

Cascina La Noce

L'azienda agricola si trova nel suggestivo paesaggio della Valle Oropa, lungo la strada che porta al Santuario.



Project author or developer:
Andrea Dall'Occo

Where:
IT / Italia / Provincia di Biella

Website:
www.cascinalanoce.it

STORIA Cascina la Noce è stata fondata da Andrea Dall'Occo, appassionato di natura e desideroso di affondare radici in una terra così ricca, ma oggi sottovalutata. Insieme a lui ci sono suo padre, Luigi, mitico pasticcere e sua moglie, Chiara. Nel 2006 ha acquistato alcuni ettari di terreno ed ha iniziato a ripristinare l'antico castagneto e i pendii che negli anni di abbandono si erano trasformati in un bosco incolto. Ha drenato e sistemato il terreno per dar vita a coltivazioni di piccoli frutti come lamponi, more, ribes, mirtilli. Inoltre ha impiantato un meieto con vecchie varietà di mele autoctone oltre a un ciliegeto, un pruneto e una coltivazione di erbe aromatiche e di ortaggi. Al suo fianco, negli ultimi anni, è arrivata anche sua moglie, Chiara Verrua, che crede nella terra e nel progetto di Andrea: una cittadina, di Torino, insegnante di lettere alle scuole medie. Si sono conosciuti nel volontariato estivo, tramite il gruppo dei Fratelli delle Scuole Cristiane di De La Salle: facevano gli animatori per ragazzini dagli 11 ai 16 anni, portandoli a camminare in montagna in val di Susa; lui portava il gruppetto biellese, lei quello torinese. Qualche volta affacciandosi dalla strada provinciale verso i pendii che circondano la cascina, li potrete scorgere mentre raccolgono frutti o curano le piantine aromatiche o magari passeggiano insieme in mezzo ai filari, per far sentire alle piante e alla terra che questo lavoro è un gesto d'amore. Ricerca, realizzazione e scelta di prodotti destinati a migliorare la qualità della vita. Questo è lo scopo della nostra Cascina. L'azienda agricola nasce con diversi intenti: - risanare e valorizzare ciò che già era presente sul suolo di Oropa, che era stato trascurato (come per esempio il castagneto) - riportare in vita ciò che non c'è più, ma che un tempo era la ricchezza di questa terra (l'uso della gra, la cura dei prati per fare fieno) - attivare qualcosa che non c'è mai stato, per rilanciare questi luoghi offrendo nuove opportunità a tutti (nuove coltivazioni per alimentare la distilleria) Passeggiando per i sentieri è possibile trovare il vecchio e il nuovo perfettamente e armoniosamente abbracciati. Così coloro che si affacciano dalla statale verso il pendio della cascina la Noce potranno vedere tutto attorno al capannone della distilleria diversi ambienti, ognuno caratterizzato da una coltivazione. Tutto è coltivato in modo biologico, con ispirazione biodinamica. Il rispetto della terra è la marcia principale che muove la nostra azienda. Il grande stabilimento che si trova al centro dell'azienda agricola è il cuore, motore pulsante, dove nascono i prodotti lavorati da Andrea e Luigi Dall'Occo: laboratorio di distilleria e di trasformazione della frutta e delle nostre materie prime. Distillati, liquori, elisir, sciroppi, ma anche dolci, biscotti, marmellate, infusi, sali aromatici! Qui, secondo la più antica tradizione piemontese, si distilla con un alambicco in rame totalmente realizzato a mano da un artigiano del canavese è Guglielmetti che da 3 generazioni costruisce questi splendidi distillatori. Il funzionamento è a bagnomaria alla piemontese ed è alimentato a legna per ottenere distillati di altissima qualità. L'arte della distillazione abbraccia la qualità delle materie prime: dalle vinacce scelte con cura tra i vari produttori di vini biellesi e astigiani, fino alla frutta prodotta in azienda per aromatizzare grappe e liquori. Inoltre l'acqua leggerissima di Oropa aggiunge morbidezza e purezza che si ritrovano poi nel gusto inconfondibile dei nostri prodotti. All'interno dell'azienda ci sono infatti alcune sorgenti, una delle quali aperta ai clienti che desiderano portarsi a casa una buona acqua leggerissima (residuo

