

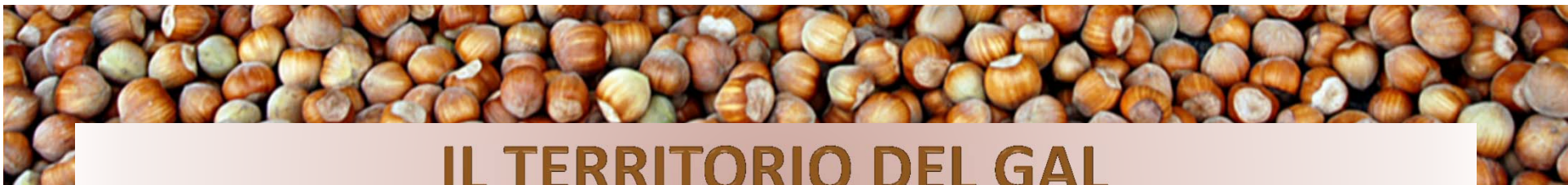


LEADER per le filiere agroalimentari: il progetto di “Cascina Grangia” sulla Nocciola Piemonte IGP

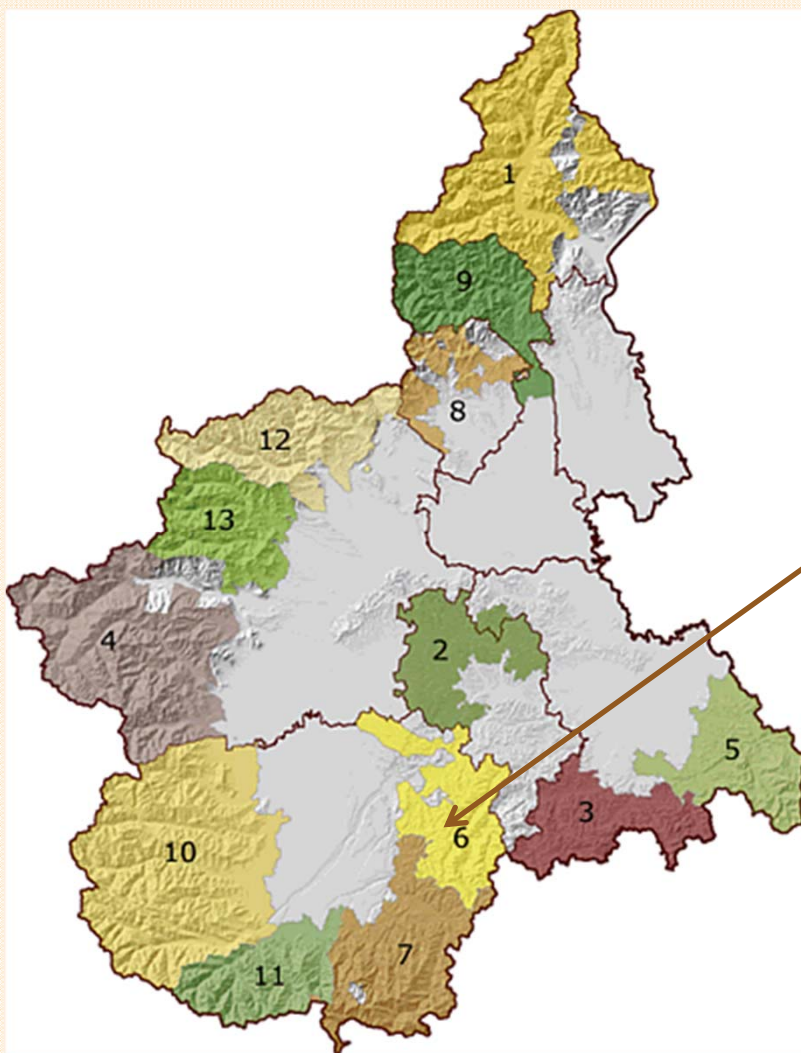
Incontro pubblico sulle produzioni agricole di qualità

