

Webinar Assise Nocciola 11 luglio, «L'eccellenza della nocciola italiana per la valorizzazione dei territori»

written by Marco Salvaterra | 14 luglio 2022



Iniziativa finanziata ai sensi del PSR Calabria 2014/2023 - Misura 3 - Intervento 3.2.1 - Aiuti ad attività di informazione e promozione implementate da gruppi di produttori sui mercati interni.

“L'eccellenza della nocciola italiana per la valorizzazione dei territori”

ASSOCIAZIONE NAZIONALE
cittàDELLANocciola

Webinar
Assise Nocciola
11 Luglio 2022 ore 17:00

Lunedì 11 luglio si è tenuto Roma l'Assise della nocciola in modalità virtuale zoom promossa dall'Informatore Agrario in collaborazione con Città della Nocciola, Esperti nazionali a confronto, in attesa della 17esima edizione dell'Assise nazionale che si terrà ad ottobre in Calabria. Sono intervenuti da varie parti d'Italia diversi attori della filiera per discutere della valorizzazione e promozione della nocciola e di come riconoscerne la qualità. Questa iniziativa è stata finanziata dal Psr Calabria 2014/2023, attraverso la misura 3, intervento 3.2.1 "Aiuti ad attività di informazione e promozione implementate da gruppi di produttori sui mercati interni". A questo evento seguirà poi ad Ottobre 2022 sempre l'Assise e poi altri due eventi importanti sulla nocciola sempre promossi dal Salone di Origine di Edizioni L'Informatore Agrario e finanziata dal Psr Calabria 2014/2023. Il 14 e il 15 luglio seguiranno webinar su turismo esperienziale e mondo della nocciola Tonda di Calabria. Il 14 intervengono Danilo Staglianò, sindaco di Cardinale, e di Vito Roti, sindaco di Torre di Ruggiero e con Rosario D'Acunto, presidente dell'Associazione nazionale "Città della Nocciola" sul Turismo ecosensibile ed esperienziale e La valorizzazione del patrimonio paesaggistico e culturale" di Marziale Battaglia. Il 15 il webinar sarà incentrato su "Le mille virtù della nocciola bio di Calabria tra prodotto e nutraceutica" con l'intervento di Irma Brizi, direttore dell'Associazione nazionale "Città della Nocciola", che si occuperà di come "Degustare e riconoscere le caratteristiche della nocciola Tonda di Calabria bio" e Milena Petriccione, ricercatore del Crea Opa Caserta, illustrerà invece le "Proprietà nutrizionali e salutistiche della nocciola bio di Calabria".

Dopo i saluti apre i lavori Danilo Stagliano, Sindaco di Cardinale che dopo i ringraziamenti iniziali afferma che si occupa di valorizzare e promuovere la nocciola fin dall'inizio del suo mandato. Modera la discussione la giornalista Patrizia Sanzo, giornalista.

Interviene poi Vito Roti, sindaco di Torre di Ruggiero che inizia il suo intervento sostenendo con fermezza che dalla risorsa nocciola può ripartire e decollare il territorio, ma c'è anche bisogno di interventi a livello alto. Bisogna essere capaci per attirare di più l'attenzione delle autorità. I progetti locali presentati sono di altissimo livello ma bisogna però saper ottenere maggiore visibilità. Il sindaco sottolinea che loro ci credono molto nel potenziale ma avverte la necessità dell'aiuto degli enti in alto. Continua asserendo che il territorio potrebbe crescere in modo esponenziale. Porge poi i saluti e rinnova l'invito all'Assise di Ottobre esprimendo la speranza che sia in presenza.

A seguire Marziale Battaglia, presidente del Gal serre calabresi esordisce ricordando che l'evento è anche valido ai fini del riconoscimento dei crediti formativi professionali. Dopo i saluti il presidente lancia subito uno slogan "Diversi saperi diversi sapori" visto che in generale si può riscontrare nella società moderna una forte attenzione verso l'alimentazione e gli aspetti nutraceutici. I nostri alimenti, dice, saranno le nostre medicine. Bisogna, continua, sponsorizzare bene la nocciola uscire dal seminario ed entrare nelle scuole. Basta alle merendine e i prodotti con conservanti e proporre invece frutta secca, anche lavorata ed elaborata auspicando cose buone.

