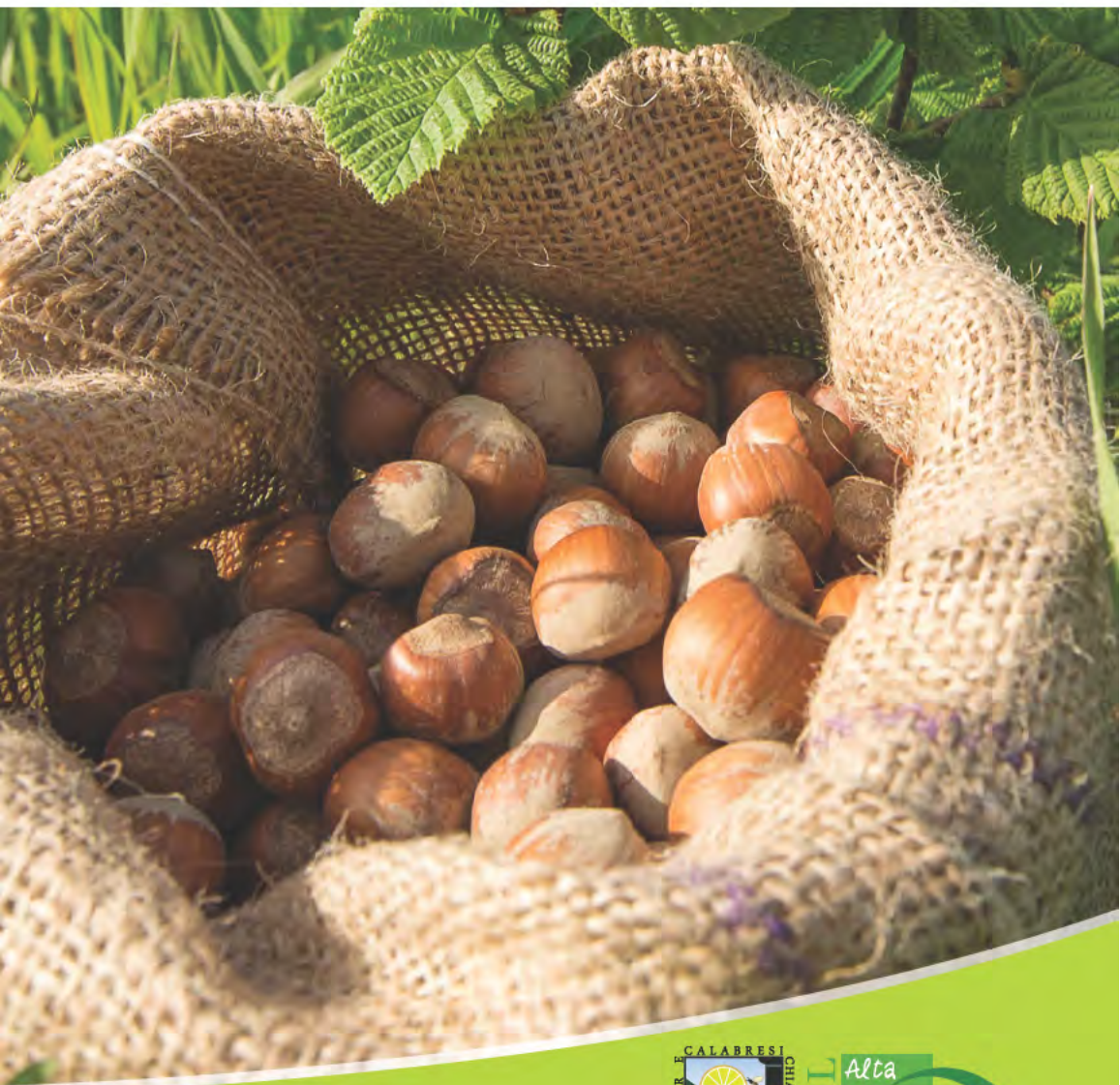


CITTA'  
DELLA  
NOCCIOLA

# VADEMECUM



Alta  
Locride

G. A. L. SERRE CALABRESI - ALTA LOCRIDE  
Agenzia di Sviluppo Locale



*Data di pubblicazione  
maggio 2015*

Esser nato in Calabria  
costituisce per me un privilegio . . .  
Come artista e come uomo  
debbo il meglio di me alla culla.  
Per me Calabria significa categoria morale,  
prima che espressione geografica.  
Calabrese, nella sua migliore accezione metaforica,  
vuol dire Rupe, cioè carattere.  
E' la torre che non crolla giammai,  
la cima pel soffiare dei venti.

