



**Azienda Agricola SAMA**

**“Laboratorio del Gusto”**

*Nocca*  
100  
Olio di  
Tonda gentile  
spremuta  
Prodotto e confezionato  
Laboratori  
Via Alinari  
Raffaello  
www.nocca.it  
info@nocca.it

**Azienda Agricola SAMA**  
**«Laboratorio del gusto»**  
**di Sara Tescari e Paolo Arcuno**

**La nostalgia della nocciola «Tonda e Gentile»: come riportare l'olio di nocciole a Refrancore. L'incontro fra Fulvia e Silvia**

Questa è una storia avvincente come un romanzo, ma dal finale ancora aperto.

Una storia che inizia nei ricordi di un papà che ha vissuto la guerra, si sviluppa nelle coincidenze che spesso determinano scelte mai casuali e si concretizza nella voglia di mettere radici.

Una storia di due giovani donne che, insieme alle rispettive famiglie, rimettono in sesto un vecchio torchio da cui verrà spremuta un'idea: riportare l'olio di nocciole a Refrancore.

La possibilità diventa tangibile grazie a terreni di famiglia ereditati e non sfruttati e a una buona intuizione imprenditoriale.

Corrono gli anni 2000: Fulvia Maggiore risiede con la famiglia a Formia, dove ha sede l'impresa del marito Massimo; ha una laurea in pedagogia nel cassetto e due figlie da crescere.

Con Massimo matura una scelta: lasciare la loro vita per ritornare alle origini, le origini di Fulvia, quelle dei suoi genitori e, ancor prima, dei suoi nonni. Punto di partenza, la vecchia casa di Refrancore, un piccolo paese vecchio stile dell'astigiano, dove ancora tutti si conoscono per nome.



Lo zampino lo mette anche il destino: la coppia eredita alcuni terreni su cui inizialmente verranno allevati degli struzzi e dove si trovano, già piantati, alcuni alberi di nocciole, piante che si trovano spesso negli appezzamenti delle Langhe piemontesi.

A Refrancore, invece, ci vive da sempre la famiglia Sannazzaro: Silvia, nonostante la giovane età, già si occupa delle attività agricole di famiglia da qualche tempo. Nei suoi ricordi di bambina, il papà Gualtiero le racconta spesso che, ai tempi della guerra, a Refrancore l'olio non arrivava e quindi gli abitanti si erano organizzati per sfruttare le nocciole, molto presenti in zona, e un vecchio torchio, per produrre olio. Questo metodo era rimasto in uso fino agli anni '50, quando il torchio era caduto in disuso e riposto nella cantina della casa di famiglia, dove si trova ancora oggi.

Fulvia con il marito Massimo, e Silvia con il fratello Romeo si conoscono condividendo la loro prima esperienza di allevamento di struzzi, ed è proprio durante quell'incontro che Silvia si ricorda del papà e dell'olio e nasce un'idea

rivelatasi vincente.

Creano la loro società agricola semplice, [SAMA](#), dalla fusione dei loro cognomi (SAnnazzaro + MAggiora), l'allevamento degli struzzi viene presto smantellato, i quattro ettari di terreno agricolo vengono piantumati a nocciole, la Tonda Gentile delle Langhe.

Nel 2003 le piante raggiungono il migliaio. Dopo quattro anni, nel 2007, si produce il primo olio estratto completamente dalle loro nocciole.



Giungere a quella prima goccia d'olio spremuto è solo il termine di un lungo percorso fatto di studio e di ricerca. Grazie anche all'aiuto dell'Università degli Studi di Torino, Fulvia e Silvia iniziano a progettare una macchina in grado di rispettare le proprietà chimiche (oltre a quelle organolettiche) delle nocciole. La vera sfida sta proprio qui, nel progettare qualcosa che ancora non esiste.

### **Romeo: il maestro di musica che fa suonare le nocciole**

Romeo è il fratello di Silvia, è un maestro di musica, presidente della banda cittadina di Asti.

È lui che, partendo da una pressa, seguendo un'intuizione e aggiungendo un pezzo per volta (come le note di una melodia sullo spartito), progetta la loro

prima macchina spremitrice.

Sono anni di ricerca, di passione e di sperimentazione: trovare il tempo corretto e la giusta pressione richiedono sforzo ed energia. La sfida ha il sapore della vittoria quando, verso la fine del 2006, Romeo mette a punto la prima macchina per l'estrazione meccanica a freddo dell'olio di nocciola.

La sfida successiva è trovare il modo per renderla automatica, mentre intorno al 2009, viene costruita una seconda macchina spremitrice.

### **Dalla nocciola al «NoccioOlio»**

Le nocciole provengono dai terreni della loro società agricola e sono certificate bio. Questo frutto è un alimento ricchissimo di «grassi buoni», tra cui Omega-6 e Omega-3, che aiutano a prevenire l'insorgenza di malattie cardio-vascolari e sono ottime per abbassare l'eccesso di colesterolo nel sangue.

La raccolta, che va da luglio a inizio settembre, varia di anno in anno, ma si assesta mediamente sui venticinque quintali l'anno.

Una volta raccolte, le nocciole sono lasciate asciugare in modo naturale all'aria, mentre la sgusciatura e la tostatura sono affidate a terzi, che le restituiscono all'azienda in confezioni sottovuoto.

