



Torino 28 agosto 2006

Comunicato stampa

Sperimentazione di colture arboree e arbustive innovative per la produzione di funghi pregiati in Piemonte: iniziative avviate nelle province di Asti, Cuneo, Torino e Alessandria.

Da un progetto europeo INTERREG franco-italiano un'opportunità per trarre reddito da terreni a ridotte alternative di occupazione. I risultati saranno presentati ad Asti il 15 settembre.

Venerdì 15 settembre 2006, presso il **Salone Consiliare della Provincia di Asti**, in Piazza Alfieri 33, ad **Asti**, dalle ore 9 alle ore 12,30 si terrà l'incontro di chiusura del progetto **"INTERREG IIIA ALCOTRA Verchamp- Sviluppo di una nuova coltura. Le piantagioni per la produzione di funghi commestibili d'eccellenza"**. L'evento è organizzato dall'**IPLA**, Istituto per le piante da legno e l'ambiente di Torino, affidatario dalla Regione Piemonte della realizzazione tecnica dei lavori per la parte italiana.

Nel corso della giornata verranno presentati i risultati del lavoro triennale, avviato nel 2003 e giunto alla sua conclusione, condotto nell'ambito del progetto in collaborazione con il partner francese. Le relazioni in programma illustreranno lo sforzo compiuto dalle confinanti **Regione Piemonte e Hautes Alpes** per far conoscere le opportunità, ancora poco note, offerte dalla messa a **coltivazione di piante micorrizate con funghi commestibili di pregio**, che può consentire di trarre reddito da terreni "difficili" di montagna e collinari.

IL PROGETTO

Il progetto INTERREG- ALCOTRA (Alpi Latine Cooperazione Transfrontaliera) **Verchamp**, cofinanziato dall'Unione Europea, vede come capofila l'**Associazione francese Hautes Alpes Développement** e come partner la **Regione Piemonte e la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes**. **Il progetto, per la parte piemontese, ha interessato principalmente le aree a maggiore attitudine tartufigena, coinvolgendo direttamente con la costituzione di impianti dimostrativi i proprietari di 9 appezzamenti nella provincia di Cuneo, di 2 in quella di Torino, di 7 nell'Astigiano e di 4 nell'Alessandrino, oltre a formare numerosi appassionati e professionisti del settore sulle modalità di conduzione delle colture, grazie all'intervento di tecnici ed esperti.** "L'obiettivo – spiega Francesco Tagliaferro, responsabile del settore Legno dell'Ipla e coordinatore tecnico del progetto per la nostra regione - **è stato quello di sviluppare, congiuntamente con i partner del territorio e nel quadro di una cooperazione transnazionale, la produzione di funghi commestibili di pregio (*Tuber magnatum*, il tartufo bianco del Piemonte, *Tuber melanosporum* e *Tuber uncinatum*, i tartufi neri di pregio, *Boletus edulis***

Informazioni per la stampa: Laura Carcano - Ufficio stampa I.P.L.A.; tel. 011.8998933; cell. 347.2221793; e-mail laura.carcano@fastwebnet.it



e *Boletus pinicola*, i porcini più apprezzati, *Lactarius deliciosus* e *L. sanguifluus*, i lattari deliziosi, *Suillus luteus*, il boleto giallo o pinaiole) in campi specializzati. Si tratta quindi di nuove colture che, con fruttificazioni di funghi di eccellenza sostenute e costanti, possono fornire localmente importanti alternative economiche alle zone rurali, rispetto alle tradizionali produzioni agrarie.

La realizzazione delle tartufige e fungaie di neoimpianto ha previsto l'utilizzo di **piante micorrizzate** con sintesi in semisterilità, ottenibili oggi grazie allo sviluppo delle biotecnologie. Il materiale utilizzato, piantine e spore, è stato reperito da coppie albero/fungo individuate e reperite direttamente in natura, garantendo così l'affinità genetica dei due organismi per ottenere in vivaio materiale di propagazione meglio micorrizzato e quindi maggiormente atto alla futura funzione produttiva. Le specie più apprezzate e di maggior valore hanno, infatti, la caratteristica biologica di vivere in stretta associazione con le radici degli alberi forestali, costituendo quella forma particolare di coesistenza definita **micorrizica**.