Enzo Ioppolo dopo afferma che l'impegno è massimo in Calabria per la nocciola e nocciola Bio.

Giuseppe Rotiroti, presidente Consorzio Nocciola Bio di Calabria ringrazia subito i sindaci e asserisce che l'agricoltura è un settore strategico, che porta turismo ed enogastronomia. Dice che in questo percorso si vuole creare un prodotto di qualità, nocciola Bio. Bio è un prodotto di natura, facile da ottenere in Calabria. Bio al sud rispetto al convenzionale del viterbese ha più o meno gli stessi livelli di cimiciato del 5% circa. Lo scorso anno alcuni hanno puntato oltre che al bio all'ottenimento di una denominazione, l'IGP grazie alla collaborazione delle istituzioni con l'ARSAC Calabria. Chiude poi coi ringraziamenti finali.

A seguire Claudio Sonnati, agronomo specializzato in assistenza fitoiatrica per il nocciolo, presenta inquadrando nella panoramica nazionale e mondiale questa preziosa coltura. Prodotto che si conserva in quanto è in guscio. Tutti infatti considerano la frutta secca che può essere utilizzata a più riprese e vede nel mondo una superficie in costante crescita a cui non è seguita però un incremento proporzionale della produzione in virtù della forte siccità registrata e degli eventi climatici estremi. C'è storia ed operatività. Aspetti produttivi e di gestione ordinari per attività di gestione. Produttori e operatori nazionali. Sulla difesa più preoccupazione per cimice asiatica. Il territorio favorisce in Calabria la coltivazione del Bio del nocciolo perché si riesce a produrre con una bassa incidenza di cimiciato. Interessante portare avanti alcune operatività di determinate di alcune acquisizioni di sestri d'impianto. In zona collinare infatti è opportuno introdurre anche questo genere di nuovi sestri anche rettangolari perché si verificano eventi estremi e bisogna frenare questa caduta di acqua con opportuni inerbimenti ed opportune essenze vegetali. Tra le operatività importante la potatura in Piemonte nelle zone siccitose dove non piove praticamente dallo scorso anno. Sono molto diffuse le aziende che riutilizzano le biomasse a scopi energetici. Tra le novità troviamo le piante innestate che hanno una operatività superiore alle franche di piede anche perché hanno una resistenza agli eventi climatici avversi superiore. È bene avere e poter disporre di piante innestate grazie anche alla Prof.ssa Farinelli che possono consentire una maggiore fittezza di impianto e una maggiore resistenza ai fenomeni avversi. Le concimazioni registrano un cambiamento importante per l'utilizzazione dei Biostimolanti grazie ai quali le colture teoricamente producono e si autoalimentano. Per quanto concerne la raccolta ci sono novità dal Minnesota dove sono state messe a punto macchine semoventi che raccolgono le nocciole direttamente dalla pianta, tipo trebbie. Poi diserbo elettrico, sperimentato in Chile.

La parola passa poi alla Dott.ssa Irma Brizzi che ci parla di come riconoscere una nocciola di qualità, argomento che sarà poi oggetto di una più ampia e approfondita discussione nel seminario del 15 Luglio, affiancata dalla Dott.ssa del Crea Milena Petriccione. Dopo i ringraziamenti di rito afferma che gli eventi climatici avranno sicuramente un impatto sulla qualità, ma per valutare bisogna prima assaggiare. Lo scorso anno abbiamo avuto grande qualità. L'Italia ha una grande marcia per quello che riguarda la nocciola: Biodiversità, Territori, Qualità. L'Italia coltiva circa l'11% della produzione mondiale e in questo 11% possiamo trovare ben tre Denominazioni ed altre varietà registrate, come la nocciola D'Avella Deco e la Tombul in Turchia. Il Consorzio di Calabria non ha una denominazione ma fa molta valorizzazione e promozione delle nocciole. Poi altre nocciole in Sardegna, Umbria e Bevagna e in Liguria nel Parco dell'Aveto. Nocciola con diversa Biodiversità e diverse qualità. Nocciola industriale