*Leonida Répaci, Calabria grande e amara,  
Geografia dell'anima - Amici Casa della Cultura L. Répaci*





GAL  
Alta  
Locride



Il G.A.L. *Serre Calabresi – Alta Locride* è una agenzia di sviluppo locale, costituita nel 2003 dai due GAL territorialmente competenti nelle rispettive aree, per programmare ed attuare piani di sviluppo rurale sul modello dell’Iniziativa Comunitaria LEADER(\*). L’area di competenza del GAL interessa ben 42 Comuni a cavallo tra le province di Catanzaro (32) e Reggio Calabria (10) con una estensione di 1.079 Km<sup>2</sup> ed una popolazione di 113.798 abitanti (2011).

Dopo le prime esperienze di sviluppo rurale realizzate autonomamente dai due GAL nel periodo 1997-2000 (Leader II), il GAL Serre Calabresi – Alta Locride ha programmato ed attuato, nel periodo 2000-2006 (Leader+) il Piano di Sviluppo Locale (P.S.L.) “Dal mito di Ulisse ai Bronzi di Riace”.

Nell’attuale fase di programmazione dei fondi strutturali comunitari, 2007-2013, il GAL sta attuando il PSL “*Terrae Nostrae*” approvato e finanziato nell’ambito del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Calabria – Asse IV. “*Terrae Nostrae*” - come si intuisce dal nome – è un progetto che mette al centro della sua strategia *il territorio* con l’obiettivo di ricomporre l’antica struttura economica e sociale costituita da piccoli impianti diffusi – spesso a conduzione familiare – con caratte-

ri di multifunzionalità dal punto di vista colturale, capaci di rappresentare la forza concreta per un riappropriarsi del territorio, per la sua difesa e per il recupero della produttività agricola. Un progetto, per certi versi, ambizioso ma che poggia sulla consapevolezza di un processo di sviluppo endogeno, già innescato in anni recenti che, tra timide tracce di un "ritorno" alla ruralità, anche da parte dei giovani, punta al recupero di alcune tradizioni enogastronomiche e artigianali delle aree locali.

Il PSL nasce da una attenta e scientifica valutazione dei *fabbisogni dell'area* e da una metodologia di costruzione del Piano caratterizzata da un costante e continuo ricorso alla concertazione ed alla condivisione di strategie, obiettivi ed azioni. La consultazione locale, costante e metodica, con la rete del partenariato, sia istituzionale che economico e privato (uno dei più rappresentativi a livello regionale) ha assunto un ruolo di fondamentale importanza nelle attività del GAL, che ha consolidato in questi anni il ruolo di vera e propria Agenzia di Sviluppo Locale: *la concertazione locale (bottom-up), la partecipazione e la condivisione* delle strategie, degli obiettivi e delle finalità dei programmi di sviluppo rappresentano un punto cardine dell'azione del GAL e di tutti gli attori locali. Anche nella fase di realizzazione del Piano, che si è distinto a livello regionale per la qualità della strategia e le innovazioni di sistema e di contenuto, il GAL ha inteso coinvolgere tutto il territorio nell'ottica della partecipazione, della condivisione delle scelte e della integrazione progettuale.

