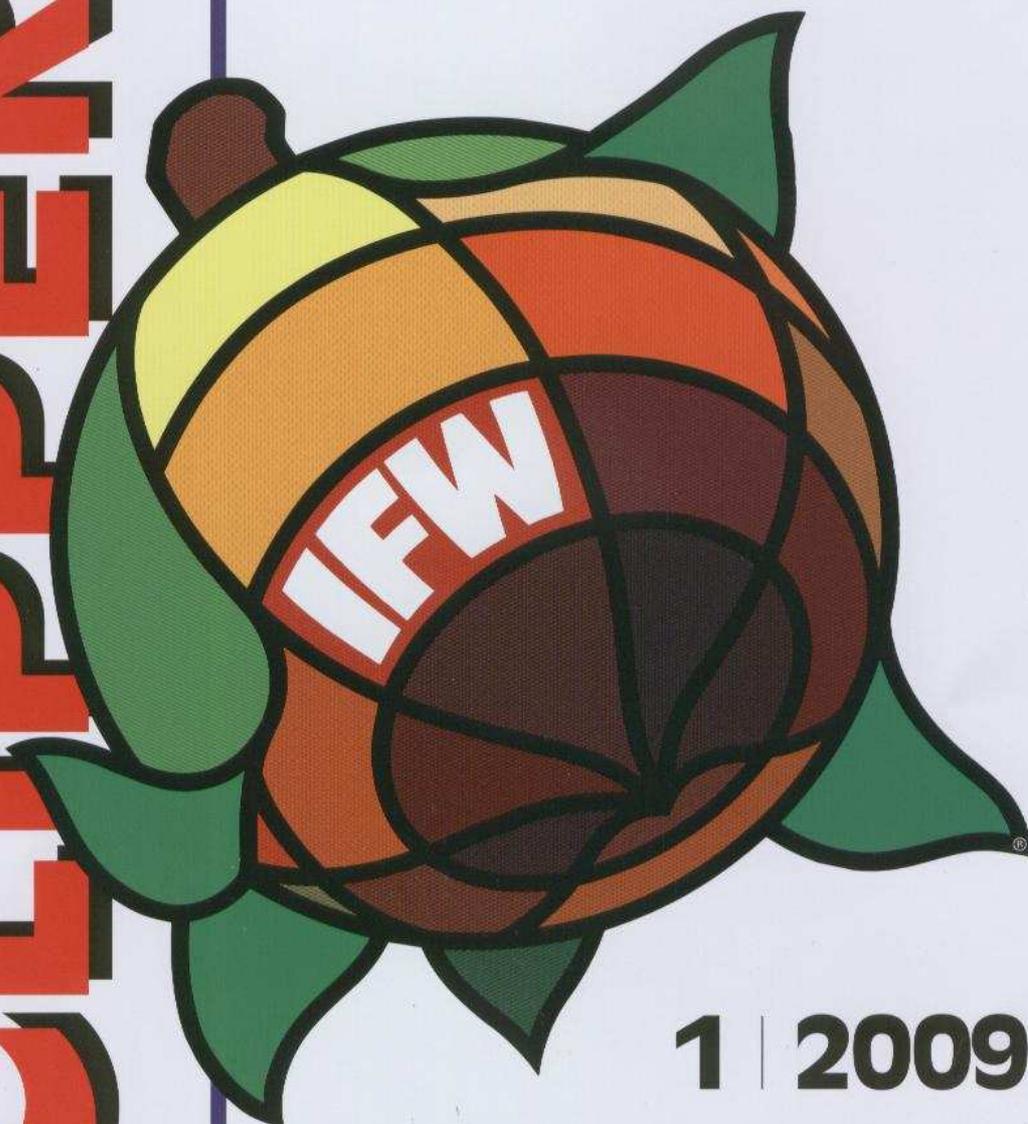
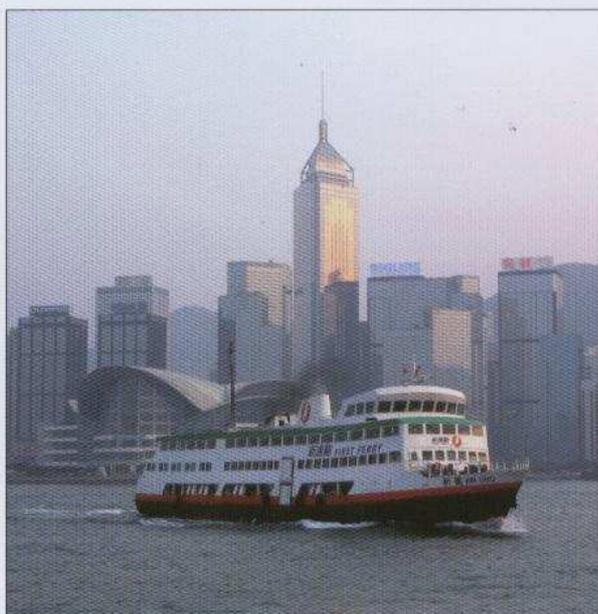


