

TONDA che piace

Il mercato delle nocciole è in continua crescita. La coltivazione richiede investimenti minimi e poco tempo. Bastano 25 giornate di lavoro l'anno, ma attenzione a terreno e varietà delle piante

di Monica Gadda
redazione@millionaire.it

Nel nostro Paese, come nel resto del mondo, la nocciolicoltura (*corilicoltura*, il termine tecnico, ndr) è in espansione. Un'opportunità sia per gli agricoltori che si limitano alla coltivazione sia per chi, con la prospettiva di maggiori ricavi, decide di svolgere l'intera filiera agroalimentare producendo nocciole tostate, granella, farina, crema di nocciole e persino torte e biscotti. Ogni anno il 90% della produzione di nocciole finisce all'industria alimentare (per nutella, gianduiotti, biscotti, gelati). In minima parte le nocciole vengono ritirate dalle aziende della cosmesi, mentre i gusci, grazie all'ottima resa calorica, possono essere impiegati per il riscaldamento. Solo il 10% circa della produzione viene utilizzata dalle piccole attività di pasticceria o consumata in tavola.

Il mercato tra domanda e offerta

«La domanda di nocciole è in continua ascesa e supera l'offerta» spiega Stefano Gasbarra, responsabile del Centro studi e ricerche sul nocciolo e castagno del Cefas di Viterbo (www.cefas.org). «Nonostante la forte concorrenza delle importazioni dalla Turchia, che può fare prezzi stracciati per via della manodopera a bassissimo costo, i nostri corilicoltori riescono a piazzare bene l'intera produzione». Gli agricoltori ►►

Siamo i più grandi mangiatori di nocciole al mondo: ne consumiamo 500 grammi procapite all'anno

chi produce nocciole in Italia

Fonte: Elaborazioni Coldiretti su dati Istat 2007



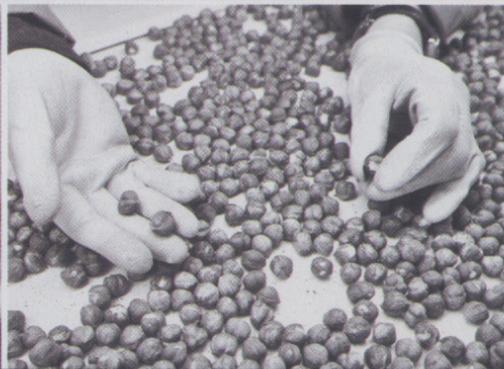


il ciclo di lavorazione

NELLE FOTO, LA LAVORAZIONE DI QUATÒRDES, PROGETTO CHE VEDE DUE AZIENDE PIEMONTESE (CERETTO E GUIDO GOBINO), PROPRIETARIE DI NOCCIOLETI, UNIRSI PER PRODURRE NOCCIOLE DI QUALITÀ (WWW.QUATORDES.IT).



A fine agosto inizia la raccolta delle nocciole.



Poi si procede alla pulizia, separando le nocciole buone dalle pietre. La resa è manuale. Si continua con l'essiccazione (o al sole o in appositi essiccatori).

► conferiscono i raccolti sui mercati locali all'ingrosso, dove operano associazioni o cooperative di produttori, sgucciatori o grossisti (si trovano con facilità su Internet) che, dopo averle essiccate e calibrate (a volte offrono ritiro e pulitura), effettuano lo stoccaggio nei silos o in appositi gabbioni asciutti e ben areati in attesa della vendita in Italia o all'estero. «In Italia le produzioni storiche di nocciole sono concentrate in quattro re-

gioni: Campania (Avellino, Napoli e Salerno), Lazio (Viterbo e Roma), Piemonte (Cuneo, Asti e Alessandria) e in misura marginale in Sicilia (Messina), ma in questi ultimi anni stanno nascendo noccioleti ovunque» spiega Gasbarra.

Pianta rustica, terreni acidi

Il nocciolo è una pianta rustica che richiede terreni acidi, ben ventilati e ricchi di sostanze organiche, con una buona

capacità idrica, che per il resto non ha problemi di adattabilità. Ideali sono le zone collinari ma oggi, grazie alle nuove tecniche di impianto, la coltivazione dà ottime rese anche in pianura, dove è più facile l'irrigazione ed è possibile una maggiore meccanizzazione, soprattutto per la raccolta, con notevole abbattimento dei costi di produzione. Coltivare nocciole è semplice e non richiede molto tempo. Il terreno si prepa-

burocrazia e aiuti pubblici

► Per costituire l'azienda agricola.

Aprire una Partita Iva e inviare online la Comunicazione Unica (ComUnica) al Registro delle Imprese agricole della Camera di commercio, che ha il compito di comunicarne l'avvio ad Agenzia delle Entrate, Inps e Inail.

► Per produrre varietà con marchio (Dop o Igp)

si devono rispettare i disciplinari di Unione europea e Regioni per poter vantare il prodotto certificato. Stesso procedimento, se si pratica una coltivazione biologica, per avere la certificazione ufficiale Ue.

