

**CONSERVAZIONE DI *TUBER MELANOSPORUM* VITTAD.
AI FINI DELLA MICORRIZZAZIONE DI PIANTE TARTUFIGENE**

D. DONNINI, L. BACIARELLI FALINI, M. BENCIVENGA

Dip. Biologia Applicata, Università di Perugia, Borgo XX Giugno, 74 – 06121 Perugia, domizia@unipg.it

La produzione delle piante micorrizzate con i tartufi costituisce una biotecnologia ormai acquisita da tempo, ma realizzata in maniera differente dai diversi vivaisti (Ciccone, 2011; Moraldi, 2011; Robin *et al.*, 2011). D'altra parte il miglioramento e la standardizzazione della qualità delle piante prodotte è l'obiettivo verso il quale orientare gli sforzi in modo da poter disporre di ottime piante tartufigene, presupposto necessario, anche se non sufficiente, per impostare una tartuficoltura produttiva (Baciarelli Falini *et al.*, 2011; Bencivenga *et al.*, 2011). Generalmente la micorrizzazione delle piantine viene effettuata utilizzando l'inoculo sporale, conservato con diverse modalità. Infatti, il periodo di raccolta di sporofori maturi di *Tuber melanosporum* Vittad. (tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto) non coincide con la fase di inoculazione delle piantine in vivaio, quindi i tartufi devono essere stoccati in attesa della loro utilizzazione. Scopo di questa ricerca è la sperimentazione di diverse modalità di conservazione del tartufo dal momento della raccolta (dicembre-gennaio) fino alla metà di maggio, quando vengono inoculate le piante. Le diverse modalità di conservazione hanno previsto: i) termostato a 30°C, ii) temperatura ambiente, iii) frigorifero a 4°C, iv) congelatore a -18°C. Ognuna di queste tesi prevedeva due sottotesi: conservato sotto vuoto e non. Ogni inoculo diversamente trattato è stato utilizzato, nella misura di 1g per pianta, per micorrizzare giovani piantine di *Quercus pubescens* Willd. nel maggio 2010. Le piantine sono state allevate in serra nelle medesime condizioni ambientali, utilizzando lo stesso substrato. Durante l'autunno 2010 e la primavera 2011 si è proceduto allo svaso delle piantine inoculate ed alla valutazione del relativo grado di micorrizzazione, secondo il metodo morfologico di valutazione delle piante tartufigene (Donnini, 2005; Govi *et al.*, 1995). I risultati delle analisi hanno evidenziato che la modalità di conservazione sotto vuoto è da preferire, avendo determinato un maggior numero di piantine ben micorrizzate con *Tuber melanosporum*. Riguardo al trattamento di conservazione del tartufo, ha fornito risultati migliori, in termini di percentuale di piante ben micorrizzate, la tesi "congelatore a -18°C", con il 50-80% di piantine che presentavano una micorrizzazione superiore al 50%. Quindi è sicuramente da preferire la conservazione dei tartufi sotto vuoto ed in congelatore alla temperatura di -18°C.

- Baciarelli Falini L., Donnini D., Di Massimo G., Bencivenga M., 2011. Università di Perugia: 20 anni di controllo e certificazione di piante tartufigene. Atti 3° Congresso internazionale di Spoleto sul Tartufo, 25-28 novembre 2008: 387 – 389.
- Bencivenga M., Baciarelli Falini L., Di Massimo G., Donnini D., 2011. La coltivazione dei tartufi: gioie e dolori. Atti 3° Congresso internazionale di Spoleto sul Tartufo, 25-28 novembre 2008: 811 – 816.
- Ciccone M., 2011. Mico Plants truffle cultivation. Atti 3° Congresso internazionale di Spoleto sul Tartufo, 25-28 novembre 2008: 471.
- Donnini D., 2005. Controllo morfologico e certificazione delle piante micorrizzate. Spoleto - Norcia (PG), 21-22 febbraio 2004, Spoleto, Ass. Il tartufo nel 2000-GMVS: 22-27.
- Govi G., Bencivenga M., Pacioni G., Palenzona M., Tocci A., Zambonelli A., 1995. Presentazione del metodo di valutazione delle piante micorrizzate con funghi del gen. *Tuber* basato sulla caratterizzazione morfologica delle micorrizze. Regioni: Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Toscana, Umbria, Lazio, Molise, Abruzzo.
- Moraldi M., 2011. Umbraflor s.r.l. - vivaio certificato ISO 9001-2000: produzione di piante tartufigene con l'utilizzo di tartufi di provenienza locale e di sementi autoctone certificate. Atti 3° Congresso internazionale di Spoleto sul Tartufo, 25-28 novembre 2008: 508 – 513.
- Robin B., Robin M., Cammalletti P., 2011. Production of high quality truffle plants under ISO 9001 quality label and in the frame of special growing contracts. Atti 3° Congresso internazionale di Spoleto sul Tartufo, 25-28 novembre 2008: 523 – 526.

INDICE