THE CLIPPER

THE JOURNAL FOR THE INTERNATIONAL TRADE
IN PROCESSED FOOD, DRIED FRUIT AND NUTS



1 | 2009



IRAQ

COME-BACK

SWITZERLAND

TOBLERONE 100

CHINA

PISTACHIOS ARE IN

AgroPress
of Switzerland



The mechanisation of the hazelnut harvest

La meccanizzazione per la raccolta delle nocciole



Hazelnut harvest in specially designed plantations

Since time immemorial, hazelnuts have traditionally been collected by hand. In the last few years, however, the spaces between the rows of trees have been enlarged in order to allow machines to pass between them. Like other fields of agricultural production, farming strives to mechanise in order to shorten the harvesting time and increase productivity.

The Facma S.r.l. company has its headquarters in Vitorchiano in the heart of Tuscia, from which the famous Tonda Gentile Romana comes. It specialises in agricultural machines, and in particular those for collecting and gathering hazelnuts, chestnuts, walnuts, almonds, olives and macadamia nuts as well as machines for shelling and drying and facilities for storing the products.

The company was founded as an individual firm by Marcello Bellachioma in 1971 and transformed into a limited liability company in the year 2005. The brothers Marcello and Renzo achieve a turnover of 5 million and employ 40 people. Cinzia Varesano, the wife of Renzo, who is responsible for public relations, explained the procedure as follows: "When the fruits are ripe, they are shaken to the ground by knocking the tree. Four models adapted to the individual conditions involved suck up the fruits in their shells using flexible hoses. The hoses are put out by hand. The self-propelled machines are available in five versions and are suitable for large plantations. A shelling machine ensures the cleanness of the product, which is taken away in pushcarts."

The drying and storage facilities are designed according to the local conditions. "The customer is the main factor," Cinzia Varesano explains. The harvesting machines mainly stay on the domestic market, which takes up 70% of production. The rest is sold to Spain, France and South Africa and has also been going to Chile for a short while now. This latter market in particular is very promising, Cinzia explains. 🍄

La raccolta delle nocciole, che un tempo veniva fatta soprattutto a mano, con ritmi e tradizioni antiche, nel corso degli ultimi anni ha dato sempre maggiore spazio alla meccanizzazione. Oggi, come avviene anche negli altri settori produttivi, la raccolta viene svolta con attrezzature altamente meccanizzate che permettono, oltre all'ottimizzazione dei tempi di raccolta, produzioni nettamente superiori in termini quantitativi rispetto al passato.

A Vitorchiano in provincia di Viterbo, nel cuore della Tuscia, zona di provenienza della nocciola Tonda Gentile

Romana, si trova la Facma srl, ditta specializzata nella costruzione di attrezzature agricole che coprono l'intera filiera del raccolto, partendo da macchine trinciasarmenti, raccogliatrici trainate e semoventi per nocciole, castagne, noci, mandorle, olive, macadamia, fino agli impianti di cernita, essiccazione e stoccaggio del prodotto.

Fondata come impresa individuale nel 1971 da Marcello Bellachioma, la ditta è stata trasformata in srl nel 2005. I fratelli Bellachioma Marcello e Renzo, gestiscono attualmente 5 milioni di euro di fatturato ed hanno 40 dipendenti. Cinzia Varesano, moglie di Renzo Bellachioma e responsabile delle pubbliche relazioni di Facma, ci illustra la produzione. "Quando i frutti sono maturi si staccano dalla pianta e cadono sul terreno sottostante. Per la raccolta meccanizzata è opportuno che il terreno sia ben preparato tramite trincatura. Le raccogliatrici trainate di nostra produzione, disponibili in 4 modelli diversi, sono adatte a piccoli appezzamenti e raccolgono i frutti in guscio da terra tramite aspirazione mediante tubi flessibili manovrati da operatori a piedi. Le raccogliatrici semoventi disponibili in 5 versioni, sono macchine automatiche adatte a produzioni più grandi: due spazzole anteriori controrotanti spostano il prodotto verso un raccoglitore centrale dove viene aspirato. Un sistema di cernita realizza la pulizia del prodotto che può essere scaricato in sacchi o carrelli trainati.

Gli impianti di essiccazione e stoccaggio vengono fatti 'su misura', a seconda delle esigenze del cliente", sottolinea Cinzia Varesano. Il principale mercato di destinazione dei prodotti Facma è quello nazionale che copre ca. il 70% delle vendite. "Il restante 30% è suddiviso in ordine decrescente fra Spagna, Francia, Sudafrica e ultimamente abbiamo iniziato a lavorare con il Cile, un mercato che sicuramente diventerà importante per la vendita dei nostri macchinari." 🍄