

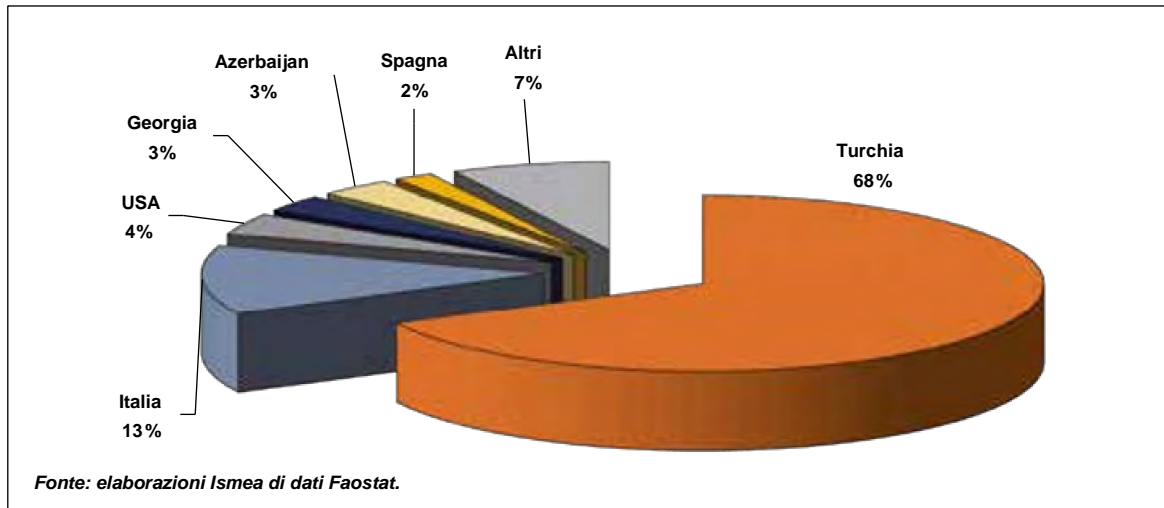
La Nocciola Calabrese



Tesina di valorizzazione e promozione della nocciola calabrese.

Analisi del mercato corilicolo mondiale

Produzione mondiale di nocciole ripartita per Paese (media 2007-13); quota % in quantità.



Primo produttore mondiale: **Turchia**
Secondo Produttore mondiale: **Italia**

L'Italia è il secondo produttore mondiale dopo la Turchia. Le analisi degli esperti dicono che il nocciolo è una delle specie da frutto tra quelle in grado di offrire rendimenti economici tra i più rilevanti nel quadro dei prodotti dell'agroalimentare italiano. Negli ultimi anni c'è stato un forte interesse sulla frutta in guscio e, in particolare, sulle nocciole, a livello sia nazionale che internazionale. I motivi di interesse sono riconducibili agli effetti positivi che il consumo di questi prodotti può esercitare all'interno di una dieta bilanciata, grazie al loro elevato tenore di "grassi buoni", ossia acidi grassi mono e poli-insaturi.

Un altro motivo di grande interesse tra gli attori della filiera agroalimentare riguarda l'aspetto economico, grazie ai livelli molto elevati delle quotazioni che le nocciole hanno raggiunto in tutte le diverse fasi di scambio. Inoltre, va anche ricordato che la coltivazione del nocciolo, se basata su prassi agronomiche rispettose dell'ambiente, può aver ricadute anche positive in termini di impatto sul terreno.

Filiera corilicola in Italia

La produzione italiana di nocciole è storicamente concentrata in quattro regioni:

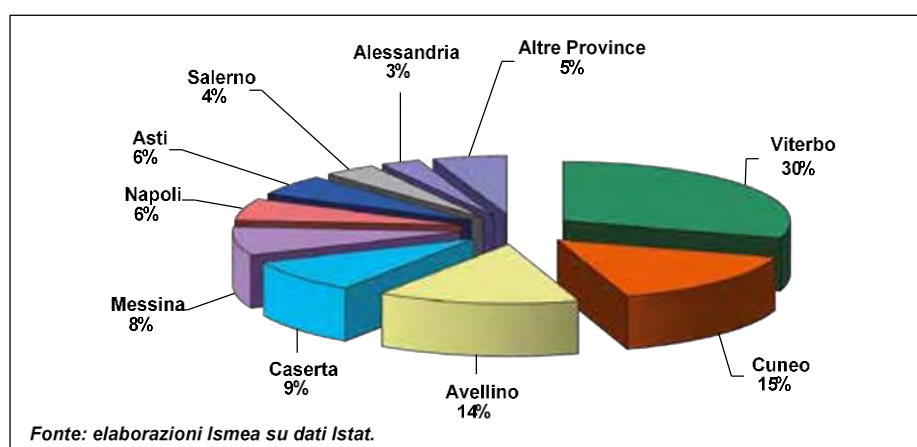
Piemonte: in provincia di Cuneo, Asti e Alessandria

Lazio: Viterbo

Campania: Avellino, Napoli, Caserta, Salerno

Sicilia: Messina

Produzione raccolta in Italia per provincia (quota % di quantità raccolta, media 2013-15).