La produzione dell'olio avviene nel «Laboratorio del gusto» di Refrancore: ogni ciclo di spremitura dura venti minuti circa e si fa con un chilo per volta. Al termine si hanno 450 grammi di olio di nocciole e 450 grammi di nocciole pressate (chiamate «cialda di nocciole»).



La nocciola è spremuta intera e non è sottoposta a nessun genere di manipolazione. Il lavoro è impegnativo, ma dà grande soddisfazione.

L'olio è lasciato decantare per venti giorni in cisterne di acciaio inox, per poi essere filtrato attraverso un sistema composto da strati pressati di cartone: questo particolare tipo di filtraggio permette di ottenere ottimi livelli di purificazione senza alterare le caratteristiche dell'olio stesso. Infine, il prodotto è imbottigliato a mano: Fulvia e Silvia amano definirlo l'olio più naturale che c'è!

### **Storia dell'olio che voleva fare il giro del mondo...**

Nel 2007 NoccioOlio sbarca nella capitale sabauda, Torino, e viene presentato al grande pubblico durante il Salone del Gusto.

Da allora la strada percorsa è stata tanta: forniture sono state spedite negli Stati Uniti, in Canada, in Francia e addirittura in Giappone.

NoccioOlio ha avuto innumerevoli riconoscimenti, ne citiamo giusto un paio: è stato in Tv all'interno delle trasmissioni *Mela verde* (andata in onda su Rete4) e *TG1 Terra&Sapori* (in onda su Rai1) ed è stato inserito nella *Guida Golosa Nazionale* e *Guida del Piemonte 2008*. Inoltre, la Provincia di Asti ha conferito

un encomio ufficiale per la promozione delle tradizioni territoriali.

Ne hanno parlato, scritto, trattato e relazionato, tra gli altri: l'Università degli Studi di Torino, l'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, l'Istituto biofisico per lo studio degli olii del bacino del Mediterraneo, il CNR di Palermo e l'Istituto per lo studio dell'alimentazione di Belfast.

Per ultima, l'industria chimica farmaceutica di Bergamo, sta ancora sperimentando l'utilizzo del NocciOlio come integratore alimentare medico e come base per una dermo-crema.

Questa storia di successo è stata resa possibile anche dall'ottima sinergia che si è venuta a creare con le istituzioni presenti sul territorio, a partire dal Comune di Refrancore e dal Comune e dalla Camera di Commercio di Asti.

### **...e del suo frenare. Le criticità**

Il grande pregio dell'olio di nocciole è il suo stesso limite.

Con un prodotto d'eccellenza come questo è d'obbligo la commercializzazione consapevole: venderlo senza spiegarlo nel modo corretto è quasi impossibile, soprattutto a causa del costo al litro che è di un certo livello.

La relativamente poca diffusione è legata in larga parte alla mancanza di una figura commerciale all'interno dell'azienda, e ciò ha limitato la conoscenza di NocciOlio da parte del grande pubblico.

Dal 2007 Fulvia e Silvia cercano un partner che possa promuovere il loro olio come merita, una realtà esterna che creda nel progetto, e che faccia loro spiccare il volo, ma fino a oggi non l'hanno ancora trovata.

Inoltre, per questo tipo di attività, i contributi economici sono spesso difficili se non impossibili da ottenere: impensabile poter avviare un'attività come la loro senza disporre di buona parte di capitale proprio.



La maggior parte della produzione avviene su commessa: i principali clienti sono grandi utilizzatori (chef, ristoranti, pasticceri), botteghe e agenti commerciali di eccellenze e privati, che giungono attraverso i canali tradizionali o tramite il loro sito web.

Fulvia e Silvia pongono molta attenzione alla comunicazione web e social: oltre [al sito](#), seguono la [pagina Facebook](#), spesso arricchita da ricette e suggerimenti sull'utilizzo del loro prodotto.

### **Per concludere...**

In SAMA Fulvia e Silvia hanno saputo valorizzare le loro passioni, grazie a scelte coraggiose e analisi imprenditoriali puntuali.

Una buona dose di intraprendenza e di curiosità ha fatto sì che venisse riconsegnato dalle memorie di un paese intero un olio d'eccellenza che parla della storia e del territorio; la loro determinazione ha permesso di recuperare, dalla tradizione contadina, un prodotto naturale e prestigioso che onora il made in Italy.

## **~ Il prodotto in cucina**

Millefoglie al formaggio di capra e crudité di carciofi

### ***Ingredienti per 4 persone***

*12 dischi di pasta sfoglia di 6/7 cm di diametro*

*300 gr di formaggio di capra fresco*

*100 gr di panna fresca*

*70 gr di Nocciocialda tostata e tritata*

*60 gr di olio di nocciole crudo*

*2 carciofi spinosi*

*80 gr di formaggio di capra stagionato*

*Olio di nocciole tostate*

*Sale e pepe nero*

### ***Preparazione***

*Con il coppapasta ricavate i dischi di pasta sfoglia da un quadro precedentemente cotto in forno con una leggera spennellata d'uovo.*

*In una ciotola, fate una crema col formaggio di capra fresco, la panna, la Nocciocialda, l'olio di nocciola crudo, sale e pepe. Con un sac à poche a punta rigata farcite i dischi di pasta sfoglia formando il millefoglie.*

*Mondate e lavate i carciofi in acqua acidulata, affettateli sottili e conditeli con sale, pepe, olio di nocciole tostate e caprino stagionato a lamelle. Componete il piatto e servite.*

*Ricetta ideata dallo chef Luigi Pero.*