

LA NOCCIOLA TONDA GENTILE DEL PIEMONTE

Prodotto di eccellenza piemontese che “affascina” gli agricoltori (e non solo) di tutto il mondo.

Dalla collaborazione tra il corso di chimica dei materiali e biotecnologie dell'Istituto Volta di Alessandria, il dipartimento di scienze e innovazione tecnologica (DISIT) dell'Università del Piemonte Orientale e Confagricoltura di Alessandria e Asti, nasce il progetto “**NOCCIOLO LIFE**”.

Trattasi di un'attività sperimentale di ricerca che si pone come obiettivo quello di individuare un metodo di analisi che consenta la tracciabilità del prodotto con l'esatta individuazione del territorio di provenienza.

La sfida, accolta con grande entusiasmo dai ragazzi del corso chimici, è ufficialmente partita il giorno 30 marzo presso l'aula Martino del Volta dove il *prof. Maurizio Aceto* e la *dott.ssa Federica Gulino*, hanno tracciato le linee guida sia dal punto di vista teorico, sia dal punto di vista pratico con le tecniche di campionamento indisturbato.



AULA MARTINO ITIS VOLTA

La natura è perfetta, nel suo comportamento sono contenute tutte le informazioni che la riguardano. Capire una parte di queste e soprattutto interpretarle rappresenta la sfida che abbiamo intrapreso.

La valenza in termini scientifici e quindi di ricaduta didattica sui ragazzi del corso è di chiara evidenza.

Ma è altrettanto chiara un'altra valenza, quella della ricaduta territoriale, l'importanza di preservare il prodotto e quindi le aziende del territorio piemontese che lo producono da inopportune miscele di nocciole provenienti da ambienti pedoclimatici troppo variegati per poterli associare al nostro territorio, rappresenta infatti una vera e propria necessità.

Quest'ultimo aspetto è stato immediatamente percepito dall'associazione di categoria, CONFAGRICOLTURA nelle sedi di Alessandria e Asti, dove i rispettivi direttori *Cristina Bagnasco* e *Mariagrazia Baravalle* si sono immediatamente spese per patrocinare l'attività coinvolgendo Aziende associate e mettendo a disposizione mezzi, risorse umane, terreni e colture per iniziare i campionamenti.

Ed arriviamo al 31 marzo con la giornata dedicata ai campionamenti.



IL CAMPIONAMENTO SUL CAMPO

I ragazzi muniti da una parte di vanga e dall'altra di campionatori sterili, hanno invaso con il loro entusiasmo le aziende agricole che producono la nocciola tonda gentile che, per la cordialità, la competenza e la disponibilità offerta, necessitano di essere citati uno ad uno.

- *Az. Agr. Santa Caterina srl - Castello d'Annone*
- *Vivai Nicola - Mombercelli - c.so Alessandria 1321;*
- *Le Colline del Monferrato di Sconfienza Alessandro – Mombercelli;*
- *Calizzano Federico - Asti - Fraz. Quarto Inferiore.*

La passione è il filo conduttore di questo progetto, unisce l'amore incondizionato per il nostro territorio alla fame di conoscenza che è parte essenziale della crescita del giovane studente.

I campionamenti sono l'inizio di un lungo percorso di analisi e ricerca che i ragazzi, sostenuti dai docenti dell'Università e da quelli dell'Istituto Volta, si apprestano a intraprendere. Le analisi si svolgeranno nei laboratori dell'ITIS Volta e nei laboratori del DISIT dell'Università cittadina.

I risultati, anche parziali, cui giungeranno a valle del percorso di ricerca, saranno condivisi sia con gli operatori e le associazioni territoriali sia con l'intera cittadinanza.