**Salone del Gusto
22 settembre 2010 - Torino**





IL TERRITORIO DEL GAL

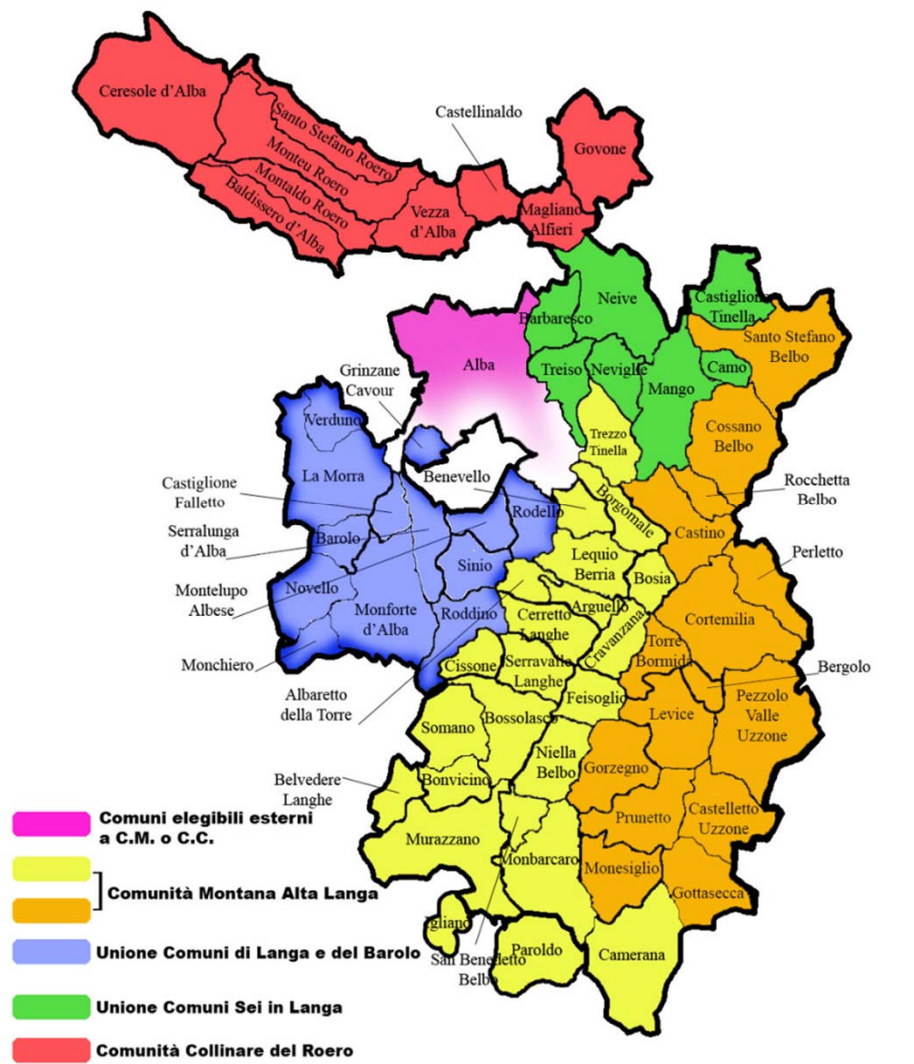


GAL Langhe Roero Leader



IL TERRITORIO DEL GAL

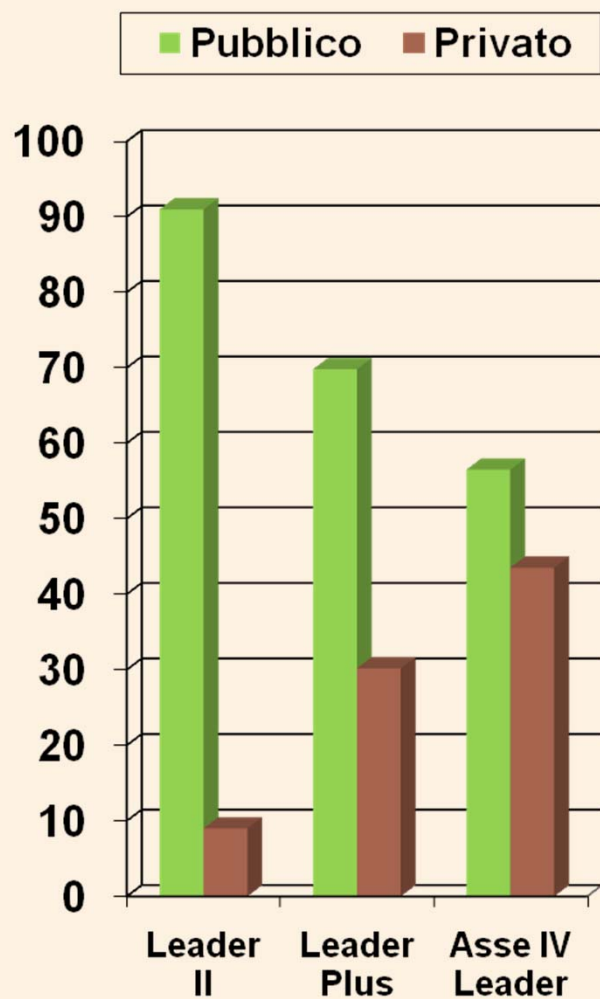
TERRITORIO 1 - G.A.L. Langhe Roero Leader



