



Circolo "Molino Lingarda"
Piazza Conte Rinaldo - 10010 Settimo Vittone (TO)
C.F./P.Iva 93026010012
www.molinolingarda.it



RELAZIONE GESTIONE FRANTOIO COMUNALE “VITO GROCCIA” 2021-2022

Redazione a cura del Consiglio direttivo Associazione Circolo Molino Lingarda



Circolo "Molino Lingarda"
Piazza Conte Rinaldo - 10010 Settimo Vittone (TO)
C.F./P.Iva 93026010012
www.molinolingarda.it



INDICE

1. – Premessa	pag. 3
2. – Associazione: “Circolo Molino Lingarda”	pag. 3
2.1 – Attività dell’associazione	pag. 3
3. – Frantoio Comunale “Vito Groccia”	pag. 6
3.1 - Gestione amministrativa e burocratica del frantoio	pag. 6
3.2 – Gestione dei rifiuti di lavorazione	pag. 8
3.3 – Attività di molitura del frantoio.....	pag. 8
3.3.1 – Origine delle olive	pag. 9
3.3.2 – Distribuzione territoriale dei conferitori	pag. 12
4. – Ricadute sul territorio	pag. 15
5. – Progetti futuri	pag. 15
6. – Conclusioni.....	pag. 15



Circolo "Molino Lingarda"
Piazza Conte Rinaldo - 10010 Settimo Vittone (TO)
C.F./P.Iva 93026010012
www.molinolingarda.it



1. Premessa

Il presente documento ha lo scopo di descrivere l'attività svolta dall'associazione "Circolo Molino Lingarda" nella gestione del frantoio comunale "Vito Groccia" per la campagna della stagione di molitura 2021/2022.

Verrà quindi dettagliato nel seguito quanto fatto dall'associazione, quali sono state le migliori introdotte nella gestione del frantoio, quale è stata la quantità di olive molite nei sei anni di funzionamento, quali sono state le ricadute sul territorio a seguito delle lavorazioni effettuate ed infine uno sguardo sui progetti futuri.

La relazione seppur non esaustiva delle attività svolte dall'associazione e dal frantoio vuole essere un rimando informativo al comune ed una base di partenza su cui poter riflettere in merito a possibilità future.

2. Associazione: "Circolo Molino Lingarda"

Il "Circolo Molino Lingarda" è un'Associazione Ricreativa e di Azione Sociale. L'atto costitutivo è stato registrato presso l'Ufficio del Registro d'Ivrea il 21 aprile dell'anno 2000 al N° 2354 Serie 3.

Attualmente l'associazione è in fase di revisione dello statuto per conformarlo alle disposizioni del *D.LGS. n.117 del 03/07/2017: "Codice del Terzo settore, a norma dell'articolo 1, comma 2, lettera b), della legge 6 giugno 2016, n. 106."*

Il nome del Circolo è stato preso in prestito dall'antico molino del Castello di Settimo Vittone (TO), in onore della leggendaria Ansgarda, regina dei Franchi e sposa, poi ripudiata, di Luigi II pronipote di Carlo Magno. Il toponimo Lingarda, infatti, altro non è che l'alterazione del nome di Ansgarda.

L'associazione si prefinge gli obiettivi della protezione e della valorizzazione dell'ambiente, della promozione della cultura, della tutela del patrimonio storico ed artistico. Queste sono le cose essenziali per descrivere l'associazione che, fra l'altro, si muove in una realtà molto composita, dove coesiste con una decina di associazioni locali.

A parte le attività ricreative e culturali, il grande interesse è rivolto al recupero ed alla valorizzazione del territorio riportando, ai piedi delle Alpi, la coltivazione della pianta di Noè, ovvero l'olivo. A tale proposito l'associazione è soddisfatta di potere testimoniare che nel territorio di Settimo Vittone si è raggiunto un numero di piante di olivo che supera le duemila unità. Queste ultime, aggiunte a quelle esistenti nell'intero territorio del Canavese e della bassa valle d'Aosta, superano le quarantamila piante.

2.1 Attività dell'associazione

L'associazione organizza ormai da anni la manifestazione denominata "Sagra delle Olive e dell'olio extravergine della Riviera Settimense" che si svolge, ogni anno, nella giornata della Domenica delle Palme. Purtroppo, a causa della pandemia legata al virus Sars-COVID-19, nell'anno 2020 non è stato possibile svolgere la Sagra.



Circolo "Molino Lingarda"
Piazza Conte Rinaldo - 10010 Settimo Vittone (TO)
C.F./P.Iva 93026010012
www.molinolingarda.it



Durante la manifestazione è possibile degustare ed acquistare l'olio prodotto nel territorio di Settimo Vittone dalle diverse realtà agricole che hanno avviato la coltivazione degli olivi e la conseguente produzione di olio extra-verGINE di oliva.

L'associazione cura la coltivazione degli olivi, impiantati su terreni comunali individuati dal progetto promosso dal comune stesso "Impianta un ulivo", occupandosi della loro potatura, dei trattamenti antiparassitari e della raccolta e molitura delle olive.

Una particolare attenzione occorre porre al fatto che dal 2015 l'associazione, nel trattamento antiparassitario e nello specifico per contrastare la mosca dell'olivo, utilizza prodotti biologici quali il caolino. In agricoltura biologica il Caolino in polvere per uso agricolo migliora i frutti e protegge la vegetazione delle colture. Il caolino ostacola l'insediamento e la diffusione di insetti, funghi e batteri, protegge dalle alte temperature e dalle carenze idriche. Sull'olivo si rivela efficace contro la mosca delle olive, ostacola la diffusione di Xylella fastidiosa, batterio responsabile del Complesso del Disseccamento Rapido dell'Olivo, e migliora la qualità dell'olio, aumentandone il contenuto di clorofilla e di carotenoidi.

L'associazione ha in gestione il frantoio comunale di Settimo Vittone, intestato alla memoria del suo primo presidente Vito Groccia che, insieme ad Alberto Giovanetto, hanno voluto riportare la coltivazione dell'olivo ai piedi delle Alpi.

