

## RAYON DE SOLEIL SUR ALBA

**Par ce mardi 1er avril ensoleillé, Gian Franco Cavallotto, créateur d'Atalanga Azianda Agricola, nous a ouvert les portes de son paradis : de la culture à la transformation en délices sucrés et salés, nous avons découvert le monde de la noisette piémontaise.**

Gian Franco Cavallotto pensait s'ennuyer à la retraite. Il a donc acquis au cœur des collines des Langhes, près d'Alba, une exploitation agricole de 45 ha de noisetiers IGP BIO. Son souhait, chercher à se démarquer et à démontrer "*la qualité unique*" de ses produits, pour la plupart exportés. Sa petite boutique est ouverte sur le marché européen, notamment grâce à un site marchand.

C'est dans l'atelier de transformation et magasin du centre d'Alba que Gian Franco Cavallotto, sa femme et sa fille, nous ont raconté l'histoire de leur aventure agricole et gustative. Hormis le décortilage, les noisettes sont totalement chouchoutées dans le laboratoire situé à l'arrière boutique : la torréfaction, le triage, l'enrobage, la mouture et la fabrication des dérivés à la noisette. Les produits, de toutes formes, pour tous les goûts, sont délicieux et de grande qualité. Pour qui aime la noisette, il y a de la crème pure, des noisettes grillées, enrobées, de la pâte à tartiner (fabriquée à 500 m de la gigantesque usine Ferrero !) et quantité d'autres. De quoi y trouver son bonheur ! Nous y avons trouvé des sensations uniques sur les papilles, le tout offert avec le cœur et la passion.

Après avoir dévalisé les trésors du Piémont, nous avons gravi les petites routes sinueuses, toujours guidés par Gian Franco Cavallotto. C'est dans l'une de ses parcelles fleuries et enherbées qu'il nous a dévoilé les secrets de sa production. Seuls quelques traitements bio sont effectués, à base de soufre notamment. La confusion sexuelle et le piégeage des punaises sont effectués grâce à l'utilisation de phéromones. Gian Franco se rend compte que les noisetiers ont une particularité similaire aux actinidias (arbres à kiwis) : la floraison mâle débute avant la floraison femelle (espèces protandres) mais avec le dérèglement climatique, ces deux floraisons se décalent tellement que la fécondation n'a plus lieu. En 2024, le rendement de son exploitation était de 10% par rapport à la normale. Alors, ce génie ambitieux a allumé son ordinateur interne : "*si je faisais quelque chose pour améliorer la pollinisation ?*". Après des appels à des techniciens et constructeurs de machines, il a acheté un aspirateur à pollen utilisé par les producteurs de kiwis. Après aspiration, le pollen est conservé sous vide (possible jusqu'à 1 an). Il est ensuite mélangé avec du sucre et de l'eau, puis pulvérisé sur les arbres. Cela n'est pas sans attirer les regards critiques des voisins qui ne comprennent pas la technique alors expérimentale, et mise en œuvre seulement sept jours après le début de sa réflexion.

Cette rencontre riche et émouvante a créé des liens entre nous, lui qui selon des dires a un "*petit cerveau*" et nous les "*gamins*", comme il nous a appelé. Nous prendrons des nouvelles de cette lumière novatrice, qui pourrait bien passer à la télé lors de la récolte d'octobre.

Florentin BRULIN, Alex DOHA

BTSA ACD2



*Dans le laboratoire, le tri des noisettes avant la transformation et la crème de noisette obtenue après mixage.*



*Dégustation de la noisette sous toutes ses formes.*



*Sur une des parcelles de Gian Franco Cavallotto, dans les hauteurs d'Alba, observation agronomique des noisetiers.*