- 68 comuni
- 870 Km²
- 56.265 abitanti (BDE 2006)



I SOCI DEL GAL



PSR 2007-2013
Asse IV - Leader

Soci Pubblici 56,50%

Soci Privati 43,50%



LE LINEE DI INTERVENTO DEL GAL

- LINEA 1 → SVILUPPO FILIERE PRODUTTIVE LOCALI
- LINEA 2 → VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA TURISTICA
- LINEA 3 → SERVIZI ALLA PERSONA E AL TERRITORIO
- LINEA 4 → RECUPERO DEL PATRIMONIO RURALE ARCHITETTONICO E NATURALISTICO



“Cascina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP



“Cascina Grangia” è un’azienda agricola a indirizzo produttivo corilicolo (Nocciola Piemonte IGP), circondata dai nocciuleti e sita nel Comune di Cravanzana (CN), diretta dal titolare Giuseppe Robaldo.



“Cascina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

IL PROGETTO: REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI SGUSCIATURA

Investimento realizzato:

- ❖ calibratore della nocciola in guscio
- ❖ macchina sgusciatrice
- ❖ calibratore della nocciola sgusciata
- ❖ tappeto per cernita
- ❖ cella frigorifera (dimensioni 300x200x260h)
- ❖ confezionatrice sottovuoto (dimensioni mm 435x500x170h)
- ❖ bilancia automatica da pavimento
- ❖ attrezzature per il collegamento dell'impianto nelle sue varie fasi di lavorazione (elevatore a tazze, nastro cernita, trasportatore)



“Cascina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

INVESTIMENTO

- Costo totale: 60.000 EURO
- Contributo Leader 21.000 EURO di cui:
 - 7.000 euro quota UE,
 - 10.000 EURO quota Stato
 - 4.000 EURO quota Regione Piemonte
- 39.000 EURO quota privata

Da sottolineare che il costo totale indicato si riferisce a quanto rendicontato sul Bando Pubblico, importo inferiore rispetto al complessivo investimento realizzato dal beneficiario che quindi ha finanziato totalmente con fondi propri la parte del costo eccedente i 60.000 euro.



“Cascina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

PRIMA DEL PROGETTO

La produzione dell'azienda agricola era conferita



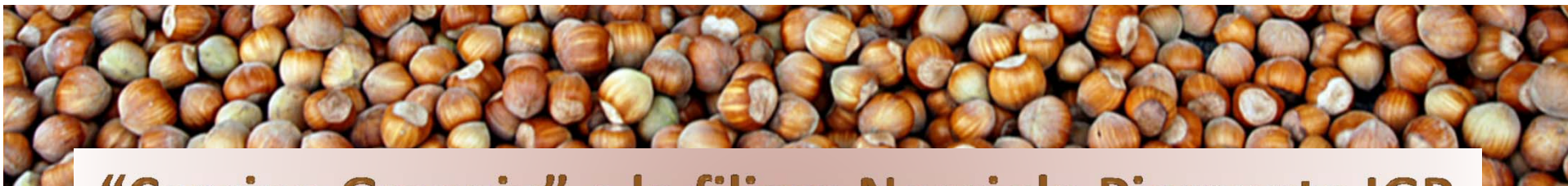
- per metà circa ad un'Organizzazione di Produttori