Nell'ambito del progetto **Verchamp** è stato creato, presso il **Laboratorio di micologia e patologia agroforestale dell'IPLA**, un Centro regionale di Controllo della Micorrizzazione per la certificazione della qualità delle piante micorrizzate. Il progetto ha inoltre previsto per le aree a maggiore vocazione (Astigiano, Alessandrino, Cuneese e Torinese) il completamento della cartografia di attitudine dei suoli (in scala 1:50.000) alla produzione delle tre principali specie di tartufo presenti sul territorio piemontese (tartufi bianco e nero pregiati, scorzone).

LA FILIERA FUNGO in PIEMONTE

Indagini campione sul funzionamento della **filiera fungo** sono state effettuate presso le diverse Associazioni di categoria per verificare le possibilità di assorbimento del prodotto da parte del mercato. Attualmente, infatti, la produzione industriale di funghi commestibili è realizzata soltanto con alcune specie quali *Agaricus bisporus* (prataiole coltivato), *Pleurotus* (pleuroto, orecchione), *Lentinus edodes* (Shiitake) e *Lepista nuda* (piede blu), che sono solo una minima parte delle specie commestibili, mentre quelle più pregiate, che si trovano sui mercati di tutto il mondo, provengono da raccolta in bosco e costituiscono i più importanti prodotti secondari della foresta. Nel passato la raccolta per la commercializzazione era una tradizione molto diffusa in Piemonte, via via ridotta nel tempo e oggi di importanza crescente per l'aumento della richiesta. Ciò nonostante, i mercati sono approvvigionati irregolarmente e spesso insufficientemente per rispondere alle esigenze dei consumatori. Per compensare le scarse e instabili quantità disponibili sulle piazze europee, grosse partite vengono quindi importate da tutto il mondo, a prezzi molto alti e non sempre con requisiti qualitativi corrispondenti.



LE RISORSE INVESTITE NEL PROGETTO

Il progetto Verchamp mira non solo allo sviluppo delle zone rurali attraverso produzioni di nicchia, ma a valorizzarne la biodiversità dell'ambiente naturale, diversificandone le attività e favorendo la protezione dell'ambiente e il miglioramento del paesaggio. L'investimento complessivo è stato di oltre 3 milioni di euro: 1,2 milioni provenienti da contributi comunitari, 602mila da contributo pubblico statale italiano, 610 da contributo pubblico francese, 301mila dalla Regione Piemonte e 305 da autofinanziamento francese. L'avvio della produzione, necessita di un periodo di tempo, dai sei agli otto anni, che andrà quindi ben oltre la durata del progetto. "Ma i primi positivi risultati, che verranno **presentati il 15 settembre**, sono già emersi –dichiara Tagliaferro- e si caratterizzano per la loro innovatività, che porta alla produzione di piante micorrizate, cioè all'associazione a grande scala fra un albero e un fungo commestibile, per la costituzione di "frutteti" produttori. Un processo, che ha richiesto una conoscenza e un'esperienza di ricerca applicata che pochi detengono a livello mondiale, di cui si parlerà approfonditamente in occasione dell'incontro in programma il 15 settembre prossimo ad Asti".