E' importante precisare che, anche se la Calabria non risulta nei dati Ismea per il periodo 2013-15, in realtà risulta essere la quinta Regione per diffusione del nocciolo. La sua corilicoltura, seppur enormemente distante per dimensione rispetto alle altre regioni esaminate, merita attenzione perché concentrata in pochi comuni dell'entroterra catanzarese e vibonese, per i quali, quindi, rappresenta una risorsa economica tutt'altro che trascurabile.

Tab. 2.1 - Superficie e produzione per regione, dati medi del quinquennio 2004-2008

Regione	Superficie		Produzione	
	ettari	%	quintali	%
Piemonte	10.083	14,52	138.906	11,40
Lazio	18.962	27,31	433.862	35,62
Campania	22.837	32,89	455.716	37,41
Calabria	703	1,01	8.966	0,74
Sicilia ¹	15.346	22,10	166.798	13,69
Altre regioni	1.501	2,16	13.921	1,14
Italia	69.431	100,00	1.218.169	100,00

¹ Le statistiche relative alla Sicilia risultano fortemente ridimensionate da un'indagine che si è avvalsa di dati forniti dai Servizi Tecnici della Regione Siciliana e di specifici rilevamenti in campo (Alberghina, 2002). Secondo tale lavoro in Sicilia sarebbero coltivati a nocciolo solo 3.860 ettari (di cui 3.000 in provincia di Messina), vale a dire circa un quarto della superficie stimata dall'ISTAT.

Filiera corilicola in Italia

Un'elaborazione di Ismea indica, che mediamente, in Italia si producono meno nocciole di quelle necessarie a coprire il fabbisogno interno. L'industria dolciaria ed agroalimentare, infatti, non è in grado di soddisfare il proprio fabbisogno con la produzione nazionale e deve necessariamente ricorrere alle importazioni per garantirsi un livello di approvvigionamento in linea con le proprie esigenze.

L'Italia infatti è il maggiore Paese importatore di nocciole sgusciate dalla Turchia. Negli ultimi 5 anni sono stati importati circa 36.000 tonnellate. La spesa per le importazioni di nocciole è molto rilevante: nell'ultima campagna (2015-16), l'esborso ha raggiunto il livello record di 411 milioni di euro. Di contro le esportazioni sono nettamente inferiori, circa 17.000t.

