

## **Dove acquistare nocciolino di sansa? Frantoi, sansifici, rivenditori, on line**

***Non sapete dove acquistare nocciolino di sansa per la vostra stufa o caldaia policombustibile? In questo articolo tutti i consigli di Biomassapp!***

*di Maddalena Sofia*

Se avete installato da poco una stufa a biomassa e siete alla ricerca del biocombustibile più conveniente, potreste aver bisogno di qualche dritta su dove acquistare nocciolino di sansa. Può darsi che non ne abbiate mai sentito parlare (in tal caso, vi consigliamo di leggere il nostro precedente articolo "*Nocciolino di sansa vergine e nocciolino di sansa disoleata: differenze e caratteristiche*") o che non ne sappiate abbastanza per prendere in considerazione il suo utilizzo esclusivo o combinato con altri materiali. In entrambi i casi, l'articolo seguente fa al caso vostro, perché oltre al pellet, al cippato e alla legna da ardere, il nocciolino di sansa si sta ritagliando un'importante fetta di mercato grazie alla sua ottima resa calorica e al prezzo fortemente competitivo.

La scelta del combustibile, in effetti, è di fondamentale importanza sia per il buon funzionamento dell'impianto che per avere un sostanzioso risparmio sui costi di approvvigionamento. I luoghi dove acquistare nocciolino di sansa oggi sono molto diversificati; si va dal tradizionale frantoio o sansificio ai svariati rivenditori (brico, ferramenta, supermercati, ipermercati), fino ad arrivare alla nuova frontiera dell'acquisto online. Continuate a leggere per saperne di più.

### **Comprare nocciolino di sansa in frantoio o in sansificio**

Tra i posti dove comprare nocciolino di sansa, la scelta più ovvia e immediata (ma spesso non quella più conveniente!) potrebbe ricadere sul frantoio o sul sansificio vicino a casa propria o a pochi chilometri di distanza.

Fino a qualche anno fa, in effetti, la vendita del nocciolino di sansa era più che altro caratterizzata da una preponderante stagionalità, ovvero legata al periodo immediatamente successivo alla lavorazione delle olive e concentrata nei mesi di ottobre, novembre e dicembre. La disponibilità del prodotto era strettamente correlata alle attività stagionali dei frantoi o dei sansifici e anche il consumatore finale sapeva che per l'approvvigionamento doveva rivolgersi al conoscente più prossimo in quel determinato periodo dell'anno. Molto spesso il prodotto veniva consegnato sfuso ed era un'attività che toglieva il titolare del frantoio o del sansificio dall'incombenza di sbarazzarsi di un "rifiuto" che altrimenti andava smaltito in un modo diverso. Quindi il consumatore finale si portava

via un prodotto senza sostenere alcuna spesa, praticamente gratis o quasi!

Oggi non è più così: il decreto legislativo 152/2006 ha riconosciuto il nocciolino di sansa tra i prodotti idonei ad essere utilizzati come combustibile per stufe e caldaie a biomassa, pertanto attorno a esso ha cominciato a delinearsi un certo movimento commerciale. Anche gli utilizzatori di biocombustibili sono sempre più attenti e consapevoli di avere di fronte un mercato in evoluzione. Sono sempre alla ricerca del prodotto più conveniente, perché hanno a disposizione un ampio ventaglio di scelte (solo per citarne alcune: pellet, legna da ardere, cippato, gusci, e altro ancora).

Sicuramente il prezzo finale del nocciolino di sansa è ancora influenzato dalla stagionalità del prodotto, ma non è più tanto raro trovare clienti che vogliono comprarlo in periodi inusuali dell'anno.

Molti frantoi e sansifici si sono dotati dei macchinari e degli strumenti per ripulire il nocciolino dai residui delle lavorazioni, per confezionarlo in sacchi o big bags per poi rivenderlo al consumatore finale sottoforma di:

- nocciolino di sansa vergine, ottenuto in frantoio direttamente dalla sansa vergine tramite il separatore di nocciolino e senza l'utilizzo di sostanze chimiche o trattamenti aggiuntivi;
- nocciolino di sansa disoleata, ottenuto in sansificio dopo l'estrazione dell'olio di sansa dalla sansa vergine. In questo caso, il prodotto viene trattato chimicamente con l'esano e risulta meno pregiato del precedente.

Una volta ottenuto il prodotto pulito, impacchettato o sfuso, può essere distribuito a rivenditori oppure a consumatori finali.

Il problema è che molto spesso i frantoi e i sansifici piccoli non sono dotati dei macchinari idonei a "recuperare" il nocciolino oppure di un'organizzazione logistica adeguata alla distribuzione, perciò la commercializzazione si limita a un raggio chilometrico limitato ad aree geografiche definite. E anche il consumatore finale deve accontentarsi di quello che trova sul territorio. Una soluzione a questa problematica potrebbe essere rappresentata dal Web, di cui parleremo nei prossimi paragrafi.

### **Acquistare nocciolino di sansa in negozio**

I negozi o i rivenditori di pellet o altri biocombustibili (brico, ferramenta, supermercati, ipermercati) si stanno dotando di fornitori che possano assicurargli anche la fornitura di nocciolino di sansa da rivendere ai consumatori che ne fanno richiesta.

In questo caso, i rivenditori si riforniscono direttamente da frantoi e sansifici oppure importano dall'estero prodotti già confezionati o comunque pronti per essere

commercializzati. L'obiettivo è quello di assicurarsi un quantitativo di merce sufficiente a evadere gli ordini durante tutti i mesi dell'anno, puntando quindi a destagionalizzare la vendita di nocciolino di sansa come è avvenuto già per il pellet.

Si tratta di una tipologia di vendita retail ancora poco diffusa, ma che comunque ha delle potenzialità soprattutto in riferimento al fatto che il consumatore può recarsi direttamente al punto vendita per acquistare un prodotto comodamente insacchettato e pronto per l'uso.

### **Nocciolino di sansa: vendita on line**

Proprio perché si tratta di un mercato giovane, la vera svolta su dove acquistare nocciolino di sansa è Internet. L'e-commerce è la nuova frontiera degli acquisti da parte dei consumatori in tutti i settori retail e ingrosso. Sempre più utenti della Rete, inoltre, acquistano online pellet, legna da ardere, cippato e altri biocombustibili. Non fa eccezione il nocciolino di sansa.

I vantaggi di comprare online nocciolino di sansa sono molteplici e possono riassumersi nei seguenti punti:

- possibilità di valutare contemporaneamente più qualità di prodotto, quindi di poter scegliere tra nocciolino di sansa vergine o nocciolino di sansa disoleata con relative fasce di prezzo comodamente seduti alla scrivania;
- possibilità di scegliere più facilmente la provenienza del prodotto: c'è chi preferisce comprare nocciolino di sansa italiano, chi invece opta per il nocciolino spagnolo o tunisino;
- possibilità di scegliere il formato più adatto alle proprie esigenze: il nocciolino di sansa può essere venduto in sacchi da 15, 20 o 25 kg, in big bags o sfuso;
- possibilità di consegna a domicilio, comodamente a casa o in negozio;
- garanzia di pagamento sicuro e tracciato tramite bonifico bancario, carta di credito o sistemi comunemente ritenuti affidabili come PayPal.

Siccome si tratta di un prodotto ancora di nicchia sul Web, o comunque ancora poco diffuso on line, vi consigliamo di comprare solo da siti specializzati (link a Biomassapp) e che possano fornirvi assistenza prima, durante e dopo l'acquisto.