Questo opuscolo informativo, legato alla Linea Strategica più rilevante dell'intero PSL, ovvero Linea strategica n. 2: "Composizione e potenziamento del sistema di microfiliera integrate tradizionali", ha l'obiettivo di fornire a tutti gli operatori territoriali, pubblici e privati, uno strumento utile e di facile consultazione per conoscere, approfondire e valorizzare *la coltura e la cultura della Nocciola di Calabria* che è oggetto, con il sostegno dei contributi messi a disposizione dal PSL ed il paziente e costante lavoro del Consorzio di Tutela e Valorizzazione, di un articolato progetto integrato di microfiliera finalizzato al recupero, all'incremento produttivo e qualitativo ed alla valorizzazione di questa tipicità territoriale.

*(\*)L'I.C. LEADER (Liaisons entre actions de développement de l'économie rurale) della Commissione Europea (CE) nelle sue tre edizioni (Leader I 1991-93; Leader II 1994-99 e Leader+ 2000-2006) sostiene progetti di sviluppo rurale ideati a livello locale e finalizzati a promuovere lo sviluppo integrato, endogeno e sostenibile delle aree rurali. Con la programmazione dei Fondi Strutturali per il periodo 2007-2013, l'approccio Leader è integrato nelle politiche di sviluppo rurale (Asse IV).*



## Lo sviluppo del territorio attraverso i prodotti tipici

Lo sviluppo endogeno del territorio passa attraverso la valorizzazione dei prodotti tipici locali che lo rappresenta.

Attraverso tale valorizzazione, le attività agricole integrano diverse funzioni tra cui la tutela del territorio e dell'ambiente, la conservazione della cultura e delle tradizioni rurali, creando spazi e luoghi interessati da nuove dinamiche sociali ed economiche.

La valorizzazione e la promozione dei prodotti tipici viene messa al centro dell'interesse sia degli operatori economici che degli amministratori pubblici.

La tipicità è infatti il risultato di un processo storico comune e localizzato che si fonda su una combinazione di risorse territoriali di natura fisica e antropica, dando luogo un legame forte e unico con il territorio d'origine.

L'attenzione verso le tipicità, in modo particolare verso i prodotti enogastronomici, nasce, oltre che dalla volontà di valorizzare e tramandare le tradizioni locali, anche dall'intento di creare una generale adesione ad uno stile di vita più semplice e naturale. È del resto unanimemente riconosciuto come i prodotti tipici, in quanto forma di espressione della cultura di un territorio, influenzano ampiamente lo sviluppo sociale ed economico dei territori locali rurali, in particolare per il raggiungimento dei seguenti benefici socioeconomici:

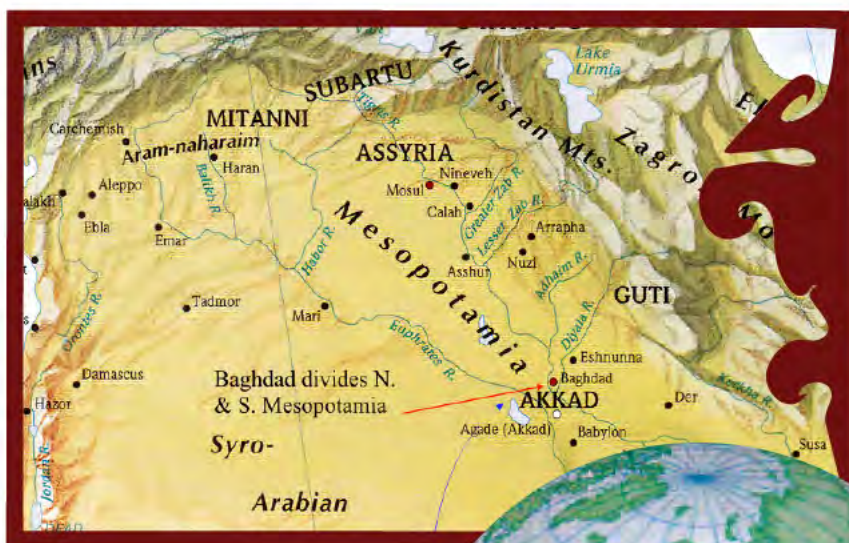
- *l'aumento dei redditi delle imprese agricole, in forma singola o associata;*
- *l'affermarsi di una occupazione qualificata;*
- *una maggiore vivacità sociale;*
- *la rigenerazione, attraverso la valorizzazione e conservazione, delle attività tradizionali;*
- *lo sviluppo di un turismo enogastronomico che può contribuire a migliorare la sostenibilità economica dei territori di riferimento.*

Il prodotto alimentare diviene punto di unione tra l'autenticità di un territorio e il turista sempre più desideroso di proposte genuine, partecipative e strettamente collegate alle specificità del territorio che sta visitando.