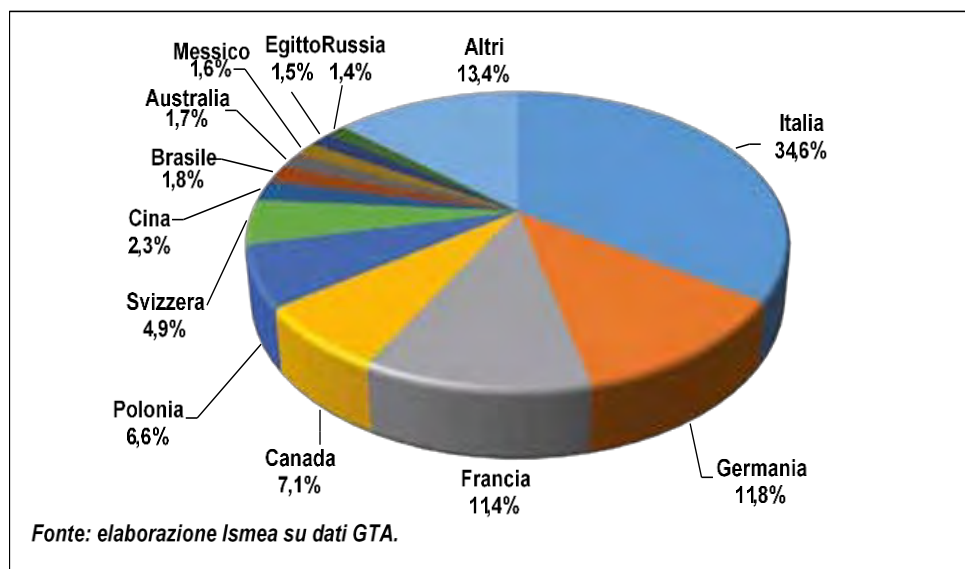
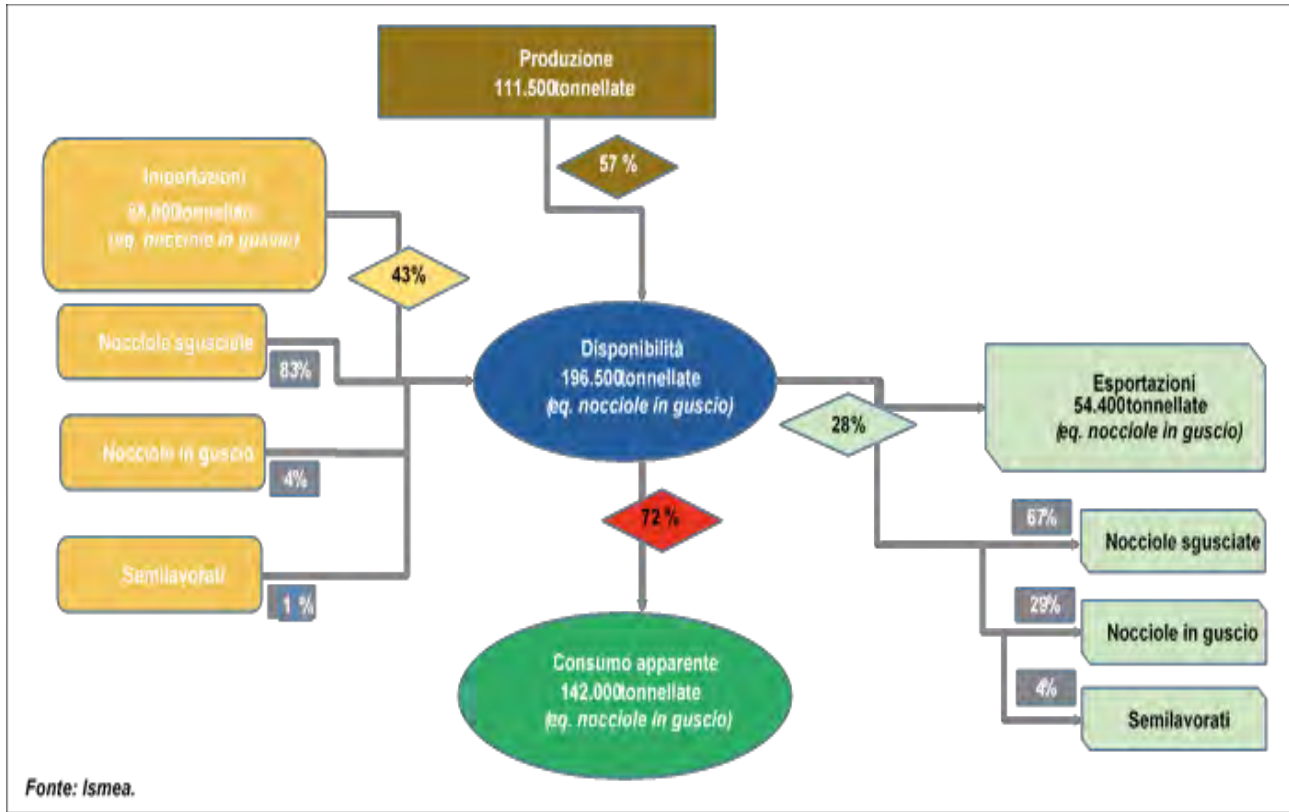


