

CORSO DI FORMAZIONE TARTUFICOLTURA
(MODULO UNICO 30 ore)
dal 2 al 5 maggio 2019
UMBRAFLOR AZIENDA VIVAISTICA REGIONALE
Via Castellaccio Spello -PG-

	ORE		DISCIPLINA		SEDE
Giovedì	9.00-9.30		<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione azienda e finalità del corso <i>Sandro Vitali Amministratore Unico Umbraflor</i> 		<i>AULA CORSI</i> <i>Dott. Leonardo Baciarelli Falini</i>
	9.30-13.00		<ul style="list-style-type: none"> • Storia tartufo • Biologia del tartufo, classificazione specie e riconoscimento • Ambienti tartufigeni naturali • Ecologia dei tartufi 		
			(pranzo compreso)		
	14.30-18.30		<ul style="list-style-type: none"> • La moderna tartuficoltura • Criteri per la scelta del tartufo e delle piante simbionti • Criteri di scelta delle densità e modello colturale • Principali modelli di coltivazione 		<i>AULA CORSI</i> <i>Dott. Leonardo Baciarelli Falini</i> <i>UNIPG</i>
Venerdì	8.30-13.30		<ul style="list-style-type: none"> • Raccolta trattamento dei semi delle piante forestali utilizzate • Certificazione piante D.Lgs 386 • Preparazione dei substrati per la germinazione semi <p>VISITA VIVAIO</p>		<i>AULA CORSI</i> <i>Dott. Agr. Sergio Ciliani</i>
			(pranzo compreso – degustazione tartufo)		
	14.30-18.00		<ul style="list-style-type: none"> • Visita Tartufaia coltivata Analisi sensoriale e degustazione • Esempi di addestramento pratiche del cane da tartufo, procedure e fasi tecniche <p>(Necessario Abbigliamento adeguato)</p>		<i>TARTUFAIA COLTIVATA</i> <i>Dott. Agr. Francesco Mirti</i> <i>Dott. Agr. Vincenzo Pierantoni</i>

CORSO DI FORMAZIONE TARUFICOLTURA
(MODULO UNICO 30 ore)
Dal 2 al 5 maggio 2019
UMBRAFLOR AZIENDA VIVAISTICA REGIONALE
Via Castellaccio Spello -PG-

Sabato	8.30-13.30	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità delle piante tartufigene e metodi di controllo della micorizzazione • Piante simbionti e piante comari <p style="text-align: center;">DIMOSTRAZIONE IN LABORATORIO</p> <p style="text-align: center;">(pranzo compreso)</p>	<p><i>AULA CORSI</i></p> <p><i>LABORATORIO</i> <i>Dott. Leonardo</i> <i>Baciarelli Falini</i> <i>UNIPG</i></p>
	15.00-18.30	<ul style="list-style-type: none"> • Legislazione nazionale e Regionale aspetti fiscali tartuficoltura • Trasformazione e commercializzazione del tartufo mercato e quotazioni. • Finanziamenti per tartuficoltura in Umbria e in Italia <p style="text-align: center;">(pranzo compreso)</p>	<p><i>AULA CORSI</i></p> <p><i>Dott. Agr. Pierantoni</i> <i>Vincenzo</i></p>
Domenica	8.30-13.30	<ul style="list-style-type: none"> • Esigenze colturali di tartufi più utilizzati • Rilievi, analisi e scelta del sito d'impianto • Squadro terreno e tecniche impiant • Gestione suolo, potature, irrigazione e pacciamatura 	<p><i>AULA CORSI</i></p> <p><i>Dott. Agr. Mattia</i> <i>Bencivenga</i> <i>UNIPG</i></p>