L'associazione fin dall'inizio della gestione del frantoio si è rivolta alle scuole elementari e medie per far conoscere questa peculiare attività. Con gli anni la partecipazione degli istituti scolastici è aumentata e alle scuole di Settimo Vittone si sono aggiunte anche quelle di Borgofranco e di Piverone. Quest'ultima, in particolare, da anni coltiva degli ulivi che i ragazzi delle medie gestiscono, occupandosi anche della raccolta delle olive per poi portarle al frantoio e ritirare l'olio da queste prodotto.

L'associazione ha attivato un gemellaggio con un frantoio ligure dotato della stessa tipologia di macchina per frangere. Il gestore del frantoio è erede di un sapere famigliare che ha visto i suoi antenati essere mastri frantoiani da diverse generazioni, come ora lo è l'attuale gestore. Il gemellaggio ha permesso di far sì che la gestione del frantoio sia notevolmente migliorata nel corso degli anni, grazie alle migliorie introdotte sia su consiglio del frantoiano ligure che attraverso soluzioni studiate ad-hoc per il frantoio del nostro comune.

L'associazione continua tutt'oggi la collaborazione, con l'associazione "Intercultura – Centro Locale di Ivrea e Canavese" (www.intercultura-ivrea.org). Questa associazione si propone di contribuire alla creazione di una società mondiale pacificata, non attraverso la presenza egemone di poche culture ai danni di tutte le altre, ma attraverso il riconoscimento degli apporti che ogni cultura può dare alla soluzione di problemi comuni. Il metodo utilizzato da Intercultura affinché questo progetto educativo possa concretizzarsi è quello di far vivere un'esperienza personale di educazione alla mondialità, più o meno estesa nel tempo (da un mese ad un anno). I partecipanti agli scambi sono soprattutto giovani tra i 15 e i 18 anni. Per accoglierli in un'altra cultura sono state privilegiate le famiglie e le scuole, riconoscendo il loro ruolo di trasmettitori primari di cultura nella società. Intercultura si caratterizza pertanto come un movimento di volontariato internazionale con un programma di apprendimento interculturale rivolto ai suoi volontari, agli studenti, alle famiglie ed alle scuole.



Il Centro Locale di Ivrea e Canavese nasce nel 1972 e ritiene importante promuovere ed organizzare anche iniziative a livello cittadino allo scopo di sensibilizzare sempre di più sui temi dell'interculturalità. Per questo collabora con le scuole del territorio e con numerose altre associazioni locali per manifestazioni di sensibilizzazione sui temi di legalità, cittadinanza attiva, tutela dell'ambiente, promozione del territorio.

Proprio su questi ultimi aspetti è nata la collaborazione tra le due associazioni.

Il Circolo Molino Lingarda per sostenere il progetto educativo portato avanti dall'Associazione Intercultura Centro Locale di Ivrea ha proposto per i ragazzi stranieri ospitati, per le famiglie ospitanti e per i volontari dell'associazione stessa, che lo desiderino, la possibilità di partecipare alla raccolta delle olive. Tale attività viene proposta come esperienza per far conoscere una peculiarità del territorio canavesano a ragazzi di altre culture, e vivere una giornata insieme nella campagna per incontrare persone e realtà tipiche del nostro territorio.

Ogni ragazzo che partecipa alla raccolta viene omaggiato con una bottiglia di olio di Settimo Vittone che provvederà a spedire nel proprio paese di origine, così da portare un segno tangibile di una cooperazione internazionale.

L'associazione dal 2015 partecipa al concorso denominato "Olio di famiglia – Oli preziosi di olivicoltori dilettanti" che si tiene a Monopoli (BA).

Il concorso è rivolto a tutte le famiglie e a tutti i cittadini dei paesi del bacino del Mediterraneo che producono dell'olio extravergine di oliva e svolgono una professione diversa da quella di agricoltore.

Il progetto alla base della manifestazione ha l'obiettivo di valorizzare la produzione dell'olio extravergine di oliva nelle piccole produzioni agricole familiari.

Il modello di agricoltura familiare è un sistema di produzione agricolo centrato sul lavoro e sulle capacità dei nuclei familiari che vivono e lavorano la terra. Questo modello, meglio di altri, può scegliere di assicurare un uso sostenibile delle risorse e delle energie e di promuovere un'agricoltura e un'alimentazione legate alle specificità e alle varietà dei territori.

All'interno dell'agricoltura familiare italiana e dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo abbiamo le produzioni olivicole familiari; l'olio extravergine di oliva prodotto dagli agricoltori familiari rappresenta una forma di autoproduzione a finalità prevalente o esclusiva di autoconsumo.

Da queste sintetiche considerazioni gli agricoltori e le loro famiglie svolgono di fatto un importante ruolo economico, sociale e ambientale, da qui la volontà di accendere una luce su questo spaccato olivicolo produttivo.

Gli oli che partecipano al concorso sono valutati da una commissione di esperti che si avvalgono di analisi chimiche e di analisi organolettiche eseguite da un laboratorio (Lab. N°0254) accreditato da ACCREDIA (Ente Italiano di Accreditamento). L'obiettivo oltre a classificare il miglior olio extravergine attraverso una classifica è quello di dare una serie di informazioni utili all'olivicoltore al fine di migliorare il proprio olio e rendere più proficuo il proprio lavoro.

L'associazione partecipando a questa manifestazione ha dato voce ad una realtà finora sconosciuta in quelle regioni.

Continua a tutt'oggi anche la collaborazione con la Cooperativa Pollicino per coinvolgere gli ospiti della casa di Tavagnasco (ragazzi con disabilità mentali di vario grado) nella raccolta e nella molitura delle olive. La cooperazione ha previsto la donazione



Circolo "Molino Lingarda"
Piazza Conte Rinaldo - 10010 Settimo Vittone (TO)
C.F./P.Iva 93026010012
www.molinolingarda.it



di una parte dell'olio ottenuto alla struttura di Tavagnasco, in modo che gli ospiti possano beneficiare del loro operato.