Diagramma di flusso: filiera corilicola italiana



Principali aree di produzione in Italia

	PIEMONTE	CAMPANIA	LAZIO	CALABRIA
Dimensione media aziendale	DMA: 1,8 ha/azienda Molte aziende di dimensioni medie: 26% SAU corilicola è concentrata in aziende con 5- 10 ha e grandi 26% SAU corilicola in az. di 20-50 ettari	Struttura aziendale polverizzata 0,75 ha/azienda 26% della SAU costituita da aziende di dimensioni < ad 1 ettaro	DMA: 2,6 ha/azienda Molte aziende di dimensioni medie: 36% SAU (az. 2-5 ha) e 27% SAU (az. 5-10 ha)	703 ettari di superficie coltivata
Meccanizzazione	Media	Media	Elevata	Bassa
Presenza OP (aggregazione fase agricola)	OP attive	Scarsa presenza/attività OP. Intermediari concentrano l'offerta.	OP molto attive	Consorzio valorizzazione e tutela della nocciola di Calabria
Marchi	I.G.P Tonda Gentile Tribolata	I.G.P Tonda di Giffoni:attività scarsa	D.O.P Nocciola Romana	In fase di ottenimento marchio I.G.P. per la Tonda Calabrese
Industria dolciaria	Presenza di importanti imprese dolciarie che utilizzano le nocciole I.G.P. (Lindt, Caffarel, Novi, ecc.)	Presenza di numerosi imprese dolciarie di piccole dimensioni	Assenza di imprese dolciarie di un certo livello ma presenza di importanti sgusciatori e produttori di semilavorati	Dimostrazione di interesse da parte dell'industria dolciaria locale a utilizzare la Nocciola Calabrese

Dati Ismea 2012

Storia della nocciola calabrese

La pianta del nocciolo fu introdotta in Calabria verso la fine del 1700 da una famiglia di nobili napoletani, i Filangieri. La coltura si diffuse in particolare a Cardinale, dove Gaetano Filangieri impiantò il primo nocciolo, e in seguito anche nelle zone limitrofe di Torre di Ruggiero, Simbario e Chiaravalle C.le. La varietà di nocciola sviluppata nel tempo venne riconosciuta sul mercato come «Nocciola Tonda Calabrese».

La pianta del nocciolo divenne in poco tempo una coltura tipica del territorio, in particolare di Cardinale, tanto che ogni famiglia possedeva un piccolo nocciolo e tutti i membri si interessavano alla lavorazione, alla raccolta e alla commercializzazione.

Nel periodo natalizio le nocciole sgusciate e tostate venivano utilizzate per la preparazione di dolci tipici, come il torrone e il guscio veniva usato per decorare cestini e tavole.

Consorzio valorizzazione e tutela della nocciola di Calabria

Il Consorzio valorizzazione e tutela della nocciola di Calabria si costituisce legalmente il 17 marzo 2008, per iniziativa del sindaco di Torre di Ruggiero che, nel 2007, organizzò diverse assemblee tra produttori e imprenditori con lo scopo di rilanciare la produzione di nocciole nelle zone interne della Calabria, le quali rischiavano l'abbandono e l'impoverimento.

Il Consorzio è l'ente capofila della filiera delle nocciole di Calabria e allo stato attuale il consiglio dei soci è costituito dal Presidente Giuseppe Rotiroti e da altri operatori del settore con l'obiettivo di rilanciare la produzione della nocciola.

Grazie all'attività del Consorzio, le aziende presenti sul territorio hanno creato una rete attiva che ha permesso alla «Nocciola Tonda Calabrese» di essere presente a diverse manifestazioni ed eventi: Salone del Gusto di Torino; Nocciola Day grazie al quale i produttori agricoli possono interagire con le istituzioni; e Tredicesima Assise «Città della Nocciola», evento organizzato dall'omonima associazione fondata a Giffoni Sei Casali nel 2004 a tutela di un'altra varietà particolarmente pregiata, la tonda di Giffoni per l'appunto.

Obiettivi del Consorzio per la filiera corilicola calabrese

- Aumento produzione delle nocciole;
- Capacità di trasformazione del prodotto;
- Commercializzare il prodotto;
- Inserire la nocciola nel mercato locale per il consumo diretto e come prodotto a kmZero;
- Indurre i produttori locali di gelato e dolciumi a utilizzare nocciole calabresi;
- Organizzazione di una filiera locale ben strutturata;
- Accelerazione dei processi di cambiamento tecnologico;
- Ampliare le superfici investite nelle aree meccanizzabili e di buona fertilità;
- Intervento pubblico per l'innovazione varietale e l'adeguamento del parco macchine e impianti;
- Creare nuovi posti di lavoro;
- Recupero terreni abbandonati;
- Inserire il nocciolo nella programmazione regionale come prodotto tipico;
- Ottenimento marchio Igp;
- Organizzazione post-raccolta;
- Risolvere il problema dei cinghiali