- per l'altra metà ad una ditta esterna per la sgusciatura



Il prodotto sgusciato veniva poi conferito all'azienda del figlio Stefano Robaldo titolare de “I dolci di Cascina Grangia” per la trasformazione artigianale (produzione di dolci tipici)



“Cascina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

DOPO IL PROGETTO

L'azienda agricola si è gradualmente orientata alla lavorazione interna dell'intera produzione, da vendere direttamente, in guscio o sgusciata



- All'azienda artigiana del figlio per l'impiego nella produzione di dolci



- Ad altri utilizzatori



“Cascina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

RISULTATI CONSENTITI DAL PROGETTO

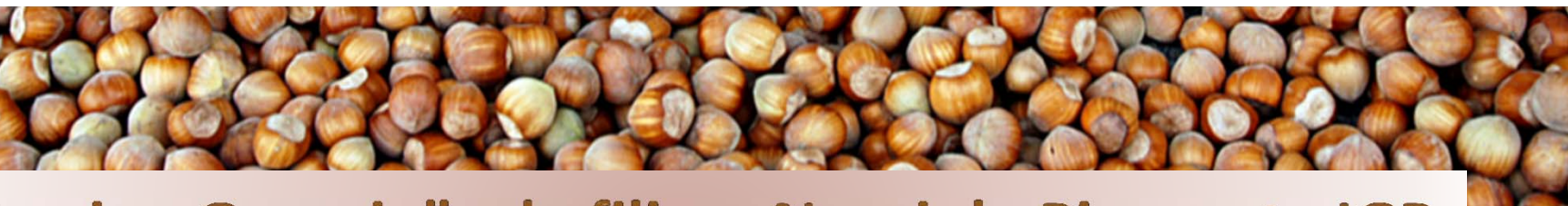
- ❖ Proiettarsi gradualmente verso la lavorazione diretta dell'intera produzione corilicola aziendale,
- ❖ Eliminare i passaggi intermedi con conseguente velocizzazione della trasformazione e della distribuzione, migliore qualità del prodotto trasformato, riduzione dei costi,
- ❖ Incrementare il reddito dell'azienda agricola, mantenendolo sul territorio, creando opportunità di continuità dell'attività aziendale e di sviluppo dell'azienda artigianale del figlio,
- ❖ Conferire direttamente parte della produzione all'azienda artigiana del figlio,
- ❖ Immettere la restante parte della produzione direttamente sul mercato sia per la vendita diretta al consumatore sia verso altre aziende trasformatrici sul territorio.



“Cascina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

IL PROCESSO PRODUTTIVO: RACCOLTA

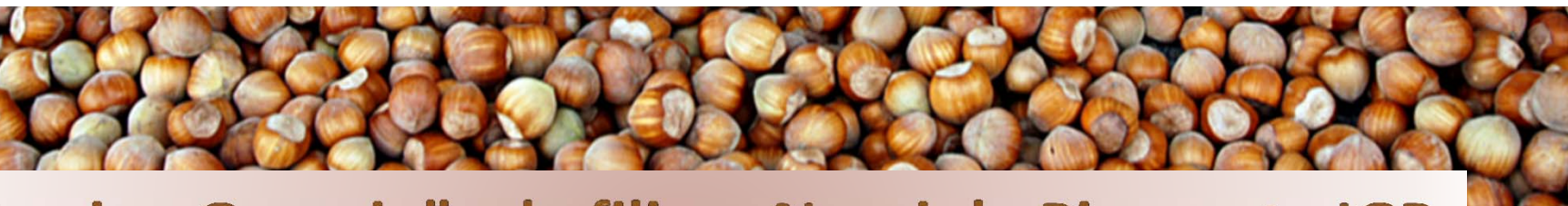
- ❖ **Periodo:** circa da metà Agosto a metà Settembre (a seconda delle annate più o meno calde o piovose)
- ❖ **produzione media:** 25/27 quintali per ettaro
- ❖ **età produttiva:** verso i 10 anni in relazione allo sviluppo della chioma
- ❖ **Ciclo di vita:** 40/45 anni, di cui produttiva 35/37 anni
- ❖ **Coltivazione a basso impatto ambientale** (senza impiego eccessivo di prodotti chimici) attraverso MONITORAGGI sulla pianta che, con prove di scuotimento nelle prime ore del mattino, consentono di individuare gli insetti utili, quelli innocui e quelli dannosi, tarando di conseguenza il trattamento
- ❖ **Possibilità di totale recupero energetico**
 - cippato da potatura e gusci per riscaldamento domestico
 - progetto di “pellettato” per stufe a combustione