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA DI STUDIO DEL 15 SETTEMBRE AD ASTI :

Ore	9,00	Saluti della Provincia di Asti ed apertura lavori
Ore	9,10	Saluti della Regione Piemonte
Ore	9,20	Saluti di Hautes Alpes Développement e della Chambre d'Agriculture des Hautes Alpes – presentazione della struttura del progetto
Ore	9,40	Le piantagioni in Italia e l'individuazione di coppie albero – fungo; il Centro di controllo e l'attività di ricerca; la cartografia di attitudine al tartufo; l'economia del tartufo in Piemonte
Ore	10,40	Pausa caffè
Ore	11,00	Le piantagioni in Francia; la preparazione delle piante micorrizate con funghi eduli di pregio e la costituzione di micoteche di riferimento, l'individuazione di cloni selezionati
Ore	12,00	Esperienze di coltivazione del bosco per la produzione di tartufi (Dr. Santiago Reyna Domenech – CEAM di Valencia)
Ore	12,30	Dibattito e chiusura dei lavori

Per quanti desiderino proseguire la giornata con un pomeriggio in campo, si continuerà con le seguenti attività:

Ore	13,00	Partenza per Viarigi (At)
Ore	13,30	Pranzo presso il Ristorante Roma di Viarigi
Ore	15,30	Visita ad una piantagione Verchamp e alle tartufaie di tartufo bianco gestite dal Consorzio di Viarigi - discussione in campo
Ore	17,00	Ritorno

Per la **segnalazione della partecipazione**, che è gratuita e dovrà gentilmente pervenirci **entro il 7 settembre**, è possibile rivolgersi presso la segreteria dell'IPLA, **specificando se si vuole prendere parte anche al pomeriggio in campo**: tel. 011- 8998933 ; e-mail: Allasia@ipla.org o bonetti@ipla.org

Per info di carattere tecnico: Elena Viotto tel. 011-8998933 int. 224 - Viotto@ipla.org ; informazioni per la stampa: Laura Carcano, tel. 011-8998933; mail laura.carcano@fastwebnet.it; cell. 347.2221793.



L'IPLA

L'I.P.L.A. S.p.a. (Istituto per le Piante da Legno e l'Ambiente) è una Società per azioni a totale capitale pubblico che nei confronti della Regione Piemonte, azionista di maggioranza, opera nella veste di ente strumentale. **L'I.P.L.A.**, che ha sede a Torino, svolge attività di ricerca applicata e sperimentazione nel campo della gestione delle risorse forestali e ambientali e, quale istituto a elevata e diversificata specializzazione, rappresenta un efficace strumento tecnico-scientifico a supporto delle politiche di tutela dell'ambiente, di pianificazione territoriale, di sviluppo e valorizzazione del patrimonio arboreo e naturalistico e del razionale utilizzo delle risorse primarie

“VERCHAMP”

«Sviluppo di una nuova coltura:
le piantagioni legnose
per la produzione di funghi
commestibili d'eccellenza»

CAPOFILA

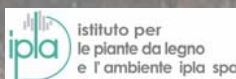
Hautes Alpes Développement

PARTNER

Regione Piemonte, Settore Gestione
Attività Strumentali per l'Economia
Montana e Foreste

*Chambre d'Agriculture des Hautes
Alpes*

REALIZZATO COL CONTRIBUTO DI:



COME RAGGIUNGERE LA SEDE DELL'INCONTRO

→ Uscita A21 Asti Est (consigliata)

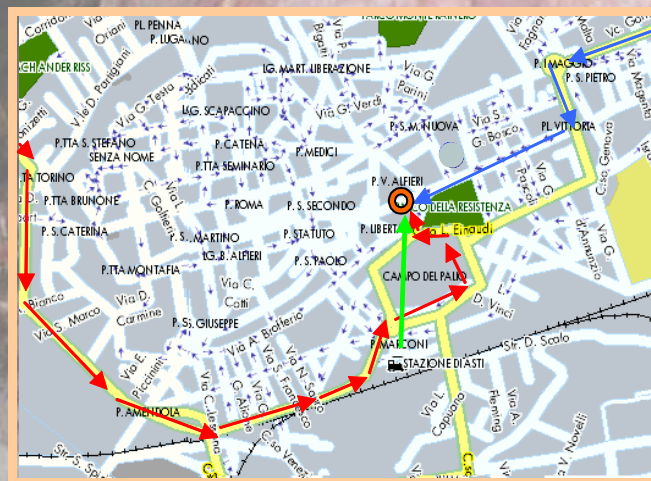
Direzione Asti, percorrere C.so Alessandria fino a P.zza 1° Maggio, fare la rotonda proseguendo a sinistra in Via Calosso e poi a destra in C.so Alla Vittoria fino in Piazza Alfieri

