

Aziende Agricole Giuliano Vitton e Giorgio Allemand

Sezione anagrafica

Nome azienda: Le aziende agricole (Giuliano Vitton e Giorgio Allemand) sono in realtà due; nel presente documento saranno sostanzialmente considerate come un'azienda unica data la strettissima collaborazione tra i produttori.

Nome Produttore:
Giuliano Vitton, Giorgio Allemand (Foto 1)

Indirizzo: Giuliano Vitton: Via Assetta 11
10050 Sauze d'Oulx;
Giorgio Allemand: Fraz. Jovencaux, 10050 Sauze d'Oulx.

Data inizio attività: Le due aziende hanno iniziato a collaborare nel 2000; erano comunque singolarmente in attività già negli anni '90.

Tipologia di conduzione e numero di addetti: le aziende impiegano a tempo pieno i rispettivi titolari.

Indirizzo produttivo: Produzione di patate

Sezione tecnica

Descrizione dell'areale produttivo: I campi aziendali (foto 2) sono situati ad una quota di 1500 – 1600 m, presso la Fraz. Jovencaux di Sauze d'Oulx, in posizione soleggiata; sono caratterizzati da una giacitura discretamente acclive, da una tessitura sciolta e da abbondante scheletro (sassi, ghiaie); di conseguenza l'acqua sgronda bene e non ristagna nei pressi dei tuberi. Queste peculiarità rendono l'ambiente di coltivazione particolarmente sano per la patata e permettono di evitare i trattamenti.



Foto 1



Foto 2



Specie allevata o coltivata: Si coltivano numerose e differenti varietà di patate, che possono essere così schematizzate:

- 1) Bimtje, di origine olandese; si tratta di una varietà a pasta gialla, tra le più coltivate in passato perché molto adatta ai terreni di montagna; oggi è più rara
- 2) Desirée, con buccia rossa e pasta gialla, indicata per gnocchi e per lunghe conservazioni
- 3) Kennebek, a pasta bianca
- 4) Roseval, con buccia di color vino e pasta gialla (una delle più belle esteticamente), ottima al vapore, per insalate e per patate fritte; presenta ricami filamentosi rosa nella

pasta; non si sbuccia, in quanto ha la buccia particolarmente fine

5) Violetta, che può essere mangiata bollita o al vapore, tagliata a fettine e condita con salse (ideale per Bagna Caoda), ma non è adatta per la frittura (una descrizione più completa della storia agronomica della Violetta è disponibile nell'allegato 1).

6) Agria

7) Ratte, patate piccole, bitorzolute, buone da mangiare senza necessità di sbucciarle, ottime in insalata, cotte al vapore e al burro, molto indicate per la raclette.

8) Vecchia Beauvais, indicata per alta gastronomia, molto delicata e a pasta bianca, ottima per cottura al vapore e insalate.

9) Spunta, adatta per frittiture e particolarmente precoce

10) Monna Lisa, adatta per frittiture

11) Draga, meno specializzata, adatta per tutti gli usi

A parte le patate, nel 2004, nel quadro del Paniere Olimpico promosso dalla Provincia, si è cominciato a produrre del Genepì; tuttavia occorrono almeno 2 anni di attesa per effettuare la prima raccolta e poi si dovrà valutare se conviene economicamente e se si trovano gli acquirenti.

Prodotto derivato: Si vendono sacchetti di patate in confezioni da 5 – 10 kg; per quantità maggiori ci si può recare direttamente in azienda.

Filiera produttiva e smaltimento rifiuti: L'agricoltura di montagna condotta dalle aziende Vitton e Allemand è caratterizzata dalla bassa quantità di input: non si fanno trattamenti, anche per la sostanziale assenza di dorifora; non si irriga, diminuendo così le possibilità di marciumi; come concime si utilizza il letame bovino prodotto dal vicino Consorzio Vezzani.

Attrezzature e strutture aziendali: Le attrezzature aziendali sono costituite da trattore, macchine annesse, fresa e motocoltivatore.

Connessioni con altre attività per utilizzo di prodotti secondari e sottoprodotti: Si nota che la parte aerea delle patate rimane in campo dopo il raccolto per contribuire al riciclo della sostanza organica.

Avversità e patologie: l'areale produttivo montano (foto 3) in cui operano le aziende è molto sano e non si sono rilevati particolari problemi; tuttavia non è più possibile coltivare due varietà tradizionali delle montagne di Condove, la Piatlina e la Cervetta, in quanto probabilmente troppo

colpite da virus per essere produttive; occorrerebbe procedere ad un risanamento. Sono in corso contatti a riguardo con la Scuola Malva, di Bibiana.

Considerazioni sulla sostenibilità ambientale: L'azienda agricola opera di fatto nel più assoluto rispetto dell'ambiente; non è tuttavia certificata come biologica a causa dei costi e in quanto il disciplinare richiederebbe in tal caso locali con attrezzature sproporzionate rispetto al volume delle attività aziendali, quali celle frigorifero, insaccatrici – cucitrici, ecc.

Problemi incontrati – finanziamenti ed altre agevolazioni: Il Comune di Sauze d'Oulx ha concesso un contributo che è servito per le recinzioni; inoltre, fornisce i sacchetti e le etichette con il marchio comunale. Tra i problemi, si rileva che in Italia praticamente non si vende seme e tanto meno di antiche varietà tradizionali; questo significa che il settore è totalmente nelle mani di ditte estere, mentre la conservazione delle varietà tradizionali riposa nelle mani di agricoltori di buona volontà, ma che spesso hanno a che fare con ceppi che avrebbero bisogno di un risanamento per tornare ad essere produttivi.