La Cooperativa Pollicino è stata favorevolmente colpita dalla riuscita della collaborazione che propone di continuare anche nei prossimi anni.

3. – Frantoio Comunale “Vito Groccia”

Nei primi anni degli anni duemila nasceva l'idea di costruire un frantoio a Settimo Vittone, anche in virtù del numero crescente di piante di olivo messe a dimora sul territorio comunale. L'amministrazione comunale di allora, sfruttando un bando nazionale per il recupero dell'ex pescheria a Montestrutto, aveva voluto sostenere il progetto della costruzione del frantoio. Il progetto continuò anche al cambio di amministrazione.

Così nel 2010/11 si procedeva al montaggio ed al collaudo funzionale del frantoio.

Purtroppo, il presidente del circolo Molino Lingarda, il signor Vito Groccia; che insieme ad Alberto e Adriano Giovanetto hanno perseguito il sogno di riportare la coltivazione dell'olivo ai piedi delle Alpi non ha potuto coronare il suo sogno di condurre in armonia ciò che per lui era diventato motivo di vita. Ed è per questo motivo che l'Amministrazione Comunale ha deciso di intitolare il Frantoio a Vito Groccia.

Con atto del Comune di Settimo Vittone prot. n. 982 del 21/03/2019 si comunicava all'associazione “Circolo Molino Lingarda” il contratto di comodato d'uso gratuito, per una durata di anni dieci, dell'immobile denominato Frantoio Comunale “Vito Groccia” (Registrato presso l'Ufficio del registro di Ivrea in data 20/03/2019al n°314 – Serie 3)

3.1 – Gestione amministrativa e burocratica del frantoio

Il Decreto Ministeriale 23 dicembre 2013, che riporta le disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del Regolamento (UE) n. 299/2013, oltre a fornire le direttive generali per l'effettuazione dei controlli di conformità degli oli d'oliva posti in commercio, in attuazione all'articolo 7 bis del predetto regolamento prevede che i registri di entrata e di uscita siano tenuti con modalità telematiche nell'ambito dei servizi del Sistema Informativo Agricolo Nazionale (SIAN).

La gestione burocratica dell'attività di molitura del frantoio richiede quindi, oltre il rispetto della normativa igienico-sanitaria, anche la compilazione obbligatoria del suddetto registro, il quale deve essere redatto secondo i principali indirizzi e le raccomandazioni che fanno capo sia alla normativa nazionale che europea.

Nel seguito vengono elencati i principali documenti che regolamentano la compilazione e la tenuta del registro.

Normativa	Titolo
Decreto MiPAAF n. 16059 del 23 Dicembre 2013	Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento di esecuzione (UE) n. 299/2013 della Commissione del 26 marzo 2013,recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sana d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti
DM n. 8077 del 10 novembre 2009	Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Regolamento (CE) n. 182 della Commissione del 6 marzo 2009 che modifica il Regolamento (CE) n. 1019/2002.(Gazzetta Ufficiale – Serie Generale n. 12 del 16/01/2010)



Regolamento (CEE) N. 299/2013 del 26 marzo 2013	Regolamento (CEE) del 26 marzo 2013, recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sana d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti
Regolamento (UE) n. 29/2012 del 13 gennaio 2012	Regolamento di esecuzione (UE) N. 29/2012 della Commissione del 13 gennaio 2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva
Regolamento (UE) n. 1308/2013 del 7 dicembre 2013	Regolamento (UE) n. 1308/2013 del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio
Regolamento (CEE) n. 1234/2007 del 22 ottobre 2007	Regolamento (CEE) del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)
Regolamento (CEE) n. 2568/91 dell'11 luglio 1991	Regolamento (CEE) dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sana d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti
Circolare n. ACIU.210.259 del 08 aprile 2010	Commercializzazione dell'olio d'oliva - modifica data inizio registrazione telematica dati di cui al D.M. 8077 del 10 novembre 2009.
Circolare n. ACIU.2010.597 del 20 agosto 2010	Applicazione D.M. 8077 del 10 novembre 2009 - registrazioni con modalità telematiche - proroga termini
Circolare ICQRF n. 5416 del 21 aprile 2011	Tenuta del registro di cui all'art. 7 del DM 8077 del 10 novembre 2009 con modalità telematica – Tempi di registrazione
Circolare ICQRF n. 8818 del 27 giugno 2011	Tenuta del registro di cui all'art. 7 del DM 8077 del 10 novembre 2009 con modalità telematica (proroga dei termini per operatori non serviti da connessione internet a banda larga)
Circolare ICQRF n. 1183 del 27 gennaio 2012	Olio di oliva con designazione di origine, DM 8077/2009 – Registro telematico - Stoccaggio del prodotto in deposito esterno allo stabilimento o in c/deposito c/o terzi.
Circolare ICQRF n. 10662 del 27 luglio 2012	Comunicazione per l'utilizzo delle indicazioni facoltative "prima spremitura a freddo" e "estratto a freddo" di cui all'art. 5 lettera a) e b) del Reg (UE) n. 29/2012
Circolare MiPAAF n. 7524 del 20/12/2013	Modalità applicative delle disposizioni di cui al Reg. UE n. 299/2013 recante modifica del Reg. (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sana d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti
Circolare AGEA ACIU.2013.1110 del 24/12/2013	Commercializzazione olio di oliva - Reg. UE n. 299/2013 – Disposizioni attuative
Circolare AGEA ACIU.2014.84 del 20/01/2014	Commercializzazione olio di oliva - Reg. UE n. 299/2013 – Disposizioni attuative - Integrazione Circolare AGEA ACIU.2013.1110 del 24/12/2013
Circolare MiPAAF n. 15387 del 22/10/2014	Modalità applicative delle disposizioni di cui al Reg. UE n. 299/2013 recante modifica del Reg. (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sana d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti – Registro telematico

In Italia dal 2009 è già in vigore il Decreto Ministeriale 8077/2009 che ha introdotto, per i frantoi, le imprese di condizionamento e i commercianti di olio sfuso, l'obbligo della tenuta di un registro per ogni stabilimento e deposito, nel quale sono annotati le produzioni, i movimenti e le lavorazioni dell'olio extra vergine di oliva e dell'olio di oliva vergine (el caso di lavorazione per conto terzi, i registri sono tenuti da chi procede materialmente alla lavorazione).