# LA NOCCIOLA DELLE SERRE CALABRESI

## Le origini del nocciolo

Il nocciolo è una delle più antiche piante coltivate dall'uomo. La sua diffusione viene fatta risalire alla fine dell'ultima era glaciale avvenuta circa 10.000 anni fa. Originario della Mesopotamia si è diffuso in tutta Europa, in particolar modo nell'area del Mediterraneo e dei Balcani. Fossili ritrovati in Germania, in Svezia e in Danimarca provano che i frutti di questo arbusto facevano parte della dieta dell'uomo primitivo, basata su bacche e frutti selvatici.



Nelle antiche credenze dei popoli del nord Europa, la pianta di nocciolo era simbolo di fertilità e di saggezza, nonché simbolo sacro della parola. Nell'Europa di metà Novecento, la tradizione l'esperienza contadina ma anche le difficoltà del dopo guerra resero l'olio di nocciola un condimento di uso comune nelle cucine, soprattutto nelle aree in cui era difficile reperire l'olio di oliva.



## La storia della Nocciola Calabrese

Da ricerche di tipo storico documentale, il nocciolo fu introdotto in Calabria verso la fine del 1700, grazie alla famiglia dei Filangieri, nobili napoletani, come coltura consociata alle coltivazioni erbacee, con piante provenienti da Atripalda in provincia di Avellino. Solo nella seconda metà dell'800, Gaetano Filangieri, che possedeva estesi latifondi nella zona, impiantò a Cardinale un nocciolo specializzato che ebbe poca fortuna, poiché nel 1855 a causa dello straripamento del fiume Ancinale venne distrutto. La coltura si diffuse nei comuni limitrofi di Torre di Ruggiero, Simbario e Chiaravalle Centrale. La pianta, grazie alla sua rusticità, acquisisce nel tempo caratteristiche specifiche, adattandosi al clima e al suolo dell'area, originando l'ecotipo denominato nel mercato "Nocciola Tonda Calabrese", riconosciuto sui mercati extraregionali con tale denominazione, mentre sul mercato locale veniva identificato come Nocciola di Cardinale. La pianta del nocciolo divenne così coltura tipica del territorio, tanto che ogni famiglia possedeva un piccolo nocciolo e tutti i membri erano coinvolti nelle diverse fasi dalla lavorazione alla raccolta alla commercializzazione. Le famiglie di Cardinale e Torre di Ruggiero vendevano il prodotto ancora verde nel periodo estivo, fino alla festa della Madonna delle Grazie di Torre di Ruggiero, meta di numerosi pellegrini.

Nel periodo natalizio le nocciole sgusciate e tostate venivano utilizzate per la preparazione di dolci tipici come il torrone natalizio. Il guscio veniva utilizzato per decorare i cestini e tavole. La raccolta delle nocciole, eseguita a mano, concentrata in un periodo di circa un mese, oltre alle famiglie coinvolgeva lavoratori avventizi, tanto da creare un indotto economico che coinvolgeva tutta la comunità; la commercializzazione avveniva tramite intermediari locali che concentravano il prodotto e lo collocavano sui mercati sia regionali che extra-regionali.



