla loro coltivazione, alla conservazione e al miglioramento degli ambienti naturali di crescita.

Queste competenze consentono di:

- Valutare la potenzialità produttiva di una tartufaia;
- Effettuare piani di gestione dei boschi ai fini della conservazione e miglioramento della produzione dei tartufi;
- Progettare un laboratorio di conservazione e trasformazione dei tartufi;
- Progettare un vivaio idoneo alla produzione delle piante tartufigene;
- Progettare interventi sul territorio finalizzati all'incremento della produzione dei tartufi;
- Organizzare e gestire corsi di formazione i tartuficoltori e per i tecnici che si interessano di tartufi e tartuficoltura;
- Riconoscere gli ambienti adatti alla crescita diverse specie di tartufo;
- Riconoscere le micorrize prodotte dalle diverse specie di tartufo e dei funghi concorrenti;
- Progettare, condurre e gestire le tartufaie coltivate e controllate;
- Progettare lo sviluppo di un territorio mediante la filiera del tartufo.