

## DECRETO DEL DIRETTORE

Oggetto: **C.O. TIC – Autorizzo corso base di tartuficoltura - S. Angelo in Vado e Amandola. Approvazione programma e docenze. Progetto Formazione (cod. 8.23) - Bilancio 2019**

### DECRETA

- di autorizzare ed approvare il programma del corso base di formazione per la tartuficoltura come da programma allegato al presente atto, di cui diventa parte integrante (ALLEGATO 01);
- di approvare le docenze e lo schema di lettera d'incarico, allegato al presente atto di cui diventa parte integrante (ALLEGATO 02);
- di autorizzare la dirigenza a compiere gli atti necessari e conseguenti;
- di dichiarare e attestare, in relazione al presente provvedimento, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n.445/2000 e del dell'art.6 bis della Legge 241/1990, di non trovarsi in situazioni, anche potenziali, di conflitto d'interesse
- di pubblicare il presente atto sul sito istituzionale dell'A.S.S.A.M. [www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it)

### IL DIRETTORE

(Dott. Lorenzo Bisogni)

Documento informatico firmato digitalmente





**ASSAM**  
ORGANIZZA

## **CORSO BASE DI TARTUFICOLTURA**

**per una corretta impostazione e gestione delle tartufaie coltivate**

### **Obiettivi formativi:**

fornire informazioni e criteri generali, aggiornati alla luce dei risultati della ricerca e della sperimentazione, su come realizzare l'impianto di una tartufaia, come gestirlo e come mantenere la produzione costante e duratura nel tempo.

In particolare si propone di:

- Puntualizzare le conoscenze di base per realizzare una nuova tartufaia
- Conoscere i criteri per la valutazione dell'ambiente potenzialmente idoneo (terreno, microclima) e gli aspetti principali per l'impianto della tartufaia,
- Conoscere i criteri per la gestione della tartufaia (lavorazioni, irrigazione, ecc.)

Si terranno due Corsi della **Durata**: 20 ore ciascuno, nei seguenti periodi e relative sedi

**Date : 5 -7 - 8 MARZO 2019**

**Sede: CENTRO SPERIMENTALE DI TARTUFICOLTURA (PU)**

**Date: 2-4-5 APRILE 2019**

**Sede: VIVAIO FORESTALE DI AMANDOLA (FM)**

**come da programma allegato.**

**Partecipanti: imprenditori agricoli, tartuficoltori, tecnici, etc.**

**Organizzazione:** 3 moduli in 5 lezioni di 3 ore ciascuna (visite guidate ad un vivaio e ad almeno una tartufaia).

**Modalità di svolgimento:** la frequenza è obbligatoria per almeno il 75% delle lezioni per avere l'attestato di frequenza. E' prevista una verifica finale con test.

**Materiali didattici previsti:** Proiezione di *slides* con video proiettore, dispense cartacee, bibliografie/link di approfondimento, visite guidate in vivaio e tartufaie coltivate.

**Costo:** Euro 150 + IVA per ciascun partecipante. Verrà emessa regolare fattura elettronica

Il corso verrà attivato con almeno 15 richieste. Verranno ammessi massimo 25 partecipanti.

L'agenzia si riserva di attivare o meno il corso qualora il numero dei partecipanti non raggiunga il numero previsto.

**N.B.** Il programma potrebbe subire alcune modifiche anche in corso di svolgimento



## PROGRAMMA

### 1^ GIORNATA: Tartuficoltura, elementi fondamentali

Il modulo 1 si articola in due lezioni, la prima di 2 ore, con una visita di 1 ora al vivaio forestale.