“Mascina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

PROCESSO PRODUTTIVO: SEDE DELLA LAVORAZIONE



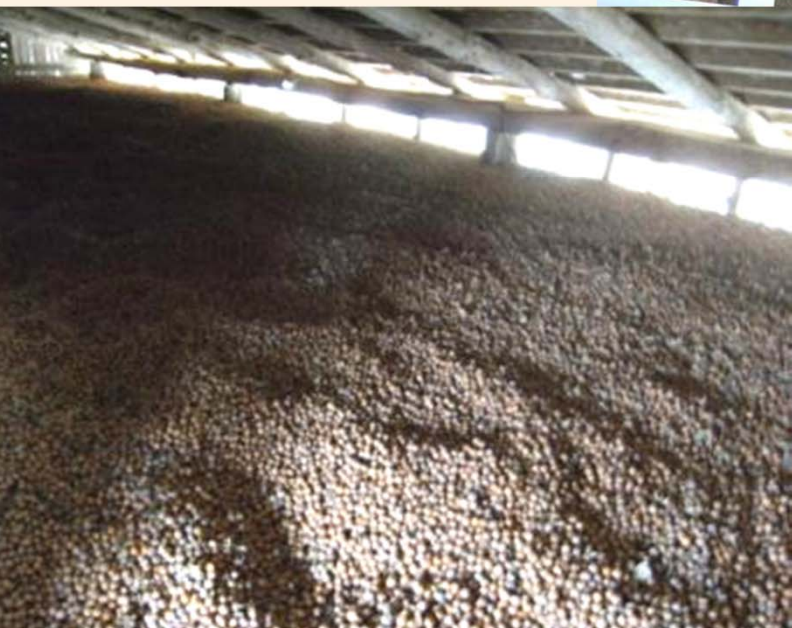


“Mascina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

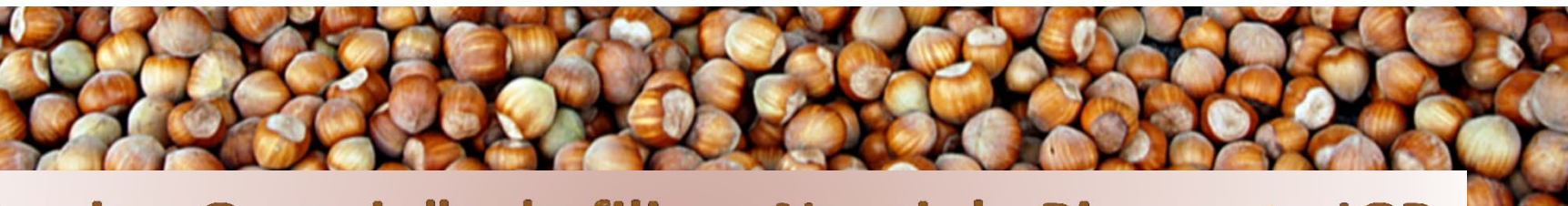
PROCESSO PRODUTTIVO: ESSICCATURA

Struttura (realizzata dall'azienda):