Fattori di successo della filiera corilicola calabrese

- Raddoppio produzione di nocciole nell'arco di un cinquantennio;
- Nel 2014, il Consorzio con le risorse del Gal «Serre Calabresi-Alta Locride», nell'ambito del Piano di sviluppo locale «Terrae Nostrae», per la creazione e lo sviluppo di microfiliera, ha dato nuovo impulso alle attività e rafforzato i legami tra le aziende del territorio;
- Nuovi impianti negli interventi di innovazione delle microfiliera cofinanziati dal Gal;
- Il 16 settembre 2015, La Regione Calabria, riconoscendo l'opportunità derivante dallo sviluppo della coltura del nocciolo per la crescita del proprio settore agricolo, ha manifestato il proprio interesse ed impegno a definire, nel quadro delle misure previste nell'ambito del PSR Calabria 2014-2020, modalità e strumenti per sostenere iniziative e progetti di sviluppo della coltura del nocciolo all'interno della regione. La Regione Calabria, basandosi sul Protocollo d'intesa sottoscritto da Ismea e Ferrero («Protocollo d'Intesa per lo Sviluppo della Corilicoltura Italiana» avente l'obiettivo di promuovere lo sviluppo, qualitativo e quantitativo, della filiera corilicola italiana, attraverso azioni ed attività di cooperazione), sostiene e incentiva lo sviluppo del settore delle nocciole in Calabria.
- La «Nocciola Tonda Calabrese» è pregiata e caratterizzata da una composizione in acidi grassi così equilibrata da risultare del tutto analoga a quella dell'olio di oliva. La Tonda Calabrese è stata oggetto di studio dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria e della Fondazione Mediterranea Terina, le quali, oltre a valorizzare le proprietà organolettiche del frutto, hanno sottolineato che tale nocciolo svolge anche il ruolo fondamentale di presidio per la tutela del territorio.

Punti di debolezza filiera corilicola calabrese

- Presenza di cinghiali che devastano i raccolti e le piante;
- Le poche aziende sono di estensioni limitate e a conduzione familiare;
- Investimenti nel settore scarsi;
- La raccolta è fatta in parte a mano;
- Scarsa propensione a investire in macchine da raccolta per motivi di ammortamento;
- L'essiccazione è di tipo tradizione, ponendo le nocciole al sole o sotto strutture coperte e ventilate;
- Insufficiente adeguamento alle nuove tecniche di coltivazione;
- Gli impianti sono situati su terreni a maggiore pendenza o terrazzati che sono di difficile meccanizzazione;
- La varietà di nocciola calabrese ha una bassa resa allo sgusciato e presenza di fibre sul seme;
- Forma di allevamento dominante è il vaso monocaule e a cespuglio;
- Potatura trascurata che incide sulla qualità delle nocciole poiché crea un eccesso di ombreggiamento che incide sulla qualità delle nocciole e le rende più soggette ad attacchi di patogeni e insetti;
- Pratiche di vivaismo sconosciute;
- Concimazione organica assente;
- Ricorso all'irrigazione scarso o assente;
- Tutta la produzione è venduta a commercianti che vengono dalla Campania o dal Lazio e i coltivatori sono spesso soggetti a speculazione da parte di intermediari;
- Pochi produttori inviano il prodotto direttamente a industrie di trasformazione.

Piano strategico per valorizzare la filiera delle nocciole di Calabria

- Agricoltura sostenibile (attenzione alla qualità del terreno, utilizzo dell'acqua, biodiversità, ecc);
- Intensificare i rapporti con l'Università, per approfondire le ricerche di miglioramento della qualità nutrizionale, sensoriale del prodotto e creare nuove varietà in Calabria che siano più competitive sul mercato;
- Puntare sulla trasformazione del prodotto;
- Ideazione di nuovi prodotti a base di nocciola;
- Applicazioni di tecnologie digitali (Smart Agrifood): agricoltura di precisione (monitoraggio delle colture e delle apparecchiature a distanza, mappatura e analisi del terreno, irrigazione e fertilizzazione mirata, simulazioni e analisi predittive); tracciabilità (maggiore controllo della qualità del prodotto, ma anche la diminuzione del rischio di contraffazione); Es. La start up Smart Island ha brevettato un sistema di sensori in grado di monitorare le singole piante dell'azienda agricola e di inviare degli allarmi – qualora fossero presenti delle anomalie – sia all'agricoltore che a un cervello computerizzato in grado di regolare alcuni parametri specifici, per esempio la temperatura o l'irrigazione, all'interno del campo o della serra interessati;
- Creazione di un sito web dedicato alla Nocciola calabrese, oltre all'apertura di pagine Social dedicate: Facebook, Instagram, Blog, ecc.;
- Attività di promozione svolta partecipando/organizzando manifestazioni enogastronomiche del territorio per comunicare il legame tra arte, cultura, sport e produzioni tipiche locali;
- Attivazione corsi di formazione e aggiornamento per esperti del settore;
- Attivazione corsi di assaggio nocciola e trasformazione del cioccolato.