Dalla data del 1° luglio 2011 (fissata dalla circolare AGEA n. ACIU.2010.597 del 20/08/2010) gli operatori sono obbligati alla tenuta del registro di cui art. 7 del D.M. n. 8077 esclusivamente con modalità telematica.

L'articolo 5 (Registri) del DM 23 dicembre 2013, in particolare, dispone quanto segue "in attuazione di quanto previsto dall'art. 7 bis del regolamento, chiunque produce, detiene o commercializza uno o più oli per qualsiasi scopo professionale o commerciale, è obbligato alla tenuta di un registro per ogni stabilimento e/o deposito, esclusi i punti vendita e i depositi di soli oli confezionati, nel quale sono annotati relativi carichi e scarichi". Lo stesso decreto chiarisce che "nel caso di produzione e/o di lavorazione e/o di detenzione per conto terzi, il registro è tenuto dal contoterzista che procede materialmente alla produzione e/o alla lavorazione e/o alla detenzione degli oli".



Circolo "Molino Lingarda"
Piazza Conte Rinaldo - 10010 Settimo Vittone (TO)
C.F./P.Iva 93026010012
www.molinolingarda.it



Per ottemperare a quanto prescritto dalla normativa di settore e gestire al meglio il frantoio, nel 2015 è stato progettato e realizzato un database autoprodotto, ulteriormente sviluppato negli anni successivi, che ha permesso di snellire e velocizzare le operazioni di inserimento delle lavorazioni sul registro telematico. Nel 2017 in particolare si è sviluppata un ulteriore applicazione del database che permette di inviare con un unico file tutte le operazioni svolte nella singola giornata di molitura, riducendo notevolmente i tempi dedicati a tale operazione.

3.2 – Gestione dei sottoprodotti di lavorazione

Il frantoio comunale di Settimo Vittone è un frantoio a ciclo continuo a tre fasi. L'elemento che contraddistingue un impianto a ciclo continuo e senza dubbio il DECANTER, organo principale e cuore di un frantoio. Nel ciclo di funzionamento 3 fasi le olive vengono lavate e defogliate; inviate al frangitore che rilascia una formazione continua di pasta olive che va alla gramo latrice. La pasta olive, addizionata opportunamente di acqua (caratteristica del ciclo a 3 fasi), viene inviata alla centrifuga (decanter), che separa la pasta nei suoi tre componenti, sansa, acqua di vegetazione e l'olio.

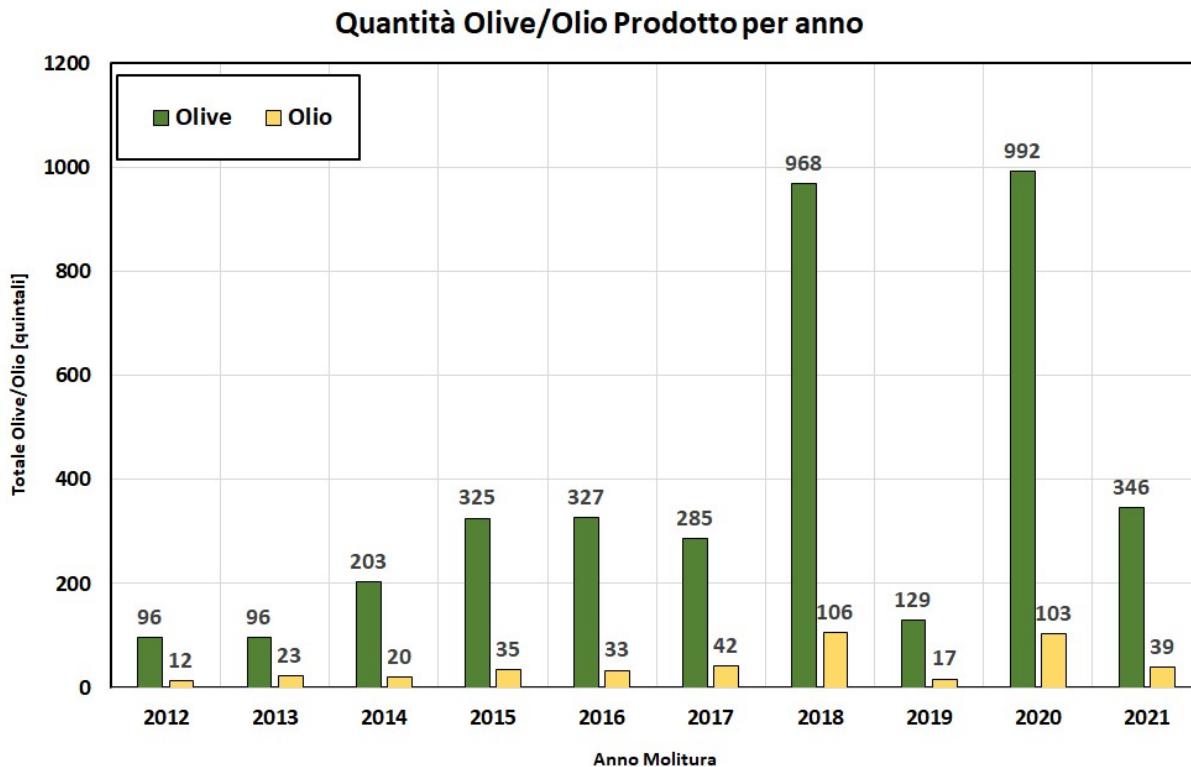
Con il Decreto del MATTM del 13 ottobre 2016, n. 264: *"Regolamento recante criteri indicativi per agevolare la dimostrazione della sussistenza dei requisiti per la qualifica dei residui di produzione come sottoprodotti e non come rifiuti."*, e con la successiva *"Circolare esplicativa per l'applicazione del decreto ministeriale 13 ottobre 2016, n. 264"* sempre del MATTM, i prodotti residui della lavorazione delle olive non vengono più considerati rifiuti ma sottoprodotti di lavorazione.

