

EUROCASTANEA

European Chestnut Network

by



WEBINAR
21-22 OCT
2021

Garantire alla GDO un prodotto « *gnomoniopsis free* »

Renzo Panzacchi

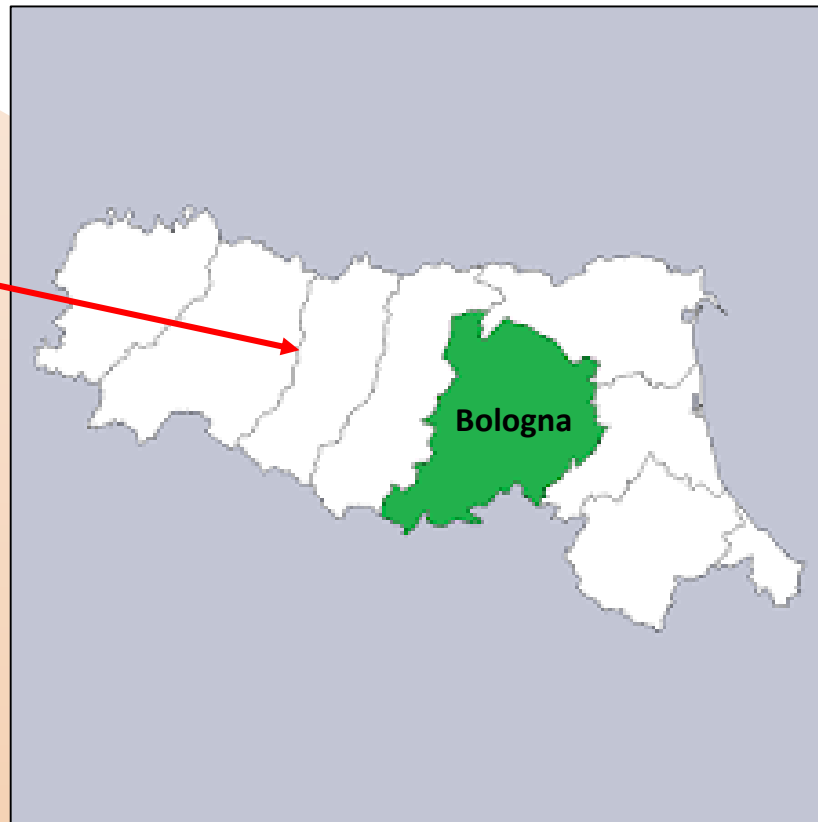
Consorzio Castanicoltori Appennino Bolognese
(Emilia-Romagna, Italia)



Garantire alla GDO un prodotto « *gnomoniopsis free* »



Paese: Italia



Regione: Emilia-Romagna



Appennino Bolognese

Garantire alla GDO un prodotto « *gnomoniopsis free* »



- Il **MARRONE BIONDO** è coltivato su un'area di 300 ettari
- Il metodo di produzione è quello tradizionale, su terreni non lavorati e quasi sempre in forte pendenza
- Praticamente impossibile la meccanizzazione
- La raccolta è manuale al 90%



- La produzione totale era di circa 300 ton, prima del cinipide.
- Nel 2020 è stata di circa 200 ton.
- Per il 2021 è previsto un calo del 40/50% a causa della siccità



Garantire alla GDO un prodotto « *gnomoniopsis free* »



Invisibile e imprevedibile, il fungo GNOMONIOPSIS ha stravolto i tradizionali processi di vendita e di conservazione, ed è stato necessario cercare nuove e diverse soluzioni per garantire la qualità sanitaria che è richiesta dalla GDO

Garantire alla GDO un prodotto « *gnomoniopsis free* »

Il partner giusto

Prima del raccolto 2020 abbiamo effettuato uno studio di fattibilità con un'azienda, al centro del nostro territorio, che commercializza esclusivamente castagne e marroni. Circa 2500 ton/anno.

L'azienda si è dotata di un protocollo di lavorazione molto rigoroso che garantisce la qualità dei prodotti nel periodo dello stoccaggio, fino alla consegna.

E' dotata di impianti e attrezzature di ultima generazione, e alcune fasi della lavorazione sono automatiche.

Le linee di packaging dialogano on line con il sistema IT dell'azienda per il controllo del peso, del prezzo e delle informazioni in etichetta.

L'azienda fornisce 20 catene della GDO in Italia e all'estero garantendo la qualità sanitaria di castagne e marroni.

Abbiamo così deciso di iniziare una collaborazione che ha permesso a noi di testare tutto il sistema, e all'azienda di testare il nostro Marrone Biondo.

I risultati sono stati molto positivi per entrambi e abbiamo deciso di continuare la partnership ancora per 3 anni.



Cosa prevede il protocollo

Il protocollo che l'azienda ha messo a punto nel corso di alcuni anni, prevede una serie di fasi:

a – raccolta molto rapida dei frutti, che non devono restare a lungo sul terreno

b – dopo la consegna allo stabilimento, il Marrone Biondo inizia un veloce percorso attraverso varie stazioni di lavoro:

- Bagno in acqua per eliminare i frutti che galleggiano, incluso quelli colpiti da *gnomoniopsis*
- Trattamento termico in acqua calda a 50° costanti, per 45'
- Raffreddamento in acqua per riportare i frutti a temperatura ambiente
- Asciugatura per qualche ora
- Stoccaggio in cella frigo a 0° (zero) e umidità 93%, fino al momento della consegna

In questo modo il fungo *gnomoniopsis* viene bloccato per 2/3 mesi e si può garantire la qualità del prodotto alla GDO

Garantire alla GDO un prodotto « *gnomoniopsis free* »

Merci pour votre attention
Gracias por la atención
Grata pela atenção
Danke für ihre Aufmerksamkeit
Thanks for your attention
Ευχαριστώ για την προσοχή
Grazie per l'attenzione



eurocastanea@areflh.org
www.eurocastanea.org