► Per il laboratorio di trasformazione:

dichiarazione al Comune di inizio lavorazione alimenti (Dia); nulla osta igienico-sanitario della Asl; rispetto igiene alimenti (Haccp); tessera sanitaria per il personale nelle Regioni che l'hanno reintrodotta; rispetto dettami Ue su confezioni, sigilli di garanzia, marchio ed etichettatura.

► Finanziamenti agevolati per l'impianto di nuove colture.

Ci sono contributi a fondo perduto tramite i Por (Programmi operativi regionali) e Psr (Piani di sviluppo rurale) dell'Unione europea. Anche molte associazioni/cooperative offrono prestiti vantaggiosi per l'acquisto dei macchinari.



ra con uno "scasso" profondo tra luglio e agosto. A novembre si mettono a dimora le piantine, mentre per la potatura primaverile si comincia dal terzo anno. I noccioli fanno i frutti dal quarto-quinto anno, ma è solo dopo otto-nove che la produzione entra nel pieno e continua inalterata anche per 40 anni. La resa delle piante dipende dalla varietà (la Tonda gentile romana produce il 20% in più di quella delle Langhe), il tipo di impianto (a cespuglio, vaso cespugliato o alberello), il tipo di terreno e la possibilità di irrigazione. In genere si fanno tra 20 e 30 quintali per ettaro. **«Per partire con il piede giusto, conviene far fare da un tecnico esperto un'analisi preventiva del terreno, per scegliere anche le tecniche colturali più idonee»** sostiene Giulio Schreiber, uno degli ideatori di www.nocciolare.it, portale di ricerca scientifica sul nocciolo. «Oggi antiparassitari e fertilizzanti consentono otti-

me rese, tanto più se abbinati a sistemi di irrigazione a goccia e all'uso di piante di qualità certificata. La stessa cosa vale per impianti cosiddetti fitti che, grazie al numero elevato di piante, permettono di avere consistenti quantitativi di prodotto già dopo pochi anni». Dopo aver progettato tutto per il meglio, come per tutte le attività agricole, la produzione dipende dal tempo. Se gela o piove troppo, per esempio, si rischia di fare il ►►

L'azienda di Emanuela Gianoglio produce nocciole, farine, creme e granelle.



La storia

Ex operaia, si mette in proprio con Bio



Emanuela Gianoglio, appassionata da sempre di agricoltura, fino al 2008 lavorava in fabbrica. Ma dopo la maternità, mossa da

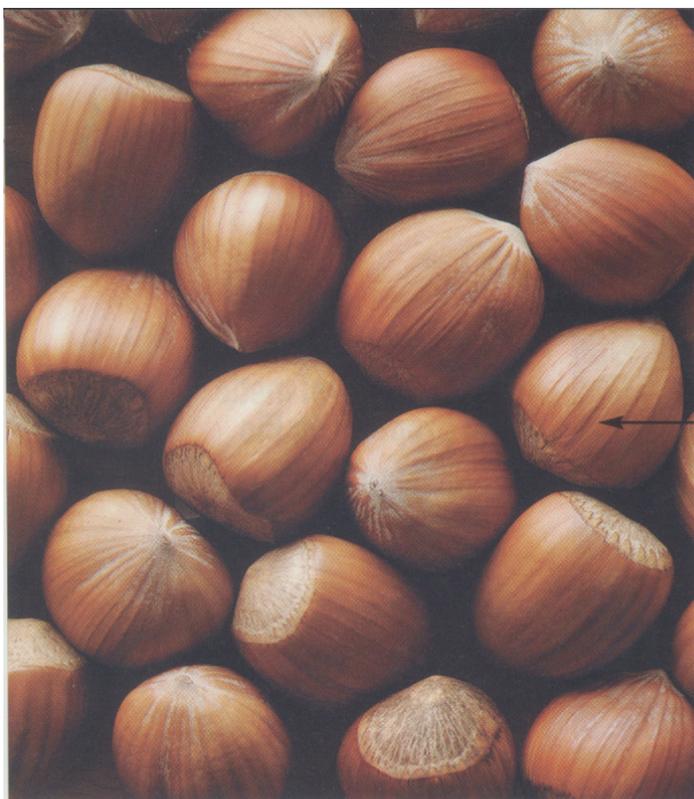
passione per l'attività agricola e desiderosa di valorizzare i prodotti del territorio, trova il coraggio di cambiare vita. Con il marito avvia a Magliano Alpi (Cn) una delle poche aziende corilicole biologiche (2.000 piante su circa sei ettari di campi, alcuni affittati, altri comprati) dotate di laboratorio di trasformazione ricavato nell'ex garage di casa. «Oggi le cose stanno andando bene, ma che fatica! All'inizio ho girato tanto nelle pasticcerie e gelaterie con i campioni d'assaggio e ho partecipato a fiere e mercatini per farmi conoscere. Oggi invece, grazie al sito Internet, al passaparola e all'adesione a iniziative come la "Campagna amica" della Coldiretti di Cuneo, sono i clienti che mi vengono a cercare, anche dall'estero». E i guadagni?

