

Ottone Lucca

curriculum aziendale



informazioni e contatti

Ottone Luca

P. IVA 01491170096

Via Pollupice 35

17027 Pietra Ligure (SV)

tel. 3406596754

E-mail chinotto1986@hotmail.it
lucaottone@legalmail.it



[instagram.com/ottone_luca](https://www.instagram.com/ottone_luca)



twitter.com/ottoneluca



facebook.com/ottoneluca

presentazione dell'azienda

La ditta individuale Ottone Luca ha sede a Pietra Ligure in via Pollupice 35, nella zona detta "Croxette". L'azienda si estende su una superficie di circa 1,8 ha alle pendici del Monte Grosso ed è delimitata a levante dal letto del torrente Bottassano. La posizione particolare permette una condizione pedoclimatica idonea per la coltivazione degli agrumi.

Gli agrumi ivi coltivati sono cultivar storiche dell'agrumicoltura del ponente ligure come il Chinotto di Savona, l'arancio Pernambucco e l'arancio Spina. La maggior parte delle cui piante furono messe a dimora da Carlo Bottaro, bisnonno dell'attuale titolare. Storicamente attivi nella coltivazione del Chinotto, l'azienda ha avuto come interlocutore principale un'altra azienda storicamente attiva nella trasformazione del Chinotto di Savona, ovvero la Besio.

In questo contesto nel 2007 l'attuale titolare ha avviato la ditta individuale Ottone Luca. L'obiettivo aziendale si concentra sull'ottimizzazione della produzione in termini quantitativi e qualitativi attraverso l'incremento del numero di piante e l'impiego di tecniche moderne agronomiche e fitoiatriche, grazie anche agli studi accademici effettuati dal titolare stesso.

Oltre alla produzione agrumicola l'azienda Ottone Luca si distingue per la coltivazione di varietà locali di pesche, come Aurora, Impero, Michellini bianche e gialle etc. e di albicocche, come l'albicocca di Valleggia.

risorse umane

La ditta è individuale. Ogni aspetto della gestione aziendale, dalla amministrazione alla manodopera, è affidata al titolare, Luca Ottone.

Dal 2014 è vicepresidente, segretario e tesoriere della Associazione per la Tutela del Chinotto di Savona.

Nel 2015 la Laurea Magistrale in Scienze della Produzione e Protezione delle Piante presso l'Università degli Studi di Milano con voto 110 e lode. Il titolo della tesi è: Determinazione dell'identità genetica del «Chinotto di Savona».

Dal 2021 è Portavoce della Comunità Slow Food dei Produttori e Trasformatori del Chinotto di Savona.



prodotti

pesche

vengono coltivate diverse varietà di pesco, a pasta gialle e bianca, dalle più precoci di giugno fino alle tardive di inizio settembre.

Le varietà sono le tradizionali della zona, come Michelini, Impero, Aurora, Giorgi etc.



prodotti

Chinotto di Savona

attualmente sono messe a dimora in azienda circa 180 piante di questa varietà, 90 delle quali ultracentenarie, caratteristica unica tra i produttori del Presidio Slow Food.



prodotti

arancio Pernambucco

antico clone locale di *Citrus sinensis*, negli ultimi anni sta riscuotendo grande successo di pubblico grazie al suo gusto inconfondibile. Sono messe a dimora circa 60 piante.



altri prodotti

in azienda in misura minore viene coltivato:

**l'Asparago Violetto
d'Albenga**

l'Albicocca di Valleggia

il Cedro pane

in Osteria