con forma tondeggianti che rimane intera alta pelabilità del perisperma. Destinata alla pasticceria e gelateria. Polpa bianca consistente ed aromatica. Come fa un consumatore a capire la qualità? Eventi, il consumatore può avvicinarsi e fare un laboratorio di degustazione fare attenzione alle etichette, alle denominazioni Dopo IGP Bio e vedere l'anno di produzione. Ad esempio alcune varietà in virtù di un maggior contenuto di polifenoli possono vantare una più elevata conservabilità. Città della nocciola ad ogni modo consiglia sempre di andare ad acquistare la nocciola sul territorio, direttamente dal produttore. Il prodotto può essere conservato sottovuoto o sotto azoto. C'è da porre attenzione al colore ed alle macchie, nocciole chiare o scure. Croccanti o molle guardando la superficie esterna si vede se è dell'annata in corso. Prima cosa si deve vedere l'aroma deve essere di fresco non di stantio. Bisogna assaggiarle per capire la qualità del prodotto. Romperle poi tra i denti se fa CRUNC ed è croccante e dell'annata in corso. Se è invece molle può essere stata conservata male. Bisogna poi vedere la dolcezza del prodotto. Ogni varietà di nocciola ha un gusto diverso dall'altro: profumo, aroma tutti diversi come per le altre tipologie di frutta come mele, fragole, i vitigni. Ogni varietà ha una caratteristica. Quando assaggio la nocciola fresca e croccante imparo a riconoscerne la qualità e so distinguere di fatto da un altro campione anonimo. Le nocciole crude e tostate sono sottoposte a prove di assaggio utilizzando i cinque sensi possiamo valutare la qualità della nocciola, oltre a tutte le proposte organolettiche, la storia, il territorio e tutto il background. In post tostatura perde la pellicina e da questo particolare dipende la pelabilità. Una elevata pelabilità è preferita dagli industriali. Molte nocciole non perdono la pellicina, il perisperma, nella quale sono contenuti una elevata concentrazione di antiossidanti e polifenoli. Bisogna aver accortezza a dosare opportunamente il livello di tostatura che deve adattarsi anche al livello di pelabilità. Cibo consigliato, la nocciola, anche per gli sportivi grazie al Ministero della salute che ne promuove il consumo. La frutta secca deve essere però dell'anno in corso ed è opportuno acquistarne a denominazione e nel territorio di origine. Frutta secca italiana dell'annata in corso si trova anche online ma c'è molta confusione e bisogna educare il consumatore a riconoscerne la qualità, come dimostrato dai contenuti del webinar sulle proprietà nutraceutiche della nocciola in programma il 15 Luglio in cui si parlerà anche di come assaggiare il prodotto. Gli eventi climatici dei giorni precedenti questo evento hanno avuto sicuramente delle ripercussioni sulla qualità del prodotto ma le analisi sensoriali si basano sull'assaggio e quindi finché non sarà possibile assaggiare non si potrà avere una valutazione chiara ed esauriente. Ci saranno sicuramente delle problematiche ma i produttori potranno gestire questi aspetti legati alla qualità in modo flessibile in quanto essendo buona parte di loro anche trasformatori, potranno scegliere tra le varie tipologie di prodotto e magari propendere per una crema di nocciola piuttosto che un gelato a seconda del livello di compromissione di una eventuale partita di prodotto. Viene espressa solidarietà e preferenza per i piccoli produttori che possono valorizzare meglio il prodotto rispetto alla Gdo e creare inoltre rete tra comuni, esperti ed associazioni, reti di gelatieri pasticceri ecc e tutti i giorni si cerca di far imparare alle persone interessate come si fa a riconoscere la qualità.