COMUNE  
DI CARDINALE



COMUNE  
TORRE DI RUGGIERO



*Stemma  
della famiglia  
Filangieri*



## Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Nocciola di Calabria

La prima cooperativa per la valorizzazione della Nocciola Calabrese fu costituita nel febbraio del 1975 e denominata "Ancinal Bruca". Associava i produttori di Cardinale, Torre di Ruggiero e Simbario. L'Ancinal Bruca operò fino agli anni 90, ma la crisi di mercato, la stagnazione dei prezzi nonché il mancato miglioramento culturale portarono alla chiusura della cooperativa. In seguito grazie ad un attivo Comitato Promotore, nel 1995 fu costituita la PAFinG (*produttori associati frutta in guscio*) anch'essa chiusa dopo qualche anno. Solo negli ultimi anni, è stata riavviata l'organizzazione concretizzata con la costituzione nel marzo 2008 del "Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Nocciola di Calabria" composto da operatori del settore, con l'obiettivo di rilanciare la produzione della nocciola.



CONSORZIO  
TUTELA E VALORIZZAZIONE  
NOCCIOLA DI CALABRIA



### Tra le tante finalità del consorzio vi sono:

- *Valorizzare le aree marginali.*
- *Commercializzare il prodotto in modo diretto.*
- *Ampliare la produzione con il recupero di terreni abbandonati.*
- *Ricercare soluzioni innovative per il miglioramento della produzione e la trasformazione del prodotto.*

Le aziende presenti nel territorio delle Serre Calabresi in questi pochi anni hanno creato una vivace e attiva rete, avviando una intensa opera promozionale con la partecipazione a diverse manifestazioni nazionali ed internazionali, tra cui il Salone del Gusto di Torino, e l'organizzazione di importanti eventi come il "Nocciola Day", occasione in cui produttori e addetti del settore agricolo-produttivo e agroalimentare hanno la possibilità di interagire con le istituzioni.

Nel 2014, il Consorzio con le risorse del Gal "Serre Calabresi- Alta Locride", nell'ambito del Piano di sviluppo locale "*Terrae Nostrae*", per la creazione e lo sviluppo di micro filiere, ha dato nuovo impulso alle attività e rafforzato i legami tra le aziende del territorio. L'obiettivo perseguito è quello di migliorare i vecchi impianti adeguandoli per una meccanizzazione delle operazioni colturali, utile alla riduzione dei costi e al miglioramento qualitativo della Tonda Calabrese, alla sua valorizzazione, all'innalzamento dei livelli di consistenza della produzione. Altro importante elemento riguarda il processo di recupero a tale coltura di nonché recuperare aree marginali o abbandonate.

Di recente è stata presentata la richiesta per il riconoscimento dell' IGP Nocciola Calabrese al MiPAAF, a seguito del parere favorevole rilasciato dal Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria.

Tale riconoscimento garantirebbe al prodotto un valore aggiunto e una identificazione territoriale, dandogli una maggiore identità sul mercato.

La nocciola calabrese per le sue caratteristiche organolettiche è apprezzata sia per il consumo diretto in guscio sia per la preparazione di prodotti dolciari artigianali.



## Caratteristiche dei noccioli dell'area storica delle Pre-Serre

La corilicoltura calabrese è un comparto che, pur notevolmente distante per dimensioni da quella delle altre principali regioni produttrici, merita attenzione per l'incremento produttivo registrato negli ultimi anni, nonché per l'impatto socioeconomico sull'economia dell'area storica di produzione. La coltivazione storica è circoscritta in un ambito territoriale limitato, interessando due comuni della provincia di Catanzaro: Cardinale e Torre di Ruggiero ed uno della provincia di Vibo Valentia: Simbario. Sono presenti piccole superfici coltivate a nocciolo diffuse in tutta la regione. Nell'area, inoltre, costituisce una valida alternativa produttiva per l'utilizzazione di superfici caratterizzate da forti limitazioni

dell'ambiente fisico. Negli impianti locali si trova in prevalenza l'ecotipo Tonda Calabrese e in minoranza le cultivar Tonda Romana e Tonda di Giffoni. Le piante sono a monocaule e a cespuglio con sesti variabili da con un numero di piante ad ettaro che varia da 400 a 500.



