

SCHEDA AZIENDALE

SCHEDA INFORMATIVA DA ALLEGARE IN PDF

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO
1. INTRODUZIONE (ELEMENTI DI CONTESTO, STORIA AZIENDA E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO)
<p>La Famiglia Bozzolo si dedica alla castanicoltura da diversi secoli a Viola Castello. Attraverso molte generazioni, ha sempre gestito direttamente questa attività mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio. L'Azienda Agricola Marco Bozzolo fa parte della Comunità Slow Food "Custodi dei Castagneti delle Alpi Liguri" e nel 2019 ha vinto il Premio Nazionale Bandiera Verde a Roma.</p> <p>Impegnata da sempre nella castanicoltura, ogni generazione che si è succeduta ha custodito i segreti del lungo processo di essiccazione delle castagne nel rispetto dell'antica tradizione che, ancora oggi, avviene nell'essiccatoio originale, una costruzione dell'800 in pietra e legno completamente ristrutturata nel 2018.</p> <p>L'Azienda Agricola Marco Bozzolo gestisce e controlla tutta la filiera produttiva, dalla conduzione dei castagneti, alla raccolta, alla selezione, alla trasformazione fino al confezionamento e alla commercializzazione. Per la trasformazione del prodotto aziendale in prodotti dolciari si avvalgono della professionalità di alcuni artigiani del territorio. L'azienda svolge anche attività come fattoria didattica.</p>
2. DESCRIZIONE (INDICARE LE PRATICHE AGRONOMICHE SOSTENIBILI ADOTTATE)
Pratica della <i>protezione biologica integrata</i> e dell' <i>agricoltura biologica</i>
3. APPROFONDIMENTO (ELEMENTI RELATIVI AI 4 TEMI: INNOVAZIONE, SOSTENIBILITÀ, QUALITÀ, COOPERAZIONE)
<p><i>Innovazione: Coltivazione di castagneto secolare, castagneto didattico</i></p> <p><i>Sostenibilità: Vincitore 2019 del Premio Nazionale Bandiera Verde, riservato ad aziende che si sono spese in modo significativo, con le loro specifiche attività, nell'azione di difesa e valorizzazione del patrimonio agricolo e naturale italiano.</i></p> <p><i>Qualità: Produzione di "Castagna di Cuneo IGP", parte della Comunità Slow Food "Custodi dei Castagneti delle Alpi Liguri"</i></p> <p><i>Cooperazione: Per la trasformazione del prodotto aziendale in prodotti dolciari l'azienda collabora con artigiani del territorio.</i></p>
4. INTERVENTI FINANZIATI DAI PSR/CSR ED EVENTUALI RISULTATI RAGGIUNTI
<p>PSR 2014-2022 - Misura 6.4.1 - Creazione e sviluppo di attività extra-agricole per ristrutturazione /restauro/risanamento conservativo di edifici per attività di fattoria didattica senza ampliamento in pianta .</p> <p>PSR 2014-2022 - Misura 4.1.2 - Miglioramento del rendimento globale e della sostenibilità delle aziende agricole per l'acquisto di macchinari e il miglioramento e ristrutturazione di fabbricati per lo stoccaggio, la conservazione e la trasformazione dei prodotti.</p> <p>PSR 2014-2022 - Misura 6.1.1 - Premio per l'insediamento di giovani agricoltori per l'insediamento di agricoltore singolo in zona di montagna.</p> <p>PSR 2014-2022 - Misura 4.1.1 - Multi operazione per la selezione di progetti integrati di filiera per l'acquisto di macchinari ed attrezzatura hardware per coltivazione e recupero del castagneto.</p>