Pertanto, i sottoprodotti di lavorazione generati dal ciclo produttivo del frantoio vengono attualmente destinati ad un impianto che li riutilizza per la generazione di energia.

3.3 – Attività di molitura del frantoio

Nel paragrafo che segue vengono presentati i dati di molitura del frantoio comunale. Purtroppo, non è stato possibile reperire i dati degli anni 2010 e 2011, pertanto si farà riferimento agli anni dal 2012 al 2021.

Nella figura che segue viene mostrata la quantità complessiva di olive lavorate e la quantità di olio prodotto. Entrambe le grandezze sono espresse in quintali netti di prodotto.



Dalla figura si evince come, negli anni 2018 e 2020, siano stati lavorati dei quantitativi di olive notevoli, sfiorando i mille quintali nel 2020.

L'aumento dei quantitativi di olive lavorate non ha inficiato la qualità dell'olio prodotto. Molti sono stati i rimandi positivi sia da parte di semplici appassionati privati, sia da parte di aziende agricole e di agriturismi che utilizzano presso i propri esercizi l'olio derivato dalle proprie olive lavorate nel frantoio comunale di Settimo Vittone.

Inoltre, è aumentato anche il numero delle persone che portano le olive al frantoio comunale grazie al passaparola dei conferitori, giungendo ad un bacino di utenza di oltre 700 unità.

3.3.1 – Origine delle olive

La normativa Italiana prevede che sia specificata l'origine delle olive che vengono lavorate nel frantoio. Inizialmente l'origine era semplicemente suddivisa in macroaree quali: Italia, Paese Europeo, Paese Extraeuropeo. Dal 2016 è necessario, per le olive coltivate in Italia, specificare anche la Regione di provenienza. Il frantoio comunale si è quindi adoperato per rispondere a quanto richiesto dalla normativa.

Grazie ad un lavoro di ricerca sui dati degli anni precedenti si è potuti risalire anche alle origini delle olive fin dall'anno 2012. Ciò ha permesso di avere uno storico sull'origine delle olive molite e di poter così fare alcune considerazioni di massima che si riportano nel seguito.



Nel grafico che segue viene mostrato in funzione dell'anno e della Regione di provenienza il quantitativo di olive, in kg, conferite al Frantoio comunale "Vito Groccia".

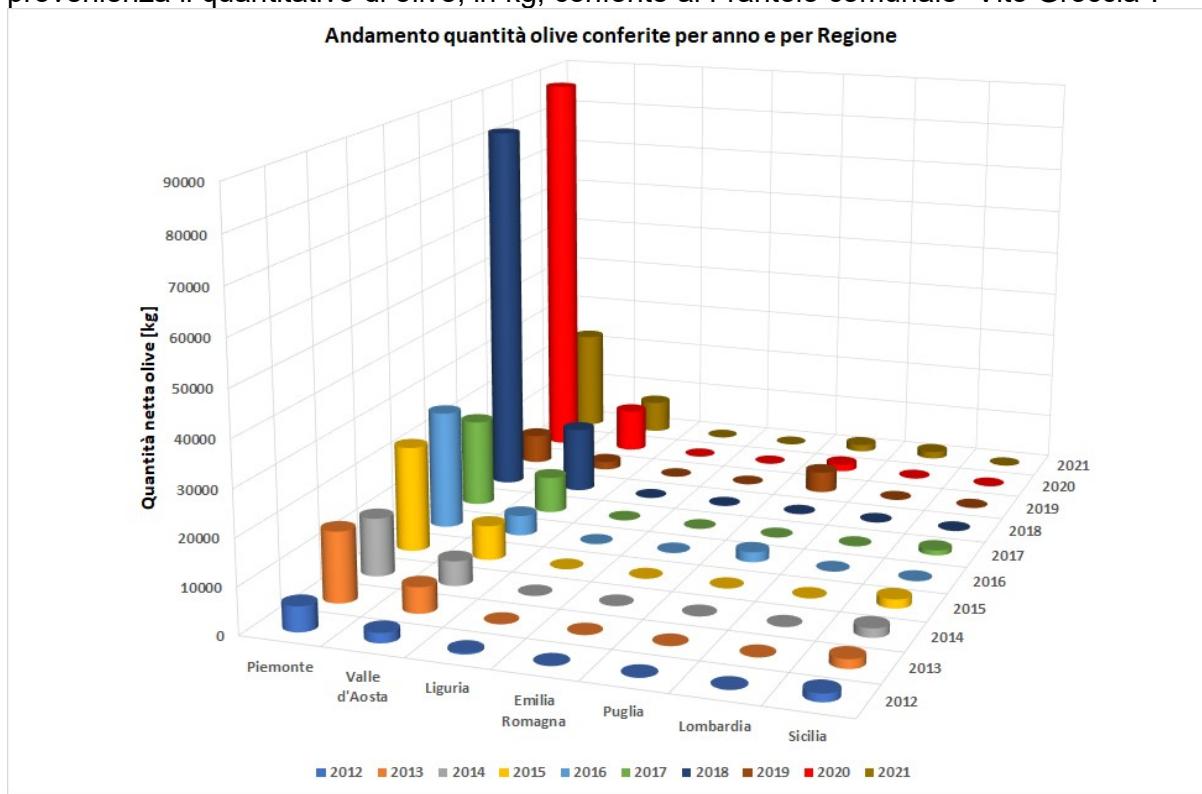


Grafico delle olive molite negli anni dal 2012 al 2021 in relazione alla Regione di origine.

Come si evince dal grafico la maggior parte delle olive provengono dal Piemonte e dalla Valle d'Aosta. C'è poi una piccola percentuale che proviene da altre regioni. Sono infatti diversi i conferitori che abitando in Piemonte o in Valle d'Aosta hanno degli uliveti in altre regioni. Questi conferitori hanno deciso di raccogliere le olive in loco e poi di venire a frangerle nel frantoio comunale di Settimo Vittone. Ciò è indice del fatto che, pur essendo il frantoio gestito a livello volontaristico dall'associazione, la professionalità e il buon funzionamento sono elementi riconosciuti anche al di fuori della nostra realtà locale.