La potatura di allevamento inizia già all'impianto con il raccorciamento dell'astone e la scelta dei germogli per la formazione della chioma, secondo la forma voluta che può essere a cespuglio (portamento al naturale) o tipo vaso "monocaule" (si fa crescere un unico tronco sul quale vengono portate diverse branche); negli anni successivi si interviene per equilibrare lo sviluppo anche con potature verdi. Con la potatura di produzione, oltre ad eliminare le branche malate o invecchiate, si effettuano interventi che favoriscono la penetrazione della luce e la fruttificazione, mentre è indispensabile la spollonatura. Di fondamentale importanza per la qualità della nocciola è la difesa fitosanitaria, in particolare dalle "Cimici Nocciolaie", insetti responsabili del "cimiciato" che conferisce al frutto un sapore amaro e sgradevole dovuto alla puntura degli insetti e dal Balanino, insetto la cui larva si alimenta della nocciola in fase di maturazione. Il Consorzio, in collaborazione con servizio di divulgazione dell'ARSAC (Regione Calabria), al fine del miglioramento e mantenimento della qualità, esegue il monitoraggio dei fitofagi chiave del nocciolo, programmando gli interventi di difesa in funzione della soglia di attacco. Inoltre, dal 2014, per una maggiore tutela del territorio alcune aziende hanno aderito al regime biologico. Le esigenze nutrizionali del nocciolo discendono essenzialmente dalla conoscenza del suolo e dalle esigenze nutritive della pianta, inoltre, va tenuto conto delle asportazioni legate alla produzione annuale. Le peculiarità pedoclimatiche del territorio delle Serre consentono una coltivazione anche senza l'ausilio di irrigazione localizzata. La raccolta viene effettuata a mano, direttamente da terra dagli operatori, che già in questa prima fase effettuano una prima selezione dei frutti, o meccanicamente con l'utilizzo di macchine spazzolatrici adatte alle caratteristiche orografiche del territorio. Dopo la raccolta i produttori soci del Consorzio conferiscono le nocciole al magazzino dove avviene la cernita, la selezione, l'essiccazione e la conservazione del prodotto fino alla vendita. Altri essiccano le nocciole al sole.

## Caratteristiche botaniche del nocciolo

Il nocciolo appartiene alla famiglia delle Corylaceae, genere *Corylus*, e comprende circa 25 specie; in natura assume un aspetto cespuglioso per i numerosi polloni che emergono dalla ceppaia; cresce spontaneo nei boschi a clima mite, e spesso forma naturalmente delle vere e proprie macchie di boscaglia. Può raggiungere i 5-7 metri di altezza. Il tronco presenta una corteccia liscia e compatta, i rami sono provvisti di numerose lenticelle, le foglie semplici e alterne, di colore verde cupo sono ovoidali seghettate. Il nocciolo è una specie monoica e declina, ovvero porta sulla stessa pianta fiori maschili e femminili.

I frutti indeiscenti (acheni con pericarpo legnoso) sono parzialmente avvolti in un involucri fogliaceo verde che si stacca a maturità compiuta. La raccolta delle nocciole avviene in autunno, quando il frutto giunge a piena maturazione e l'involucro raggrinzisce staccandosi con facilità.

## Caratteristiche organolettiche

Le nocciole sono un alimento ricco di "grassi buoni", tra cui gli OMEGA-6 e gli OMEGA-3 (di solito presenti nel pesce e alghe marine), grassi particolari che aiutano a prevenire l'insorgenza di malattie cardio-vascolari ed aiutano ad abbassare l'eccesso di colesterolo nel sangue. Digeribili più di ogni altro frutto oleoso, rappresenta una delle varietà di



## RICCA DI:

Grassi insaturi  
"buoni"  
OMEGA-6  
OMEGA-3  
Vitamina E,  
B6, B1, B2 e PP  
Calcio