Piani di sviluppo:

Sezione commerciale

Sedi mercatali – punti di distribuzione e vendita: oltre che tramite le vendite press i centri aziendali, le aziende commercializzano i propri prodotti in varie sagre; ad esempio, a Settembre partecipano alla Sagra della Toma e alla Sagra della Patata al Centro Vezzani, alla Festa del Marrone a Villarfocchiardo e alla Sagra della Patata a Prali. Non partecipano invece ai mercati.

Contatti con la grande distribuzione: Non ci sono contatti con la grande distribuzione.

Rapporto con la ristorazione: Alcuni ristoranti, quali "L'orto del frate" di Sauze d'Oulx e "Phoenix" di Condove assorbono una parte della produzione.

Periodi in cui il prodotto è disponibile e costi medi: Le varietà normali possono essere vendute ad almeno 1 € al kg, ma le Ratte e le Violette sono vendute a circa 2,5 € al kg. Il prodotto esaurisce abbastanza in fretta, dunque si vende da Settembre e Dicembre e spesso per Natale le patate sono esaurite.

Come contattare l'azienda: E' possibile contattare i produttori telefonando ai numeri 0122/850876 – 348/0801691 (Giorgio Allemand), 0122/858456 – 3394994794 (Giuliano Vitton).

Adeguatezza spazi e attrezzature: Le aziende hanno attrezzature adeguate per le attività condotte.

Possibilità di far comprendere la specificità del prodotto e adeguatezza del prezzo: solitamente i clienti comprendono la specificità del prodotto e comprendono i motivi che giustificano la differenza di prezzo rispetto al prodotto della grande distribuzione.

Tipologia di acquirente:

Gestione del prodotto invenduto: non sussiste problema di invenduto

Ricerca: Purtroppo mancano contatti con l'Università e programmi della Facoltà di Agraria volti al risanamento di alcune varietà antiche di patate che potrebbero avere nuovamente uno sbocco commerciale.

La Violette

Prodotta da Giuliano Vitton in Sauze d'Oulx

La varietà "Vitoulotte Noire" esiste in Francia da prima del 1815, anno in cui si esegue una prima catalogazione dei tuberi presenti nei giardini e orti botanici di Francia. Proviene, come tutti i tuberi, dalle Ande e sicuramente viene coltivata nei giardini come "curiosità botanica" per i suoi bei fiori viola e la sua pianta a portamento eretto.

(Le patate in Europa, si sa, non venivano mangiate perché considerate velenose. Crescono sottoterra, ovvero negli inferi, sono simili alla Madragora e alla Belladonna, quindi velenosissime e probabilmente la loro presenza è causa di molti mali tra cui la trasmissione della lebbra.

Sono belli i fiori, molto apprezzati nei giardini degli aristocratici.

Antoine Augustin Parmentier, apotecario, e Luigi XVI - in Francia - cambieranno la situazione. Parmentier, di ritorno dalla Guerra dei Sette Anni dove le truppe francesi e tedesche si sfamano solo con patate in grandi quantità, viene nominato Apotecario Reale agli Invalides e lancia una sfida. Tema: " varietà vegetali che potrebbero essere utili in caso di carestie" e nomina la patata.

Nei 1772 i membri della Facoltà di Medicina di Parigi, dopo lunghe settimane di discussioni, dichiareranno che le patate sono commestibili e Parmentier si dedicherà allo studio della patata in cucina).

Negli anni '70, in un momento di ricerca di legumi e tuberi "dimenticati e rari" viene scoperta in un giardino della Bretagna e inviata, con alcune altre varietà antiche, all'Istituto per la Rigenerazione di Pianta a Dijon.

Riceve un trattamento "remise en forme" (viene ripulita da tutti i virus che affliggono la vegetazione nel corso del tempo) e riprodotta per la coltivazione e valorizzazione.

Ripulita e rigenerata, resta la patata antica che è. Alcuni produttori iniziano a chiamarla "Violette"

Giuliano Vitton la trova una decina di anni fa presso un piccolo produttore in un paesino sperduto della Bretagna.

E' amore a prima vista e ne acquista una piccola quantità da coltivare a Sauze, per curiosità.

La Violette dimostra di gradire il clima e la tipologia del terreno di Sauze d'Oulx e risponde bene.

Inizialmente la coltiva per proprio uso e per gli amici che l'apprezzano molto.

Decide quindi di aumentare la produzione e dal 1997 viene offerta in vendita al pubblico.

Va letteralmente a ruba.

Tipologia della pianta

Fusto eretto, di colore scuro con foglie lucide verde scuro, bei fiori di colore viola

Tubero di grandezza piccola/media – oblungo con molti occhi

Si sviluppa in profondità modo

Polpa molto soda e bassissimo contenuto di materia secca

Colore viola all'esterno e all'interno –alto contenuto di mirtilina

Questo tubero in Peru è considerato depurativo per le reni e si beve l'acqua di cottura

In cucina: solo bollita con la buccia e servita con salse o condita in insalata, va bene cotta in un ragù

È la regina della bagna cauda e della bourquignonne