Scendendo maggiormente nel dettaglio della zona di provenienza delle olive, cioè passando ad una scala provinciale, otteniamo il seguente grafico in cui è mostrato il quantitativo di olive (in kg) portate al Frantoio Comunale negli anni dal 2012 al 2021 in relazione alla provincia di origine delle olive stesse.



Andamento quantità olive conferite per anno e per Provincia

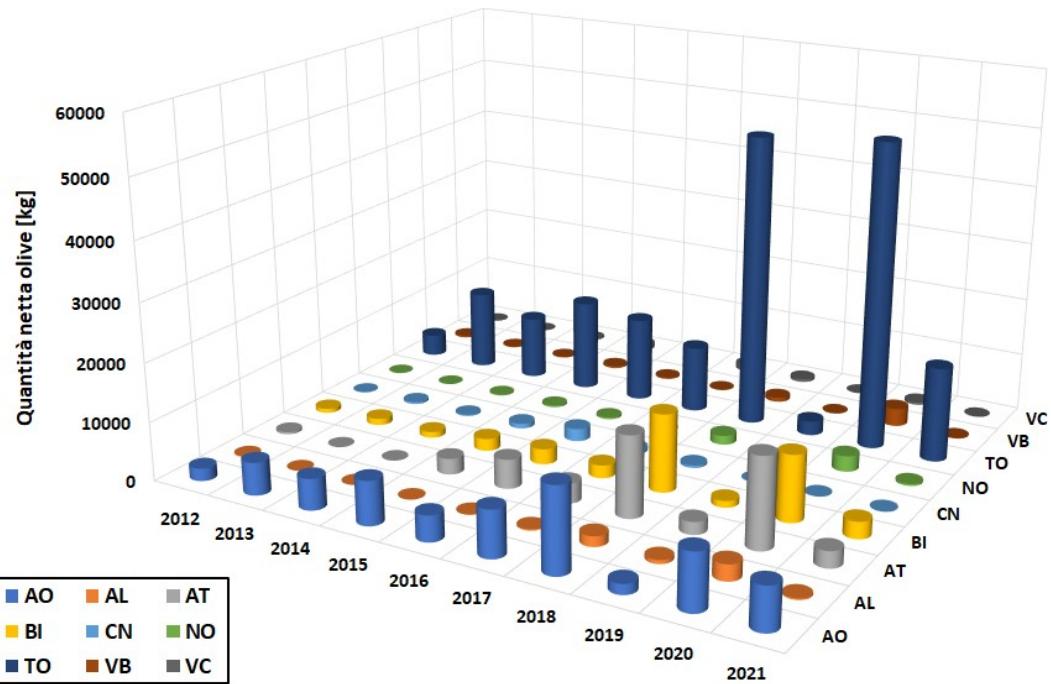


Grafico delle olive molite negli anni dal 2012 al 2020 in relazione alla Provincia di origine.

Per ciò che riguarda strettamente la realtà locale del comune di Settimo Vittone nel grafico che segue si riporta l'andamento delle quantità di olive prodotte nel comune e portate a lavorare presso il Frantoio Comunale.

Si tiene a precisare che il dato indicato non è relativo all'intera produzione di olive nel comune di Settimo Vittone, ma solo ai quantitativi che hanno come origine delle olive il nostro comune e che sono state portate al nostro frantoio.

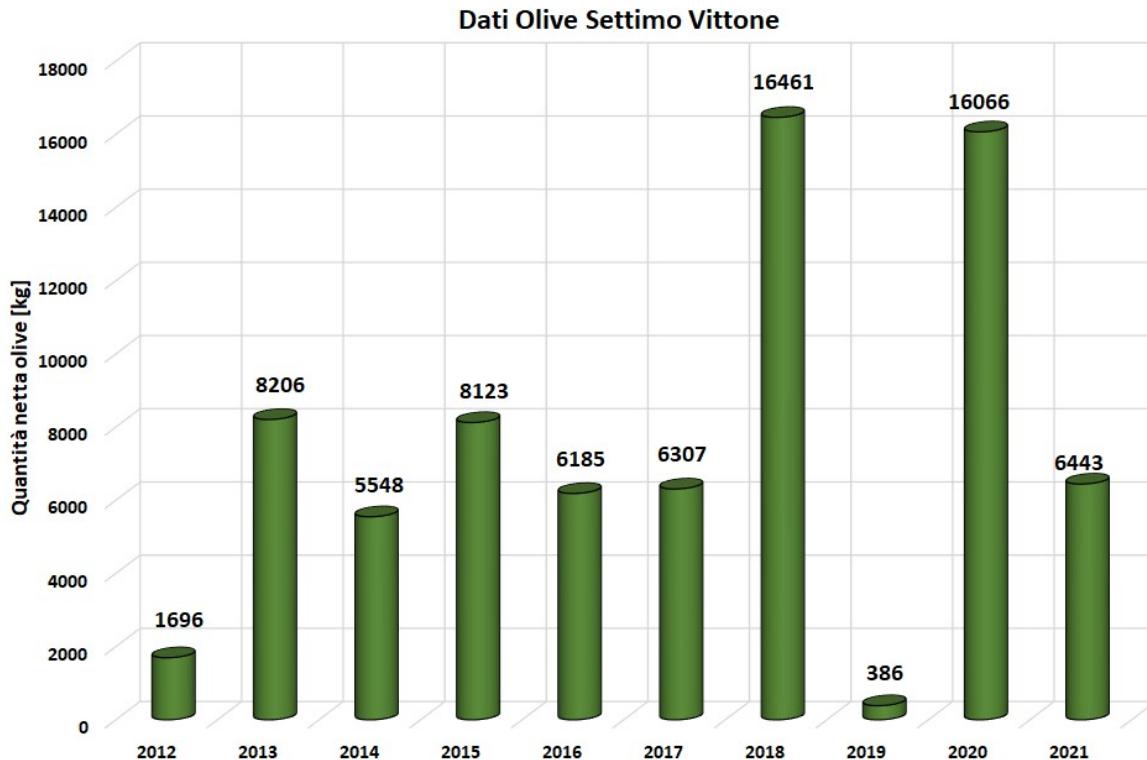


Grafico delle olive molite negli anni dal 2012 al 2021 provenienti dal comune di Settimo Vittone.

