

Scuola Malva – Arnaldi – Ente morale non a scopo di lucro

Sezione anagrafica

Nome azienda: Scuola Malva – Arnaldi – Ente Morale non a scopo di lucro

Nome Produttore: presidente della Scuola è il dr. Dario Martina

Indirizzo: Via S. Vincenzo 48 10060 Bibiana (TO)

Data inizio attività: la struttura ha una lunga storia, in quanto fu donata nel 1931 dai proprietari, affinché divenisse un ente morale impegnato in agricoltura; dopo un lungo periodo di declino, a partire dal 1998 fu rivitalizzata.

Tipologia di conduzione e numero di addetti: la Scuola impiega 2 dipendenti fissi più alcuni collaboratori a progetto e occasionali.

Indirizzo produttivo: frutticoltura e viticoltura

Sezione tecnica

Descrizione dell'areale produttivo: l'azienda è situata nella prima collina di Bibiana, ad una quota di 420 m s.l.m.; i terreni tuttavia sono disposti, oltre che intorno al centro aziendale, anche nella pianura di Bibiana e sulla Rocca di Cavour.

Specie allevata o coltivata: per quanto riguarda la frutticoltura, la Scuola Malva è impegnata in un'opera di conservazione delle antiche varietà; è stato dunque istituito un frutteto - collezione con oltre 400 varietà di melo e 80 varietà di pero, 3 piante per varietà. Utilizzando questa collezione, vengono svolte ricerche sulle caratteristiche organolettiche, la resistenza alle malattie ed altre caratteristiche agronomiche, anche per vedere se alcune di queste varietà potrebbero tornare in coltura con successo. In particolare, si è deciso di adottare e valorizzare otto antiche varietà, di cui è stato istituito il Presidio Slow Food. Su un terreno di 1,5 ha è invece coltivato un frutteto con varietà commerciali, i cui prodotti sono venduti seguendo le normali vie commerciali. Per quanto riguarda la viticoltura, vi è una raccolta di antiche varietà, a formare un vigneto di 70 antiche varietà, con 10 piante per varietà.

Al di fuori degli aspetti solamente produttivi, ha sede presso la Scuola il Centro di Riferimento per l'Agricoltura Biologica, finanziato dalla Provincia di Torino.

Prodotto derivato: oltre alla frutta, si producono succhi limpidi di mela, vino e mais da polenta; quest'ultimo fa capo alle varietà Ottofile, Pignoletto e Nostrano dell'Isola. I succhi di mela sono prodotti dall'Associazione Antiche Mele Piemontesi, che collabora con la Scuola.

Filiera produttiva e smaltimento rifiuti: gli scarti di potatura e vinificazione sono tutti riutilizzati nei campi come fertilizzante organico.

Attrezzature e strutture aziendali: la Scuola può contare su locali per 6 uffici, 1 saletta, 1 locale di prima accoglienza, 1 salone convegni, locale cantina e locale conservazione, 2 tettoie.

Avversità e patologie: per quanto riguarda le avversità e patologie delle piante, la Scuola ha come obiettivo di divulgare agli agricoltori notazioni aggiornate sull'agricoltura biologica, attraverso il Centro di Orientamento per l'Agricoltura Biologica.

Considerazioni sulla sostenibilità ambientale: la sostenibilità ambientale della Scuola si esplica naturalmente in primo luogo nelle attività didattiche e divulgative mirate al miglioramento dell'agricoltura che essa conduce; in secondo luogo nella conservazione della biodiversità in frutticoltura e viticoltura.

Problemi incontrati – finanziamenti ed altre agevolazioni: la Scuola finanzia le sue attività attraverso progetti di ricerca e sperimentazione nel campo dell'agricoltura biologica, che sono di volta in volta finanziati dalla Regione, dalla Provincia o da altre fonti.

Piani di sviluppo: la Scuola è interessata a poter svolgere in futuro ulteriori corsi di formazione in agricoltura; inoltre si auspica di poter istituire presso la Scuola il Conservatorio Regionale della Biodiversità; ad esempio, per lavorare in tal senso è già stata impiantata una collezione di antiche varietà di castagno. Altri progetti riguardano le prospettive di lavorare in futuro sulla potatura verde e invernale della vite per rilanciare la viticoltura locale.

Sezione commerciale

Sedi mercatali – punti di distribuzione e vendita: la Scuola non dispone di celle di refrigerazione, per cui la frutta è disponibile in quantità variabile presso il centro aziendale al momento della raccolta e successivamente viene venduta ai negozianti della zona; i succhi di frutta invece sono disponibili per tutto l'anno; il vino non è in vendita, ma può essere messo a disposizione per iniziative di degustazione.

Contatti con la grande distribuzione: non ci sono al momento contatti con la grande distribuzione

Rapporto con la ristorazione: la Scuola mette a disposizione il proprio vino ad alcuni ristoranti della zona per iniziative di degustazione.

Periodi in cui il prodotto è disponibile e costi medi: come anche sopra riportato, la frutta è disponibile presso la Scuola soprattutto nel periodo della raccolta; i succhi di frutta invece sono sempre disponibili e costano 2,50 € al litro oppure 1,40 € mezzo litro.

Come contattare l'azienda: l'azienda può essere contattata telefonando al numero 0121/559459 (tel. e fax), oppure inviando una mail alla casella scuolamalva@tin.it

Adeguatezza spazi e attrezzature: le attrezzature sono adeguate alle necessità didattiche e produttive della Scuola; mancano, come sopra riportato, celle di refrigerazione per la frutta.

Possibilità di far comprendere la specificità del prodotto e adeguatezza del prezzo: in generale da parte degli acquirenti c'è una buona comprensione delle peculiarità qualitative offerte dai prodotti della Scuola.