→ Uscita A21 Asti Ovest

Direzione Asti fino alla prima rotonda, svoltare a destra e continuare sempre diritto lungo c.so Torino, c.so Don Minzoni, c.so Gramsci; percorrere c.so Einaudi intorno a Campo del Palio, svoltare a destra alla quinta via e poi a sinistra in Piazza Alfieri

→ Dalla stazione

Attraversare P.za Marconi e poi Campo del Palio verso nord, salire le scalinate e proseguire per circa 50 m.



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

IPLA S.p.A. - c.so Casale, 476 10132 - TORINO
Tel ++39 011-8998933 Fax ++39 011 8989333
e-mail ipla@ipla.org

Orario:

lunedì-venerdì 8.30-12.30 / 13.30-17.30

INFORMAZIONI PER LA STAMPA:

dott.ssa Laura Carcano
Tel ++39 011-8998933 / Cell. 347-2221793
e-mail ufficio.stampa@ipla.org



PROGRAMMA D'INIZIATIVA COMUNITARIA /
PROGRAMME D'INITIATIVE COMMUNAUTAIRE



INTERREG III A ALCOTRA
*Alpi Latine Cooperazione Transfrontaliera / Alpes
Latines Coopération Transfrontalière*

2000-2006

ITALIA-FRANCIA (ALPI) /
FRANCE-ITALIE (ALPES)

“VERCHAMP”



ASTI, 15 Settembre 2006
Sede della Provincia
Salone consiliare
Piazza Alfieri, 33

PROGETTO TRIENNALE: autunno 2003 - autunno 2006.

ISTITUZIONI TECNICHE COINVOLTE:

- I.P.L.A S.p.A. e Vivai Forestali Regionali per la Regione Piemonte
- Pépinières Robin S.a.R.L. et Cerbiotech per Hautes Alpes Développement

OBIETTIVO PRINCIPALE:

Valorizzazione delle potenzialità di produzione controllata di tartufi e funghi pregiati al fine di promuovere la produzione di funghi commestibili di valore in coltura specializzata, offrendo un'importante alternativa economica alle zone rurali.

AMBITI DI ATTIVITÀ E RISULTATI CONSEGUITI:

Divulgazione e dimostrazione

- Organizzazione di seminari di formazione ed informazione per gli operatori del settore
 - ✓ **6 incontri (3 in Francia e 3 in Italia)**
- Micorizzazione in condizioni controllate di giovani semenzali con funghi eduli di pregio
 - ✓ **oltre 10 coppie fungo – pianta**
(*T. magnatum* + *Q. robur* e *Q. pubescens*; *T. melanosporum* + *Corylus avellana*, *Ostrya carpinifolia*, *Q. ilex*, *Q. pubescens*, *Q. robur* e *Tilia cordata*; *T. uncinatum* + *C. avellana*, *F. sylvatica*, *T. cordata* e *Q. robur*; *Lactarius deliciosus* + *P. sylvestris*; *S. luteus* + *P. sylvestris*)
 - ✓ **oltre 12.000 piante a dimora**
- Scelta di siti idonei, definizione dei piani colturali e degli accordi di collaborazione con i gestori; realizzazione di piantagioni dimostrative e sperimentali con materiale di base selezionato e certificato, fra cui nocciolo cultivar ‘tonda gentile’
 - ✓ **oltre 40 piantagioni realizzate in diverse località francesi e italiane**

Ricerca applicata

- Ricerca di coppie albero – fungo in diverse condizioni ecologiche, per la costituzione di una banca di accezioni ‘in situ’
 - ✓ **oltre 200 coppie identificate e schedate**