...abile in relazione
...adamento climatico dai 15 ai
...orni



Meccanica: variabile dai 2 ai 3
giorni



“Mascina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

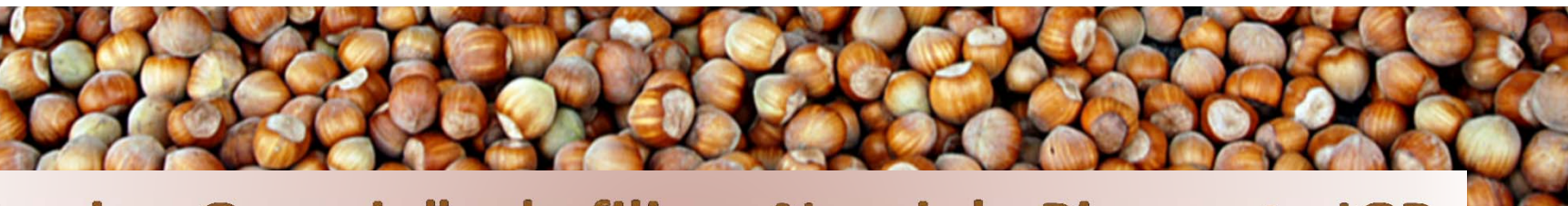
PROCESSO PRODUTTIVO: PULITURA

Le nocciole vengono fatte passare in un SEPARATORE:

Attraverso GETTI D'ARIA vengono eliminate le impurità leggere, i frutti vuoti, pietre, terra ecc... (foglie, gusci vuoti)

Attraverso un PIATTO ROTANTE, per forza di inerzia, vengono eliminate le pietre sfruttando il fatto che le nocciole essendo rotonde rotolano)

Prima di essiccazione meccanica la pulitura viene fatta prima dell'essiccazione stessa per evitare che le pietre danneggino i macchinari.

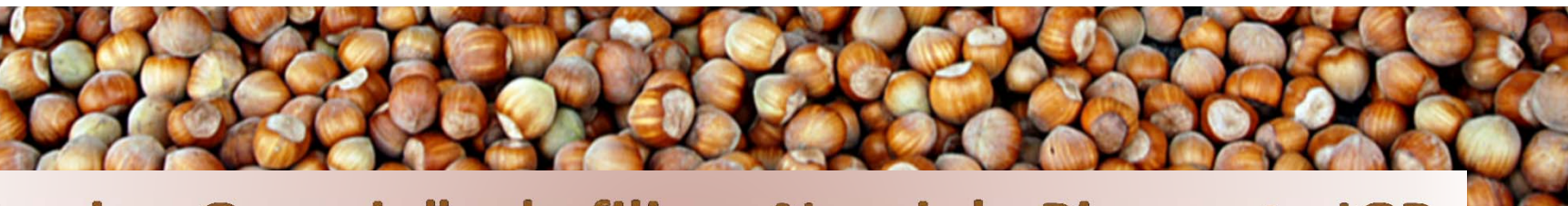


“Cascina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

PROCESSO PRODUTTIVO: CALIBRATURA IN GUSCIO



Le nocciole passano attraverso dei rulli forati con fori di diverse dimensioni e vengono separate in 9 calibri.



“Macina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

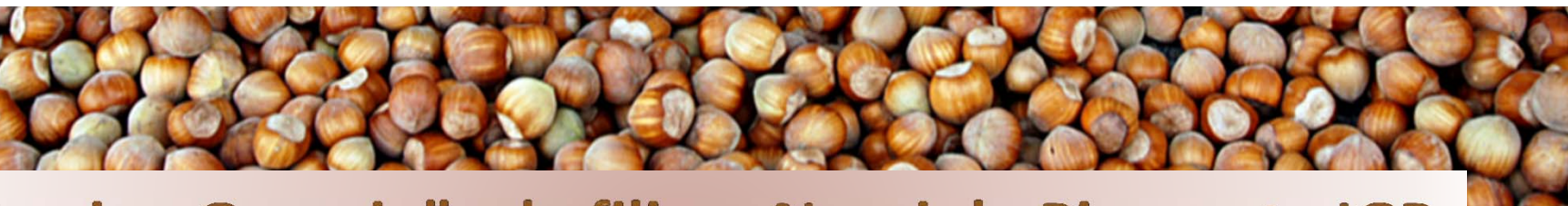
PROCESSO PRODUTTIVO: SGUSCIATURA



Al fine di ottenere il prodotto sgusciato il più possibile intero:

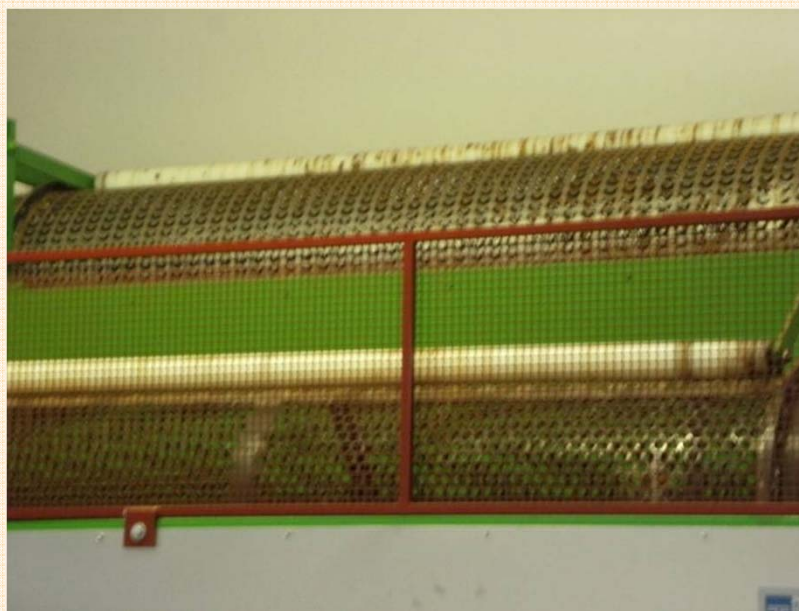
- le nocciole vengono sgusciate separatamente a seconda del calibro
- Viene fatta una sgusciatura soft (spesso le nocciole non vengono sgusciate alla prima passata ma ripetono il ciclo più volte in quanto la loro forma non è perfettamente sferica)

- Nel percorso c'è un crivello rotante che lascia passare lo sgusciato (più piccolo) e manda in tramoggia il non sgusciato per ripetere la sgusciatura
- In questa fase la sgusciatrice separa il frutto sgusciato dai gusci: il prodotto che viene trasportato alla fase successiva è già privo di gusci al 90%
- Attraverso il nastro trasportatore il prodotto sgusciato

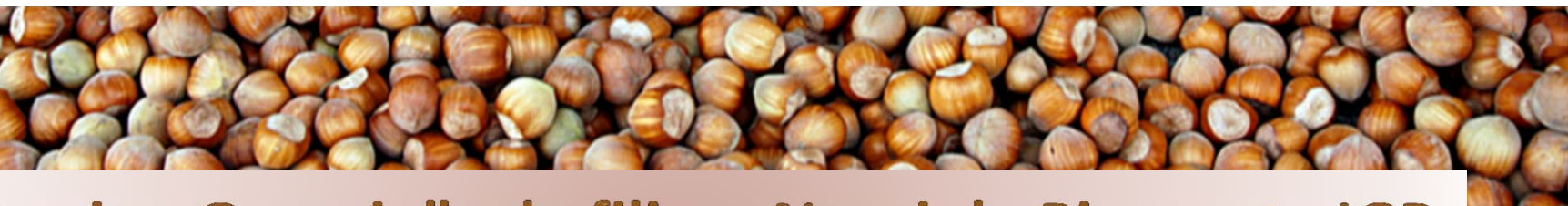


“Mascina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

**PROCESSO PRODUTTIVO:
SGLIATURA DAI GUSCI e CALIBRATURA DELLO SGUSCIATO**



...e ad un rullo con dei fori a forma di mezzaluna, i gusci vengono separati dal
...otto sgusciato che viene calibrato in 5 misure