È la volta di Daniele Sciardiglia, imprenditore di Corchiano dell'azienda Sciardiglia La Fescennina. La Fescennina, dice l'imprenditore, si converte alla corilicoltura, dalla vite, nel 1950. Poi pone l'attenzione sulle difficoltà e sulle potenzialità dell'azienda di Corchiano che va avanti da ben cinque generazioni per oltre 150 anni. Dal '70 la raccolta è orientata alla pulizia ed ad aumentare le rese. Aumento degli ettari e macchinari più evoluti dal '70 al 2016 il padre lavora per aumentare l'efficienza. Nel 2016 poi c'è la svolta e in azienda si accorgono che quello che manca non è l'efficienza ma avere invece potere nelle leve contrattuali dei prezzi. Bisognava aumentare il valore, puntare all'eccellenza cosa comune in modo non comune. Introdurre la trasformazione e aggiungere delle denominazioni Bio e Dop. Denominazioni di rese aumenta il cimiciato e espone a controlli continui. Essendo i primi trasformatori di nocciole della zona biologiche sono presi di mira e controllati da tutti gli organismi di controllo. Ma cambiamenti che però riescono anche a raggiungere grandi soddisfazioni e studio su tutti i segmenti della filiera. Per coltivare sono sufficienti cinque mesi invece per trasformare bisogna intendersi di marketing, di comunicazione e di leve di prezzo. Le potenzialità sono enormi anche perché c'è una grossa evoluzione anche personale dei soggetti ed anche economica di due-tre volte. Attenti e accorti al tempo ed agli investimenti da fare. Per esempio per un laboratorio sono stati necessari circa 200000 euro di investimento. L'imprenditore chiude con i ringraziamenti.

A seguire Giovanni D'Avanzo, presidente Associazione Terrae Abellanae, una associazione nata da circa cinque anni. Nocciola di Avella comprende produzione, trasformazione e attività vivaistica. Formano rete ed altre new

entry. Tutela della nocciola tutte aziende di un certo livello. Il marchio Deco è nato per far conoscere Avella negli eventi come a Bologna. Lancio della nocciola. Aderire a questo marchio significa fare una scelta molto precisa. C'è il Bio. C'è tanta Biodiversità anche troppa per la lavorazione. Le varietà più diffuse sono la Mortarella e la Camponica ed altre varietà locali. Tre generazioni che questo imprenditore si occupa di agricoltura, cercando di migliorare in campo e nella trasformazione. Nocciola Deco. Molte aziende Bio. La nocciola di avella non va nella Gdo ma va nei negozietti nelle piccole attività perché ha un certo costo. Ricorda poi ad Ottobre l'importante appuntamento con la 17 Assise nazionale.

