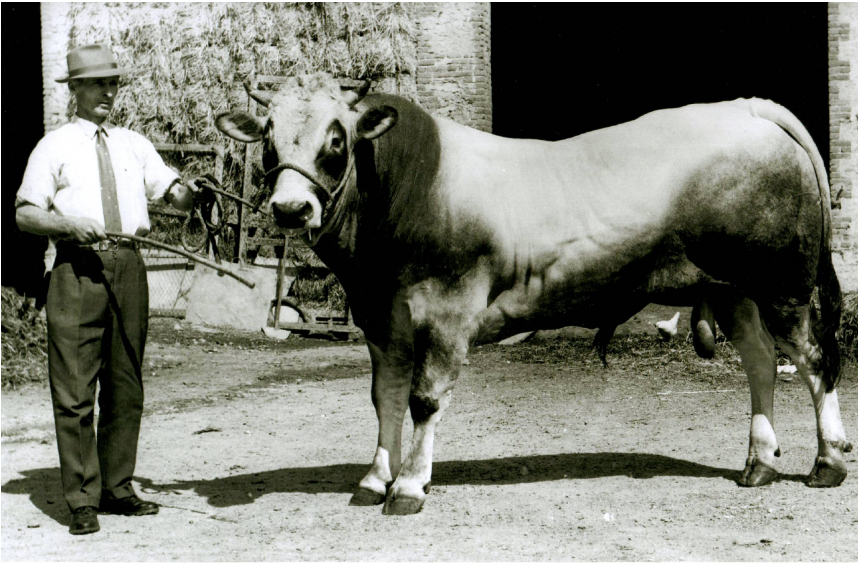


GENTE DI CARATTERE...



Vi racconto un po' di storia, nostra dei Bianciotto...

Siamo di origine della Val Noce e del Cavourese zone doc della frutticoltura del Piemonte (anni '20), quella frutticoltura che in parte è andata persa perchè era più di sussidio che sostentamento, per fare posto alla frutticoltura di oggi specializzata e organizzata.

La nostra storia parte da Pinerolo, nonno Lorenzo (foto), in gioventù lavora i suoi terreni nella zona pianeggiante del pinerolese, area d'incontro di tre valli Noce, Chisone e Pellice sui rilievi di monte Oliveto cura viti e alberi da frutto, in pianura semina grano, segale, patate e alleva la sua mandria di fattrici piemontesi, affinando personalmente l'ingrasso dei vitelli per poi venderli nell'autunno.

In quegli anni sopraggiunge la Grande Guerra e Nonno parte e starà lontano dalla sua cascina "Porporata" per otto lunghi anni.

Di ritorno molte cose sono cambiate e decide di spostare il suo vivere più a monte, trova una cascina a Bricherasio 450m.s.l.m all'imbocco della Val Pellice e con tanti sacrifici l'acquista.

È un podere del 1500, Sono 10 Ha in origine metà dei quali condotti a vigneto- meleto e nocciole e una parte a prato.

Negli anni la famiglia si allarga e si specializzano le colture abbandonando l'allevamento per puntare sulla frutticoltura- melicoltura.

Alle redini dell'azienda sopraggiunge papà Aldo che si è sempre definito lui, uno **spirito libero**; azzarda a coltivare vecchie e nuove cultivar di melo andando controcorrente e creando una piccola nicchia di mercato volta al consumatore diretto senza grossisti intermediari.

Questa scelta si rivela un asso vincente, oggi l'azienda continua questa politica di vendita diretta abbassando i costi di produzione e offrendo una cinquantina di specie frutticole diverse.

Negli anni '80 viene introdotta l'actinidia che sposa bene il nostro microclima e si dimostrerà generosa negli anni, di fatto però non ci si sposta alla monocoltura più remunerativa ma si resiste con il melo, sacrificando il proprio tempo con la sperimentazione in collaborazione con CRESO (centro ricerca e sviluppo ovest Piemonte) e CRAB (centro ricerca agricoltura biologica) di nuove cultivar più resistenti e diverse dalle classiche Golden e red delicious.

IL PASSATO INSEGNA

Dal passato ci portiamo dietro la voglia di diversificare, di non abbandonare ciò che già su territorio si trova, l'idea che lo spirito imprenditoriale è a 360 gradi che la sinergia del suolo e delle specie che lo abitano è essenziale nel nostro lavoro.