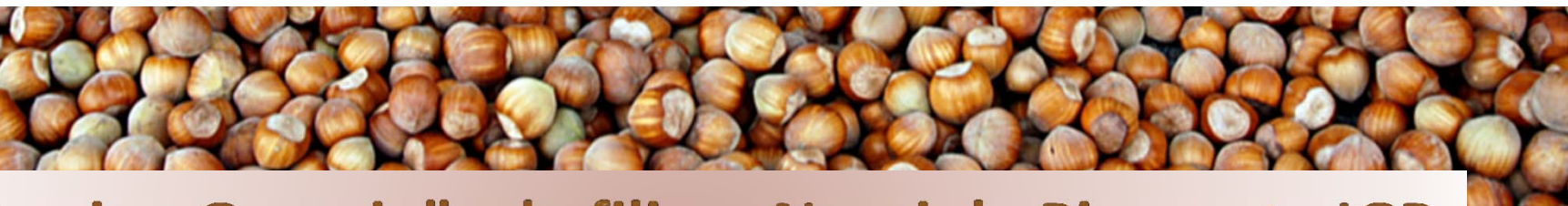


“Macina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

PROCESSO PRODUTTIVO: CERNITA MANUALE



Con la cernita manuale, grazie ad un occhio esperto, si eliminano i corpi estranei o malati come lo sgusciato avariato o il cimiciato (si riconoscono dal colore e dalla forma incavata del frutto)



“Cascina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

PROCESSO PRODUTTIVO: STOCCAGGIO E PESATURA

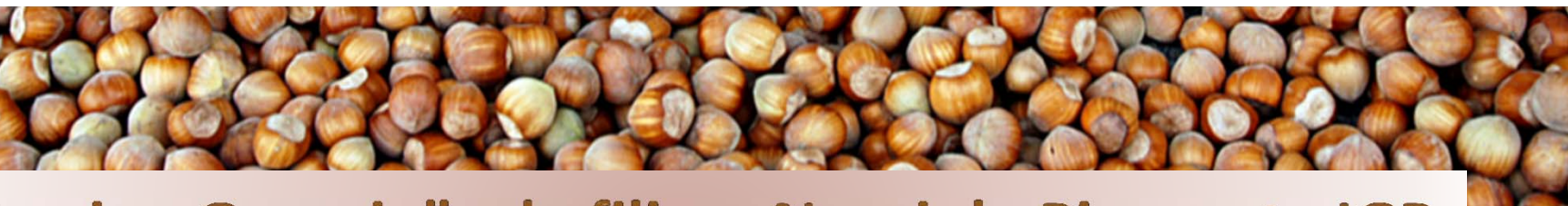


Nocciola sgusciata viene conservata all'interno
a cella frigo e pesata in occasione della
ta.



PREZZI INDICATIVI:

€/kg nocciola in guscio

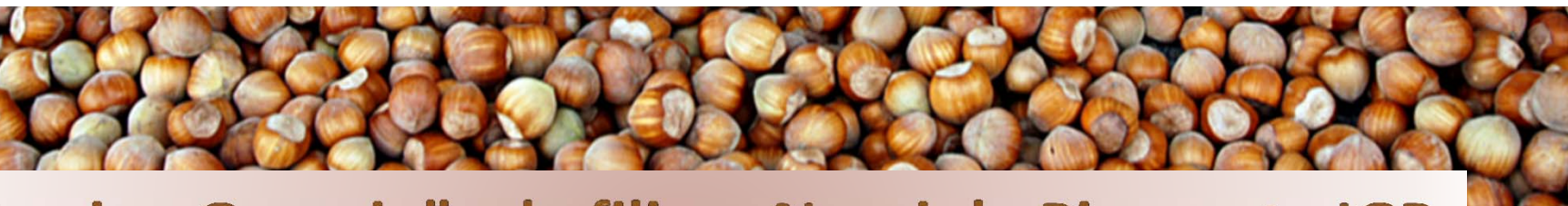


“Cascina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

LA TRASFORMAZIONE NEL LABORATORIO ARTIGIANALE



In laboratorio artigianale le nocciole vengono trasformate in ottimi prodotti di pasticceria dal figlio del titolare dell'azienda agricola.



“Cascina Grangia” e la filiera Nocciola Piemonte IGP

NEGOZIO DI VENDITA



laboratorio e il punto vendita si trovano di fronte ai locali di trasformazione
azienda agricola; nella foto a destra il Sig. Robaldo Giuseppe con il figlio
no.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

PER INFORMAZIONI:

G.A.L. LANGHE ROERO LEADER Soc. Consort. a r. l.
VIA UMBERTO I, 1 12060 BOSSOLASCO (CN)
TEL. 0173-79.35.08 – 799.000 FAX. 0173-79.34.49

E.MAIL: gal.bossolasco@arpnet.it

www.langheroeroleader.it