#### Lezione 1:

Ore 9.00 – 9.30 Presentazione del corso

Ore 9.30 – 13.00 Dott. Gregori

- Concezioni moderne della tartuficoltura
- Esigenze colturali dei tartufi più utilizzati
- I principali “modelli” di coltivazione
- Visita al vivaio

**Lezione 2:** Ore 14.00 – 17.00 Dott. Sisti

- Biologia e ruolo delle micorrize nella tartuficoltura
- Qualità della pianta tartufigena e metodi di controllo
- Criteri per la scelta della pianta simbionte

### 2^ GIORNATA: Criteri per la valutazione dei luoghi di impianto e per la realizzazione di tartufaie coltivate

**Lezione 1:** Ore 9.00 – 12.00 Dott. Ciabocco - Dott. Tiberi

- Esigenze geo-pedologiche dei tartufi
- Esigenze climatico-ambientali dei tartufi
- Rilievi, analisi e valutazione ecologica del sito d’impianto

**Lezione 2:** Ore 14.00 – 17.00 Dott. Gregori

- Criteri per la scelta del tartufo e della pianta simbionte
- Criteri di scelta delle densità e del modello colturale
- Squadro del terreno e tecniche di impianto



### **3^ GIORNATA: Criteri di gestione delle tartufole coltivate**

**Lezione 1:** Ore 9.00 12.00 (Dott. Gregori)

- Gestione del suolo (lavorazione e inerbimento)
- Gestione della pianta (potature)
- Gestione dell'acqua (irrigazione e pacciamatura)

Ore 14.00 – 18.00 **VISITA A TARTUFOLE COLTIVATE**

---

**Responsabile del corso:** Dott. Gianluigi Gregori (Resp.le Centro Sperimentale per la Tartufole)

**Docenti:**

- Dott. Ciabocco Giovanni - Osservatorio Regionale Suolo
- Dott. Tiberi Mauro – Osservatorio Regionale Suolo
- Dott. Sisti Davide - Dipartimento di Biologia Vegetale dell'Università degli Studi di Urbino (PU)
- Dott. Gianluigi Gregori – Centro Sperimentale per la Tartufole di Sant'Angelo in Vado (PU)

**PER INFORMAZIONI:**

Tel. 0722- 88849

E-mail: [centro.tartufole@regione.marche.it](mailto:centro.tartufole@regione.marche.it)



**LETTERA D'INCARICO PER DOCENZA**

Prot. N. /TIC/ER/dsd

Alla Dott.ssa/Al Dott.

Oggetto: Conferimento incarico per docenze nell'ambito del corso BASE DI TARTUFICOLTURA – Edizione 2019.

Con la presente si affida un incarico per svolgere una docenza nell'ambito delle due edizioni del corso base di tartuficoltura in S. Angelo in Vado a marzo e ad Amandola ad aprile. 20° corso professionale potatura olivo realizzato dall'Assam come da programma inviato.

La S.V. sarà chiamata pertanto a svolgere n. 3 ore di lezione il 5/03/2019 e, previa conferma di attivazione della edizione ad Amandola, ulteriori 3 ore, sugli argomenti concordati e verrà riconosciuto un compenso orario lordo di € 90 oltre IVA, ove dovuta, più il rimborso delle spese documentate, sostenute per il trasferimento ed un rimborso chilometrico pari a 1/5 del costo medio mensile al litro della benzina verde.

Tali somme le saranno erogate dietro presentazione di fattura o altro documento fiscalmente valido.

L'ASSAM è sollevato da qualsiasi responsabilità per infortuni e/o danni propri e verso terzi a persone e/o cose che potranno comunque insorgere nell'espletamento dell'incarico.

I dati personali necessari per provvedere alla liquidazione di quanto dovuto, saranno utilizzati ad uso esclusivamente interno, nel rispetto del D.Lgs 196/2003 e successive modifiche. Pertanto, nell'accettare l'incarico, la S. V. autorizza l'ente all'utilizzo, per le finalità suddette, dei propri dati.

Per eventuali informazioni e per quanto necessario al miglior espletamento dell'incarico, la S.V. potrà fare riferimento al Dott. ssa Donatella Di Sebastiano (☎ 071 8081 ) e-mail: [disebastiano\\_donata@assam.marche.it](mailto:disebastiano_donata@assam.marche.it).

Si prega di restituire copia della presente firmata per accettazione.

Per accettazione

**firma**

**IL DIRETTORE**

*Documento informatico firmato digitalmente*

