

GUIDA AD UN CORRETTO PROCESSO POST – RACCOLTA



Essendo prossimi alla fase di raccolta si riportano, di seguito, le principali operazioni per una corretta essiccazione:

La raccolta che può avvenire in condizioni ottimali con terreno asciutto, ma può anche avvenire in seguito a piogge che costipano il terreno e aumentano il tenore di umidità dei frutti. La produzione raccolta deve essere selezionata e ventilata nel più breve periodo possibile per evitare condizioni di eccessiva umidità con conseguente alterazione qualitativa dei frutti in quanto condizioni sfavorevoli favoriscono irrancidimento ed ammuffimento dei semi.

L'essiccazione corretta garantisce una conservazione ottimale ed è necessaria per portare l'umidità esterna del frutto entro l'11-12% cui deve corrispondere un'umidità interna (del seme) non superiore al 6%.

Tipologie di essiccazione:

- **Naturale su aree pavimentate anche in azienda.** Per questa tipologia si ricorda che:
 - è necessario evitare strati di nocciole di eccessivo spessore (ideale essiccazione monostrato);
 - occorre rivoltare periodicamente il prodotto per un'essiccazione omogenea;
 - occorre proteggere lo strato di nocciole con idonee coperture per evitare l'accumulo di umidità notturna se l'essiccazione avviene su aree esterne.
- **Essiccazione forzata ad aria calda realizzata in essiccatori** (capacità variabile a seconda delle dimensioni aziendali e quindi dei volumi lavorati) a movimento continuo. Più uniforme ed omogenea di quella naturale si realizza con cicli di riscaldamento di più ore a temperature adeguate (40-50°C) per l'essiccazione e altrettante ore per il raffreddamento (es.: 5-6 ore di essiccazione seguite da altrettante ore di raffreddamento a bruciatore spento). Anche per quest'essiccazione si ricorda che:
 - si consiglia di effettuare l'essiccazione durante le ore diurne e il raffreddamento in quelle notturne;
 - si consiglia di posizionare i silos di essiccazione in una zona dove vi sia una corretta circolazione dell'aria per eliminare i ristagni di umidità.

Una volta essiccate le nocciole possono essere conservate presso il sito aziendale sfuse, in sacchi di iuta, in big bag o in appositi gabbioni metallici. Le aziende che non disponessero di essiccatori aziendali possono usufruire del servizio di essiccazione fornito da chi ritira il prodotto (es. Associazioni produttori). Si ricorda infatti che **le operazioni di corretta essiccazione sono indispensabili al fine della conservazione del prodotto e della riduzione del numero di semi avariati ed ammuffiti**. Inoltre, la maggior qualità, è generalmente compensata con il riconoscimento di una maggiorazione del prezzo di vendita finale.



N.B. Si consiglia di non lasciare troppo a lungo i frutti a terra onde evitare un aumento dell'ammuffimento e/o irrancidimento del prodotto che ne altera la qualità. Si consiglia pertanto di effettuare più passaggi di raccolta in funzione dell'entità del raccolto e delle esigenze aziendali.