



## SCHEDA PRODOTTO

**Mandorlo**

### TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

*Tutti i comuni del GAL Valle del Crati*

### TIPOLOGIA DI PRODOTTO



PRODOTTO AGRICOLO

PRODOTTO TRASFORMATO

### VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO

SCOMPARSO

A RISCHIO

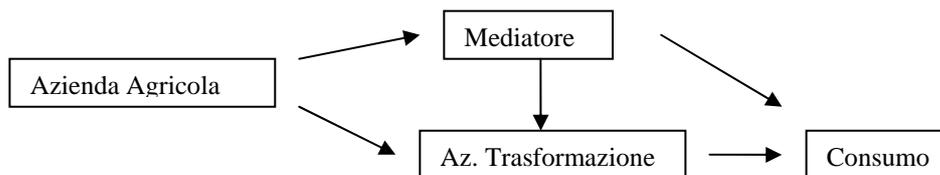


ATTIVO

### SINONIMI E TERMINI DIALETTALI

*minnule, minnulichchie*

### STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi)



### MATERIE PRIME

**Tipologie delle aziende dalle quali deriva il prodotto originario: Mandorle**

*Tipo di varietà o cultivar prevalenti: Varietà locali*

*Giacitura:* Collina

Pianura



Mista

**Sesto d'impianto:** Il sesto da adottare è il rettangolo che risponde bene alle esigenze delle forme di allevamento in volume con distanza fra le file di 5 - 6 m, a seconda delle macchine che si intendono adottare per la raccolta, e fra le piante di 4 - 5 m in base al portinnesto, al tipo di terreno e se con irrigazione o meno. Le esigenze nutrizionali e quindi le concimazioni si possono ritenere abbastanza simili a quelle del pesco per quanto riguarda l'azoto, mentre sono superiori quelle per il potassio ed il fosforo. La potatura in allevamento deve essere contenuta, per favorire un rapido sviluppo delle piante ed una precoce entrata in produzione.

**Produzione media per ettaro: Q.li/Ha...15-20.....**

*Indicare il tipo di agricoltura praticato:*



1) Convenzionale

2) Integrato



3) Biologico



## SCHEDA PRODOTTO

### Mandorlo

#### **METODICHE DI LAVORAZIONE**

La raccolta si attua tra la fine di agosto e la fine di settembre, in relazione alla cultivar. Tradizionalmente i frutti caduti sono raccattati da terra o mediante raccattatura diretta.

La raccolta meccanica è inesistente.

**Tipo di raccolta:**  Manuale                      Altro \_\_\_\_\_

Il distacco delle mandorle dagli alberi è effettuato mediante *bacchiatura* da operatori che, da terra o su scale, percuotono le branchette fruttifere con pertiche di legno provocando la caduta dei frutti su reti sottese agli alberi. La mandorle vengono quindi travasate in sacchi oppure caricate su carri o rimorchi e portate al centro aziendale.

Dopo la raccolta i frutti vengono fatti asciugare all'aria (28-48 ore) e successivamente viene praticata la smallatura, operazione attuata meccanicamente.

#### **MATERIALI ED ATTREZZATURE (preparazione, trasformazione, conservazione)**

##### **1) Attrezzature per la raccolta ed essiccazione:**

scollatura dei rami con pertiche (indicare materiale .....Legno..... );

reti per la raccolta;

Supporti per essiccare indicare quali?  Telai con reti per alimenti

##### **2) Tipologie di essiccazione:**

all'aria aperta per una durata media di  1 settimana

#### **DESCRIZIONE DEL PROCESSO**

I frutti smallati sono successivamente essiccati.

Le mandorle smallate, dette anche *mandorle in guscio*, vengono quindi poste al sole ad essiccare, affinché il contenuto di acqua nei gusci, ma soprattutto nei semi scenda a livelli compatibili con la sicura conservazione del prodotto fino al momento della vendita. Di norma gli agricoltori non provvedono alla sgusciatura, ma, previo apprezzamento della resa in sgusciato, vendono il prodotto sotto forma di *mandorle in guscio* ad intermediari o industriali di settore, che provvederanno alla loro *sgusciatura*, con macchine di tipo industriale, per la liberazione dei semi e la loro separazione dai gusci.

Ultimata tale operazione, prima di predisporre i frutti per la conservazione, e' possibile effettuare l'imbianchimento con anidride solforosa per migliorare l'aspetto esteriore; e' possibile anche effettuare una disinfezione e disinfestazione contro alcuni parassiti particolarmente dannosi durante la conservazione. I frutti vengono utilizzati per la maggior parte dall'industria dolciaria (confetti, torroni, ecc.) e in piccola parte consumati come frutta secca.

##### **3) Attrezzature per la conservazione delle mandorle secche:**

a) cassette in legno (indicare capacità Kg.....**10- 25**..... );

b) cassette in plastica (indicare capacità Kg.....**25**..... );

c) Altro ..... ( capacità Kg..... );

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO**

*Caratteristiche merceologiche e organolettiche*



## SCHEDA PRODOTTO

**Mandorlo**

### *Aspetti Commerciali del prodotto fichi secchi*

1) Mercato prevalente  **Locale**  **Regionale**  **Extraregionale**

2) Tipologie di vendita

Vendita al dettaglio direttamente dall'azienda

Attraverso il mediatore

Direttamente al trasformatore

### *ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE DEL PRODOTTO*

**Riferimenti storici** (testimonianze attestanti il legame con il territorio, ecc.)

**Riferimenti culturali** (eventuali sagre e/o manifestazioni interamente o parzialmente dedicate al prodotto, occasioni particolari di consumo, ecc.)

**Riferimenti gastronomici** (segnalare della presenza del prodotto nei ricettari antichi e moderni e indicare come nell'area di riferimento è utilizzato nei pasti )

La mandorla viene impiegata nella pasticceria come ingrediente di numerosi dolci a base di pasta di mandorle o come bevanda fresca e dissetante nel periodo estivo.

Nella tradizione cosentina viene impiegata anche nell'imbottitura delle crocette di fichi.

Esistenza di un panel?    Si  No

Se si, indicarne i riferimenti.....  
.....

**Riferimenti sociali ed economici** (presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione, mano d'opera specializzata, ecc.)

### *ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE*

**Fattori geografici e climatici:**

Non ha particolari esigenze climatiche, considerato che vive bene sia nei climi caldi che ne climi più freddi resistendo a temperature anche di 15-20° sotto zero, ha anche scarsa sensibilità alla siccità.

Il **Mandorlo** è una pianta che si adatta a molti tipi di terreno, pur preferendo quelli leggeri e non troppo umidi.