Come visibile dal precedente grafico le quantità di olive conferite al frantoio comunale e provenienti dal comune stesso, negli anni 2018 e 2020, sono paragonabili.

Per la stagione 2021, come ci si aspettava, c'è stata una diminuzione del quantitativo di olive a seguito della normale alternanza produttiva delle piante. La stagione però è andata meglio rispetto a quella del 2019.

3.3.2 – Distribuzione territoriale dei conferitori

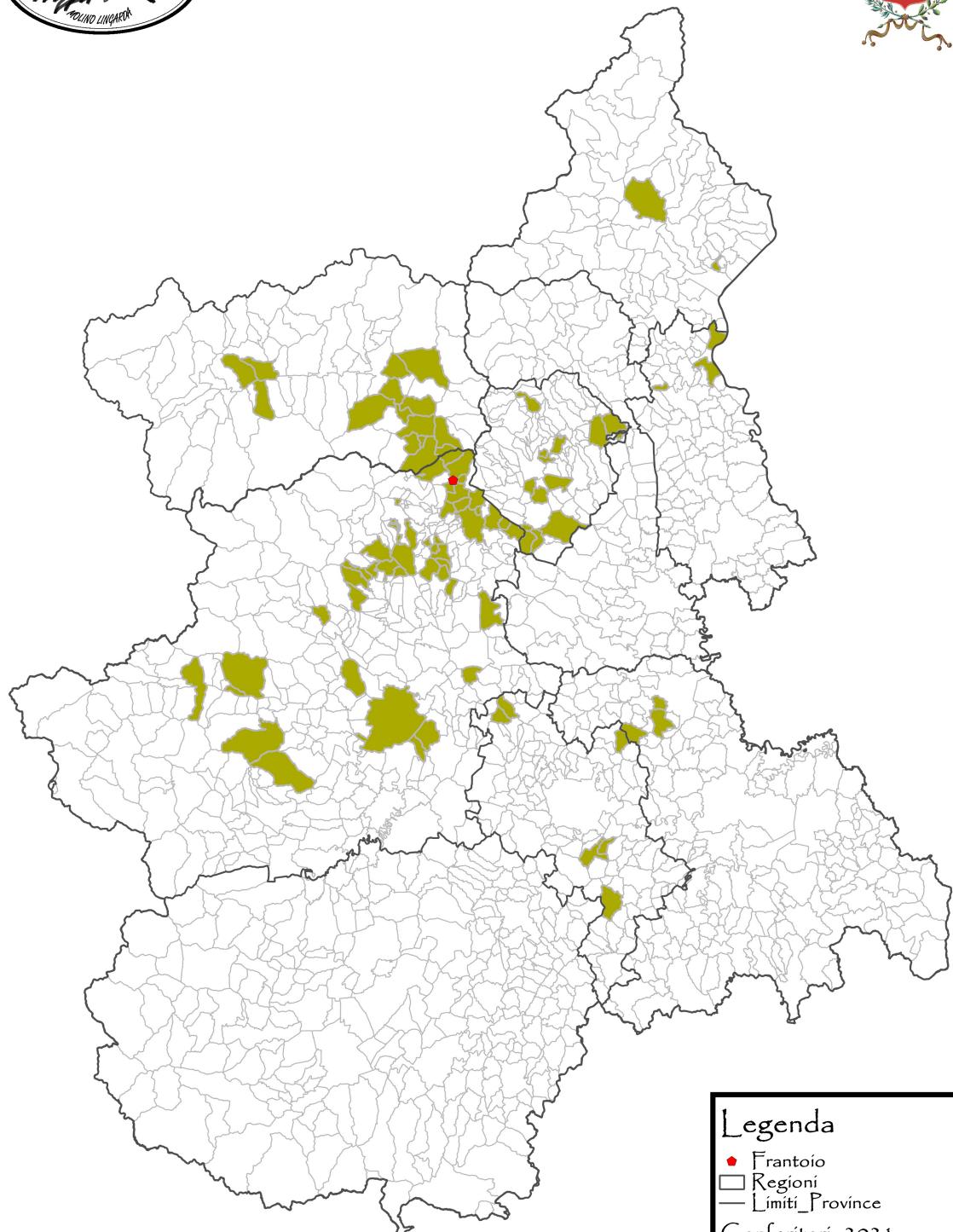
Nella mappa che segue sono riportati i comuni del Piemonte e della Valle d'Aosta da cui sono giunte le olive conferite al frantoio nell'anno 2021.



Circolo "Molino Lingarda"
Piazza Conte Rinaldo - 10010 Settimo Vittone (TO)
C.F./P.Iva 93026010012
www.molinolingarda.it