Poi è la volta di Rosario D'Acunto, presidente di città della Nocciola, a cui viene posta una domanda in apertura: Corilicoltura e Turismo, come unire le due cose? Ringrazia per la domanda e per l'organizzazione del webinar, tutte le istituzioni e i sindaci, assessori e le altre presenze importanti. Ringrazia Irma Brizzi e Claudio Sonnati che lo hanno preceduto perché nei loro interventi sono stati anticipati molti argomenti. Ma alcune altre vanno dette ad integrazione, va fatta informazione di servizio. Si integrano perché nei territori si fanno passi avanti rispetto ad un prodotto che era anonimo, non aveva personalità. Esempio l'Enciclopedia della Nocciola deve essere letta. Ma parliamo di un argomento di cui non abbiamo esatta conoscenza. Ci arrivano prodotti anonimi. Lui è del territorio di Giffoni tempo fa i Nas hanno bloccato cinque Tir di nocciole per Aflotossina. Dobbiamo difendere un prodotto che è come l'oro ma molti non hanno consapevolezza, molti lo considerano come commodity. Non c'è crisi per chi sceglie di essere contadino-pasticcere. Ma bisogna degustare ed acquistare il prodotto sul posto. Con la globalizzazione emerge la diversità. Ad esempio in Cile c'è una produzione maggiore di Giffoni che in Campania. Bisogna combattere la contraffazione ma bisogna combattere il fatto che le aziende estere lavorino la Tonda Romana, la Giffoni che hanno faticato per ottenere delle Denominazioni e sono sottoposte a procedimenti burocratici. Coltura che svolge anche una funzione di presidio del territorio, presidio idrogeologico ma sta mantenendo in territori fragili un minimo di persone. Ricorda poi il Nocciola Day che si svolge anche il 22 Maggio a Nocciolonga e poi il 24 Luglio. Ci sono anche dei soldi investiti dallo stato, circa 900000 euro, in un settore che quando non produce nocciole evita frane e abbandono della popolazione, che si difende bene dal cambiamento climatico ed animali selvatici. Siccità evento forte nella scorsa settimana ora come Associazione Nazionale della città della Nocciola richiedono di svolgere la prossima edizione dell'Assise a Corchiano. I Sindaci intervenuti Stagliano e Roti confermano il volere dell'Assise infatti hanno organizzato nel loro territorio, il territorio di Calabria. Provocazione fare sul territorio di Calabria la Assise successiva. Si anche alla 17 esima Assise nazionale accanto a queste novità viene istituito il Club di prodotto di nocciola Experience cioè se vuoi mangiare nocciole di qualità, devi andare nel territorio giusto e comprare il prodotto formativo esperienziale. Poi ricorda l'appuntamento a giovedì 14 con il webinar.

Dario Cartabellotta, dirigente Generale Dip. Agricoltura Regione Siciliana, saluta tutti i presenti e ringrazia l'informatore agrario per l'organizzazione dell'evento. Sui Nebrodi troviamo circa 15000 ettari, zona che è stata oggetto di finanziamento per dissesto idrogeologico per circa 30000000 di euro investiti nel nocciolo, elemento positivo in idrogeologico. Bisogna collegare il nocciolo, il pistacchio, mandorlo e frutta secca in genere a percorsi di valorizzazione. Il nocciolo in Sicilia come altra frutta secca costituisce una coltura che si adatta anche ai cambiamenti climatici. Ha infatti bassi fabbisogni irrigui.

Chiude i lavori l'Assessore Gianluca Gallo della Regione Calabria il quale saluta tutti coloro che sono intervenuti per voler organizzare il convegno delle filiere corilicole e ribadisce che in regione si cerca di lavorare per far crescere la Tonda di Calabria, per la valorizzazione della qualità rispetto alla promozione. C'è promozione e sostegno. È stato promosso anche un bando per la frutta a guscio con nuovi impianti di noccioli e frutta secca. Si cerca di intraprendere percorsi con la speranza in miglioramenti delle filiere e che anche la Calabria possa fare accordi con la Ferrero. Le Denominazioni possono dare visibilità. Più nocciole Bio che rispondono ai protocolli delle Igp e verso l'azione di sostegno di esigenza della nocciola Igp di Calabria, nocciola di qualità. Promozione ritenuta importante per la produzione in se stessa e per le caratteristiche di presidio e valorizzazione del territorio. Importanza della filiera che sarà aiutata, asserisce l'assessore, finché sarà in carica. Viene inoltre ancora una volta ricordata l'Assise di Ottobre. Porge i ringraziamenti a tutti gli intervenuti ed anche a chi non è potuto intervenire. Ricorda poi l'appuntamento del 14 al webinar sul Turismo esperienziale e poi il 15 con il webinar di Irma Brizzi e la Dott.ssa Milena Petriccione.

La giornalista Patrizia Sanzo saluta tutti in chiusura

Ecco il link per poter seguire l'evento in modalità asincrona, evento disponibile anche su Facebook sulla pagina di Nocciola Italiana ed anche sulla mia pagina personale Dott Agr Christian Chiani sempre di Facebook

<https://www.informatoreagrario.it/filiere-produttive/frutticoltura/webinar-assise-nocciola-11-luglio-2022/>

Dott. Agr Christian Chiani, Iscritto all'Albo e Specializzato su Nocciolo