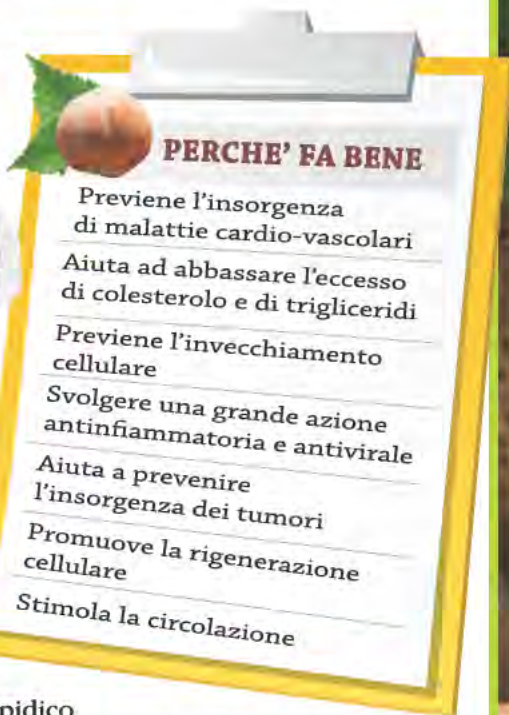
Fibre  
Minerali  
Fitonutrienti  
Selenio  
Flavonoidi  
Fitosteroli

## IN SINTESI:

Digeribile  
Nutritiva  
Rimineralizzante  
Energetica



frutta secca più ricca di vitamina E, l'antiossidante per eccellenza. Sono inoltre un'ottima fonte di Selenio (un minerale che previene l'invecchiamento cellulare), di Flavonoidi (principali polifenoli, capaci di svolgere una grande azione antinfiammatoria, antivirale e che aiuta a prevenire l'insorgenza dei tumori), di Fitosteroli, sostanze ritenute importanti per la prevenzione delle malattie cardiovascolari; a questo proposito un recente studio scientifico ha dimostrato che un uso regolare di nocciole è in grado di abbassare i livelli di colesterolo LDL (colesterolo "cattivo") e di trigliceridi. L'olio di nocciole è particolarmente ricco di acidi grassi necessari per l'equilibrio lipidico









### PERCHE' FA BENE

- Previene l'insorgenza di malattie cardio-vascolari
- Aiuta ad abbassare l'eccesso di colesterolo e di trigliceridi
- Previene l'invecchiamento cellulare
- Svolgere una grande azione antinfiammatoria e antivirale
- Aiuta a prevenire l'insorgenza dei tumori
- Promuove la rigenerazione cellulare
- Stimola la circolazione

dell'alimentazione quotidiana; inoltre contiene calcio, vitamine B6, B1, B2 e PP. Promuove la rigenerazione cellulare e stimola la circolazione. E' nutritivo, rimineralizzante, energetico e può essere d'ausilio nei periodi di convalescenza. In virtù delle sue proprietà e qualità, alcune aziende e laboratori chimico-farmaceutici lo stanno inserendo e utilizzando come nuovo prodotto per gli integratori dietetici.

### Le proprietà del nocciolo

Della pianta del nocciolo possono essere utilizzate tutte le sue parti:

-  la corteccia, ricca di tannino e dalle proprietà astringenti;
-  i fiori e le foglie essiccate sono ottimi regolatori dell'intestino e purificano; l'apparato vascolare;
-  le foglie sono utilizzate in fitoterapia (sono un antiinfiammatorio naturale) e in infusione nell'acqua calda per tisane salutari; messe nel congelatore diventano un impacco in grado di alleviare le occhiaie;
-  l'olio estratto dal frutto è alla base di molte creme, perché si assorbe facilmente e ha proprietà lenitive. Ha un'azione purificante, per questo motivo è indicato per le pelli grasse; sia come detergente (si trova anche nelle saponette) sia come struccante naturale.
-  Con il legno del nocciolo si produce una brace finissima, usata nella fabbricazione delle carbonelle da disegno.
-  La verga di nocciolo è utilizzata dai raddomanti per cercare l'acqua.



# MENU'

## SPAGHETTI ALLE NOCCIOLE

### Ingredienti

400gr di spaghetti  
2 spicchi d'aglio  
1 peperoncino  
olio evo (abbondante)  
100 gr nocciole tostate  
e tritate  
80 gr di acciughe fresche



### Preparazione

Portare l'acqua a ebollizione e cuocere la pasta. Nel frattempo in una teglia abbastanza capiente, rosoliamo l'aglio e il peperoncino, aggiungiamo le nocciole e le acciughe sminuzzate. Lasciamo insaporire a fuoco vivace. Mantechiamo gli spaghetti cotti al dente con l'aggiunta di un mestolino di acqua della pasta.

