

La valorizzazione della filiera del Tartufo della Valceno



Bedonia, 15 aprile 2014



Obiettivi del progetto



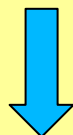
Sviluppare la filiera del tartufo con interventi individuali e orizzontali per incrementare la redditività dei vari soggetti e valorizzare il territorio in chiave turistica

Valorizzare un'intera serie di caratteristiche che vanno oltre il prodotto di qualità



Obiettivi del progetto

Il progetto può rappresentare una componente fondamentale della strategia di sviluppo locale multisetoriale



L'azione coordinata degli attori locali, pubblici e privati, vuole far emergere la reputazione del prodotto in termini di qualità e di esclusività, rafforzando in tal modo la sua territorialità



Le azioni

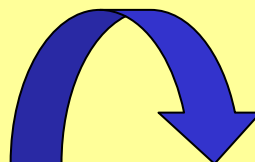
- la messa a dimora delle piante micorizzate
- il vivaio per la produzione di piante micorizzate con germoplasma autoctono
- la raccolta e la formazione per i raccoglitori
- la lavorazione e trasformazione
- il marchio “Tartufo della Valceno” e la governance
- la ristorazione
- la promo-commercializzazione
- la vendita
- la formazione degli operatori



Messa a dimora delle piante micorizzate

1. **tartufaia coltivata:** la tartufaia realizzata ex-novo
2. **tartufaia controllata:** la tartufaia naturale migliorata con adeguati interventi colturali e con la messa a dimora di un congruo numero di piantine tartufigene:
 - *integrazione del reddito delle aziende agricole*
 - *recupero ambientale di vaste aree*

Aiuti



per la messa a dimora di piante micorizzate nell'ambito delle misure PSR 2014/2020 che saranno attivate

per gli interventi colturali nei primi anni successivi all'impianto

per la fornitura alle aziende di elementi per la protezione degli impianti



Il vivaio per la produzione di piante micorizzate con germoplasma autoctono

- ✓ certificazione del processo di produzione delle piante micorizzate (modifiche LR 24/91)
- ✓ disciplinare di produzione delle piante micorizzate



Aiuti ai vivai per linee di produzione di piante con germoplasma tartufigeno autoctono, utilizzando serre esclusivamente dedicate

La raccolta e la formazione per i raccoglitori

Il raccoglitore è:

- ✓ la figura centrale di tutta la filiera del Tartufo della Valceno
- ✓ l'unico soggetto che alimenta tutti i segmenti della filiera



La raccolta e la formazione per i raccoglitori

Indagine conoscitiva

- ✓ profilo
- ✓ caratteristiche



- ✓ fabbisogno formativo (es. vendita)
- ✓ fabbisogno associazionistico
- ✓ adesione al disciplinare

La lavorazione e la trasformazione

1. aziende specializzate tramite l'allestimento di locali per la lavorazione e trasformazione del Tartufo della Valceno

2. caseifici

3. aiuti per la predisposizione di nuove linee o adeguamento di quelle esistenti

4. visite a realtà italiane all'avanguardia

5. formazione a favore degli operatori del segmento

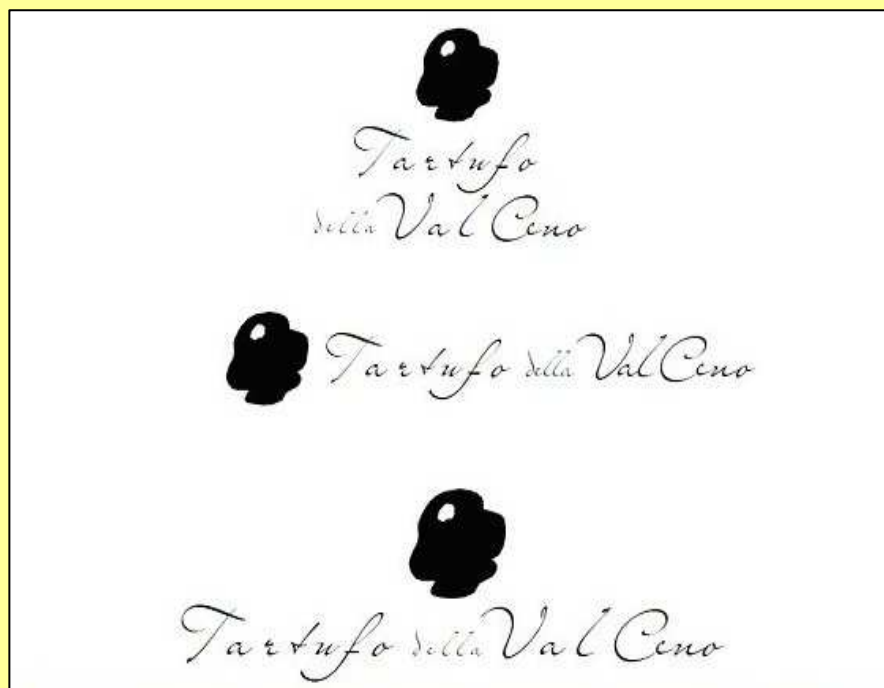
6. divulgazione capillare dei risultati



Il marchio e la governance

- ✓ **Marchio registrato e riconoscibile al consumatore**
- ✓ **Disciplinare**
- ✓ **IGP**

- ✓ **Struttura di governance:**
 - ❖ **coordinamento delle attività**
 - ❖ **gestione del disciplinare**
 - ❖ **rapporti istituzionali**
 - ❖ **rappresentanza dell'intera filiera**



La ristorazione

- ❖ identificazione presso i consumatori
- ❖ menù delle trattorie rurali, dei ristoranti e degli agriturismi



- ❖ utilizzo dei prodotti lavorati e trasformati per superare la stagionalità del prodotto
- ❖ sinergie con menù a base di funghi
- ❖ formazione degli operatori

La vendita



Marketing

Vendita online



Espositori per i prodotti trasformati

La formazione degli operatori

Raccoglitori

Trasformatori

Ristoratori



Consumatori

Commercianti

Conclusioni

- ❑ fattibilità del progetto anche per stralci
- ❑ disponibilità di tutti gli attori della filiera
- ❑ Gruppo di Azione Locale



Grazie per l'attenzione

Vittorio Romanini

Tel. 0521 931769

v.romanini@provincia.parma.it

Servizio Agricoltura e Risorse Naturali