BIODIVERSITA' e BIOLOGICO

Questo tipo di mercato ci allontana dalle aziende standard e di conseguenza ci proietta in un mercato diverso-sensibile- biologico.

All'inizio degli anni '90 le nostre varietà di mele sono una ventina e affiancati dalla cooperativa Arc en Ciel si lavora su un prodotto nuovo il dolcificante alla mela, un concentrato in pratica, che andrà a sostituire lo

zucchero classico delle marmellate così da arrivare sul mercato con un 100% di frutta in vetro.

La miscela di tutte le nostre varietà offre un mix di aromi unico che caratterizzano il prodotto finale.

È l'inizio di un nuovo viaggio, di una fase d'innovazione e sperimentazione di nuove metodologie di conduzione del frutteto in tutte le sue stagioni.

Biologico è stato un passo necessario e fondamentale, ma molto ci ha insegnato. La certificazione arriva nel 1996 e da allora siamo controllati e certificati da IMC.

È stato possibile anche perchè siamo all'inbocco di una bella e verde valle e non abbiamo confini con altri frutteti non bio.

Siamo ai margini ma puntiamo da sempre alla biodiversità e all'equilibrio tra specie, lo potete vedere ed è il messaggio più importante quello di trovare strisce di filare condotti a sovescio per non impoverire il suolo, oppure quello di consociare orticole e fruttifere nei giovani impianti.

Coltiviamo mele e kiwi, kaki e pere, piccoli frutti ciliegie albicocche prugne e conduciamo un orto a 900 metri e delle continue prove di consociazione.

BIO è uguale a diverso, è una frase che ci piace, da anni si lavora e per fortuna non solo a livello aziendale, (Associazione Antiche mele Piemontesi)

a diversificare provare e recuperare in questo caso vanno citate le vecchie varietà di mele piemontesi, che sono tra l'altro presidio Slow food e che da anni ripresentiamo sul mercato ed insistiamo a fare provare e assaggiare ai nostri consumatori.

In azienda oggi è possibile trovare tutte queste vecchie varietà e sono diventate il nostro biglietto da visita per quest'azienda che tende a diversificare e a produrre secondo i criteri dell'agricoltura biologica.

Dal 2005, io Davide seguo e affianco papà Aldo e mamma Rita nella produzione e vendita diretta dei nostri prodotti biologici.

La nostra azienda continua come nel passato, ad essere un'azienda agricola a conduzione familiare puntando al 100% a fidelizzare un rapporto diretto con il consumatore, portandolo e invitandolo a venire in azienda per vedere e toccare con mano il nostro lavoro, le nostre piante.

Oggi come nel passato l'azienda agricola Roncaglia ha sede in strada Roncaglia 25 ai piedi di queste verdi colline ma abbiamo ampliato la superficie aziendale da 10 a 30 ettari e sono così ripartiti:
ettari in produzione:

14 ha a melo su 4 comuni nel raggio di 3 km. Su 4 comuni per puntare al massimo al microclima dei vari habitat selezionando 4 zone di eccellenza

14ha a actinidia su Bricherasio

1,5 ha a kaki, pere e frutti vari su Bricherasio

1,5ha a orto e piccoli frutti

Ma abbiamo voglia di lavorare e sono in arrivo altri 5 ettari dal prossimo anno dove inseriremo ortaggi misti e nuove varietà di melo ad oggi in sperimentazione.

Il cuore aziendale sfrutta energia pulita e tramite autoproduzione di energia da fotovoltaico irrigiamo le nostre piante e refrigeriamo i nostri frutti.

Tanto per parlare di obiettivi futuri:

bio sì perchè ci crediamo e viviamo,

allargare la disponibilità e la lista di prodotti sia trasformati che prodotti freschi,

attività didattiche e sperimentali

100% vendita diretta

In azienda ci sono anche lo zio e famiglia che confinano direttamente coi loro terreni collinari, anche loro sono certificati bio .

Ancora tante sono le cose da raccontare ma siamo gente che scrive poco, ma lavora tanto e se venite a trovare vi dedicherà un po' di tempo per dimostrarvi come siamo bio ed è vivendoci che ci riusciamo!!!

Davide Bianciotto