Mappa Conferitori Anno 2021



Legenda

- Frantoio
 - Regioni
 - Limiti_Province
- Conferitori_2021

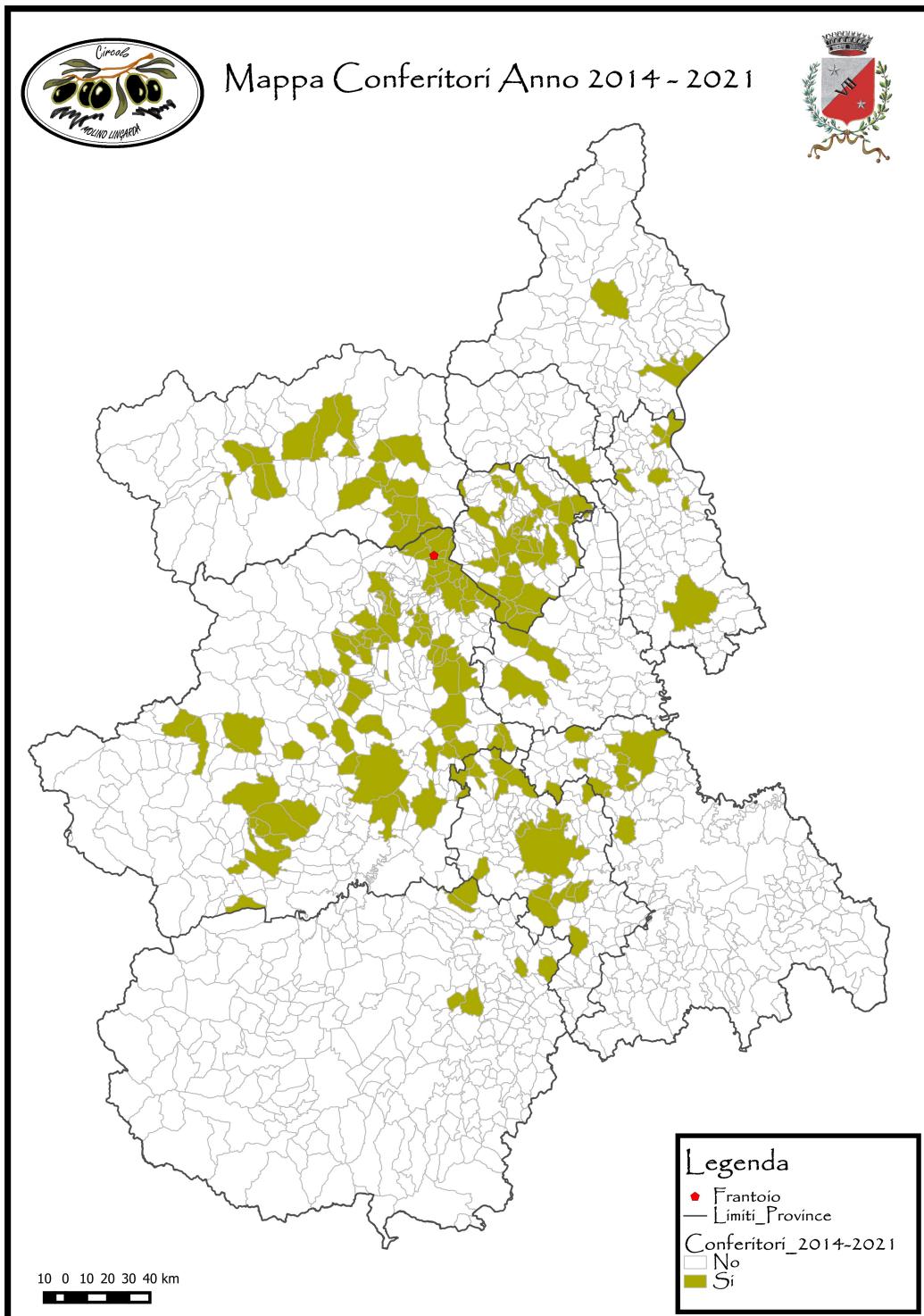
10 0 10 20 30 40 km



Circolo "Molino Lingarda"
Piazza Conte Rinaldo - 10010 Settimo Vittone (TO)
C.F./P.Iva 93026010012
www.molinolingarda.it



Nella mappa che segue si riporta il bacino di utenza dei comuni da cui provengono le olive conferite al frantoio. Il numero di comuni che afferiscono al frantoio comunale, aggiornato al 2021, è pari a 180.





Circolo "Molino Lingarda"
Piazza Conte Rinaldo - 10010 Settimo Vittone (TO)
C.F./P.Iva 93026010012
www.molinolingarda.it



4. – Ricadute sul territorio

In considerazione del fatto che i conferitori provengono da tutte le province del Piemonte e che la lavorazione delle olive richiede l'intera giornata di lavoro per ottenere l'olio, la maggior parte di chi proviene da lontano resta per il pranzo nella zona.

Dal punto di vista della ristorazione il comune di Settimo Vittone offre una buona gamma di opportunità.

Oltre ai generi alimentari, i conferitori acquistano anche i contenitori per l'olio, se non ne sono dotati, presso gli esercizi di Settimo che vendono dei recipienti idonei per lo stoccaggio dell'olio.

Alcuni conferitori, inoltre, si sono informati sulle possibilità che il comune offre per poter passare una notte in loco e sugli itinerari turistici presenti nel comune stesso e nelle zone limitrofe.

5. – Progetti futuri

Si continueranno le collaborazioni con l'associazione Intercultura Centro Locale di Ivrea e con la Cooperativa Pollicino Casa Harpo di Tavagnasco.

Come obiettivo a lungo termine, l'associazione si propone sempre quello di riuscire a rendere indipendente il frantoio dal punto di vista energetico, pensando al riutilizzo del nocciolino (attualmente smaltito come rifiuto insieme alla sana di oliva) come combustibile per il riscaldamento. Tale intervento però richiede l'acquisto di un nuovo macchinario in grado di separare la sana dal nocciolino. Si richiederanno alcuni preventivi a ditte specializzate, anche se il costo attualmente non è sostenibile dalla sola associazione.

Un altro obiettivo che ci si propone è quello di riuscire ad attivare dei tirocini con gli studenti di agraria, provando a coinvolgere l'Istituto Professionale di Stato Per l'Agricoltura Carlo Ubertini di Caluso e l'Institut Agricole Régional di Aosta.

6. – Conclusioni

A conclusione della presente relazione si vuole evidenziare come la gestione di un frantoio sia complessa e articolata.

L'associazione "Circolo Molino Lingarda", in questi anni, ha accumulato una notevole esperienza sia per ciò che riguarda la conduzione pratica del macchinario, apportando sempre nuove migliorie tecniche e meccaniche all'impianto; sia per ciò che riguarda l'aspetto gestionale e amministrativo conseguente alle operazioni meccaniche che avvengono in frantoio.

La realtà del frantoio comunale sta crescendo e si sta facendo conoscere anche fuori dai confini regionali, tant'è che negli ultimi due anni hanno iniziato ad utilizzare i servizi del frantoio realtà lombarde del comasco e del lago maggiore.