## SOGLIOLA ALLE NOCCIOLE

### Ingredienti

6 filetti di sogliola  
1 uovo  
50 grammi di nocciole  
tostate  
1 limone  
2 cucchiaini di farina  
Mezzo cucchiaino di pane  
grattugiato finemente  
50 grammi di burro  
Sale  
Pepe



### Preparazione

Elimina la pellicina alle nocciole, tritale finemente e aggiungile al pane grattugiato. Sbatti l'uovo insieme a un pizzico di sale e pepe. Lava i filetti di pesce, passali in un velo di farina e scuotine l'eccesso, poi passali nell'uovo ed infine nel composto di pane e nocciole. In una padella fai sciogliere il burro a fuoco basso, disponi i filetti di sogliola e falli dorare da entrambi i lati per alcuni minuti. Servi il pesce cotto con il limone a fette.

## INSALATA ARANCE E NOCCIOLE

### Ingredienti

Sedano  
2 mele verdi  
2 arance dolci  
100 gr di nocciole



### Preparazione

Pulire il sedano, togliere le foglie esterne e la parte dura, lavarlo bene e tagliarlo a rondelle. Sbucciare e togliere il torsolo alle mele, tagliarle a strisce. Sbucciare le arance, togliere la pelle e tagliarle a tocchetti. Sgusciare le nocciole. Riunire tutti questi ingredienti in una zuppiera, mescolare e condire con olio, aceto di vino rosso e sale.

## CROCCANTE ALLE NOCCIOLE

### Ingredienti

250 gr di nocciole  
250 gr di zucchero  
bianco  
nr 4 cucchiaini di acqua



### Preparazione

Portate il forno ad una temperatura di 170°. Ponete un foglio di carta forno dentro una teglia e poggiatevi sopra le nocciole. Quando il forno avrà raggiunto la temperatura prestabilita, infornate la teglia e lasciate tostare le nocciole per 10-15 minuti. Estraiete le nocciole dal forno e ponetele in uno strofinaccio. Con le mani strofinate le nocciole attraverso lo strofinaccio in modo da far cadere le pellicine. Poniamo lo zucchero e l'acqua in un pentolino e facciamolo caramellare proprio come se volessimo ottenere del caramello. Quando lo zucchero inizierà a dare i primi segni di bollire aggiungete le nocciole, una manciata per volta, ed amalgamate per bene il tutto. Preparate un foglio di carta forno e poggiatelo su di una superficie liscia come il piano della cucina oppure un tavolo. Servirà per versarvi sopra le nocciole caramellate. Quando lo zucchero risulterà sciolto completamente ed avrà una colorazione dorata tipica del caramello e le nocciole saranno avvolte nel caramello, spegnete il fuoco e versate "subito" il composto sul foglio di carta forno aiutandovi con un cucchiaino per dargli la forma che desiderate. Lasciate raffreddare per servirlo.

**Curiosità:** Le nocciole vengono ripulite dalle pellicine perché sono amare.



C.da Foresta  
88064 Chiaravalle C.le (CZ)  
Tel. 0967-998023  
fax 0967-998039  
galserre calabresi@libero.it  
www.serrecalabresi.it

G. A. L. SERRE CALABRESI - ALTA LOCRIDE  
Agenzia di Sviluppo Locale



CONSORZIO  
TUTELA E  
VALORIZZAZIONE  
NOCCIOLA DI CALABRIA



COMUNE  
TORRE DI RUGGIERO



foto di Giuseppe Burdino

grafica Chiudo Consulting

Gli argomenti contenuti nel Vademecum sono a cura del Dott. Agronomo Filomena Citraro. Alcuni degli argomenti sono frutto della collaborazione con ARSAC Serra San Bruno, nella persona del Divulgatore Agricolo Dottor Agronomo Antonio Clasadonte.



PSL TERRAE NOSTRAE Mis. 313 Azione 2