- Prove e messa a punto di tecniche di clonazione in vitro di esemplari arborei particolarmente produttivi di funghi di pregio
 - ✓ **tecnica a punto per il nocciolo e in via di perfezionamento per roverella e leccio**
- Costituzione di una micoteca con isolamenti miceliari provenienti da accezioni fungine di origine diversa per ottenere il materiale di base per la selezione di ceppi particolarmente idonei alla micorizzazione in condizioni controllate
 - ✓ **oltre 100 accezioni**
- Prove di micorizzazione con funghi di difficile micorizzazione (tartufo bianco, funghi porcini...) mediante utilizzo di tecniche sperimentali
 - ✓ **sperimentazioni con *Boletus edulis*, *pinicola*, *aestivalis* e *Lactarius deliciosus*, *salmonicolor*, *vellereus***
 - ✓ **produzione delle prime piante (*Q. robur* e *Q. pubescens*) micorizzate con *T. magnatum* atte alla piantagione in campo**

Programmazione e controllo

- Costituzione di un centro di controllo della micorizzazione con tecniche biomolecolari
 - ✓ **centro completamente attrezzato e in funzione**
 - ✓ **protocollo di analisi biomolecolare definito per i *Tuber* sp. e in fase di ultimazione per i *Boletus* sp. e i *Lactarius* sp.**
- Elaborazione e proposta di un metodo di certificazione a livello transnazionale per il materiale micorizzato
 - ✓ **esame dell’attuale nei tre Paesi principali (Italia, Francia e Spagna)**
 - ✓ **proposta metodologica**
- Cartografia pilota di attitudine per la produzione di tartufo bianco pregiato, nero dolce e scorzone, in scala 1:50.000
 - ✓ **copertura superfici regionali vocate**
- Indagini sulla filiera “fungo” presso le Camere di Commercio e gli operatori di settore
 - ✓ **acquisizione dati sui mercati, volumi commercializzati e sui canali di commercializzazione**

PROGRAMMA

Ore 9,00	Saluti della Provincia di Asti Dr. Roberto MARMO – Presidente della Provincia di Asti
Ore 9,10	Saluti della Regione Piemonte Dott.ssa Bruna SIBILLE - Assessore allo Sviluppo della montagna e foreste, Opere pubbliche, Difesa del suolo
Ore 9,20	Saluti di Hautes Alpes Développement e della Chambre d'Agriculture des Hautes Alpes Dott. Patrick GALOCHE
Ore 9,40	<u>Le attività in Italia</u> • Le piantagioni in Italia e l'individuazione di coppie albero / fungo - IPLA • Il Centro di controllo e l'attività di ricerca - IPLA • La cartografia di attitudine al tartufo - IPLA • Il settore tartuficolo piemontese: valutazioni economiche e di mercato Prof.ssa Angela MOSSO (DEIAFA)
Ore 10,40	Pausa caffè
Ore 11,00	<u>Le attività in Francia</u> • La scelta dei siti e l'impostazione delle piantagioni in Francia Dr. Jean Michel RAYNE (Chambre d'Agriculture des Hautes Alpes) • Vergers à CHAMPIGNONS®: l'exemple VERCHAMP® (Piantagioni da funghi: l'esempio Verchamp) Dr. Jean Pierre CAMALLETI (Pépinières ROBIN)
Ore 12,00	Selvicoltura tartufigena nei boschi mediterranei Dott. Santiago REYNA DOMENECH – CEAM di Valencia - Spagna
Ore 12,30	Dibattito e chiusura dei lavori
Ore 13,00	Partenza per Viarigi
Ore 13,30	Pranzo presso il Ristorante Roma di Viarigi
Ore 15,30	Visita ad una piantagione Verchamp e alle tartufoie di tartufo bianco gestite dal Consorzio di Viarigi - discussione in campo
Ore 17,00	Termine delle attività

Le foto di copertina sono state realizzate da Andrea Ebone (IPLA)