«Le nocciole tostate vanno intorno a 10 euro al kg, 11-12 euro farine e granelle e 14-15 euro la crema. Le confezioni più piccole per la vendita diretta in azienda hanno prezzi proporzionalmente un po' più alti. Quando i noccioli entreranno tutti in piena produzione, dovrei fare all'incirca 150 quintali di prodotto, equivalenti a più di 6mila kg di nocciole sgusciate, che dovrebbero dare ricavi per 70mila-80mila euro. Le spese non sono poche tra gasolio, ramato per le piante, certificazioni biologiche, guasti ecc. E c'è l'ammortamento degli investimenti iniziali: per il laboratorio tra messa a norma igienica e macchinari e circa 80mila euro per le attrezzature agricole, la raccogliitrice e l'essiccatoio. Ma lo "stipendio" che resta è soddisfacente».

Nessun rimpianto?

«Aver usato tutti i soldi nostri, senza approfittare dei finanziamenti agevolati che la Regione Piemonte dava ai nuovi agricoltori».

INFO: www.gianoglioemanuela.com



GENTILE ROMANA

DIFFUSIONE: provincia di Viterbo.
FRUTTO: leggermente a punta, con calibri da 13 a 22 mm.
RESA: 25-30 quintali a ettaro (prodotto in guscio), 40-45% (prodotto sgusciato).
PREZZI: 190-220 euro al quintale (prodotto in guscio, stagione 2010).
MERCATO: industrie di trasformazione.

tonde a
confronto

GENTILE DELLE LANGHE

DIFFUSIONE: provincia di Cuneo, Asti e Alessandria.
FRUTTO: tondo, con calibri da 11-14 mm.
RESA: 20-25 quintali a ettaro (prodotto in guscio), 42-50% (prodotto sgusciato).
PREZZI: 220-240 euro al quintale (prodotto in guscio, stagione 2010).
MERCATO: è la preferita dall'industria dolciaria.

**DUE CONTI
 IN SINTESI**

10MILA-20MILA
 euro, acquisto di un ettaro di terra

3MILA-4MILA
 euro, per predisporre il terreno alla coltivazione delle nocciole

300-400
 euro, per l'acquisto di piante per un ettaro

200-240
 euro, quanto si vendono le nocciole al quintale

5MILA EURO
 ricavo per un ettaro di terreno

«I guadagni? È difficile fare previsioni: i prezzi riconosciuti agli agricoltori differiscono molto in base a varietà, qualità e produzione internazionale dell'annata»

» 30-50% in meno. Sembra essere proprio questa la maggiore criticità del business, unita all'altalenanza dei prezzi all'ingrosso (vedi oltre) che nelle annate "nere" possono calare anche di oltre il 30%.

Gli investimenti

Per impiantare un ettaro di nocciole ci vogliono 3mila-4mila euro tra predisposizione del terreno e acquisto delle piante (300-400 a ettaro al costo di 2-2,5 euro l'una). Bisogna però anche mettere in conto i macchinari per la coltivazione: trattore, ripper, trinciastocchi, botte per il diserbo, interratore di concime. «La potatura si fa a mano, mentre la raccolta avviene con macchine aspiratrici trainate, portate o semoventi che possono costare da 8mila a più di 50mila euro» afferma Gianluca Griseri, responsabile tecnico della Cooperativa di produttori Ascopiemonte, i cui soci coltivano complessivamente 2.500 ettari di noccioli (tel. 0141 843589, serviziotecnico@ascopiemonte.it). È possibile evitare questa spesa, rivolgendosi a contoterzisti o alle cooperative. «Per fare nocciole di qualità, occorre fare una corretta essiccazione e pulizia del prodotto» con-

tinua Griseri. «Di solito si tratta di servizi svolti dalle cooperative di produttori, in proprio occorre investire 4mila-5mila euro per il pulitore ad aria e 6mila-8mila euro per l'essiccatoio». Non ultimo, se si decide di comprare il terreno da impiantare, la spesa va da 10mila a 20mila euro a ettaro.

I ricavi dipendono dall'annata

La scorsa stagione i prezzi sono stati buoni e si è arrivati oltre 200 euro al quintale per nocciole in guscio varietà Tonda gentile romana e a 220-240 euro per la Tonda delle Langhe e le Giffoni campane. Considerate le rese medie, ciò equivale a un ricavo di circa 5mila euro ad ettaro. L'azienda Grimaldi di Giffoni (tel. 089 883544), fondata nel 1970 da Giovanni, professore di Lettere, di ettari ne ha 50 e fa 1.000 quintali di raccolto. Ma quanto si guadagna? Tolti i costi di produzione, tra il 20 e il 40% in base alla manodopera e alle attrezzature di cui l'azienda dispone, a fine stagione con terreni di cinque-sette ettari (in base alla varietà coltivata) ci si trova in tasca sui 20mila euro. E per lavorare un ettaro di nocciolo bastano in media 25 giornate di lavoro all'anno.

a chi **rivolgersi**

Le associazioni svolgono attività di programmazione della produzione e di commercializzazione e offrono ai soci assistenza tecnica, ritiro della produzione, pulitura, essiccazione e stoccaggio. Danno informazioni sulle opportunità di finanziamento e contribuiscono alla promozione dell'intera filiera corilicola. Tra le principali:

- » Ascopiemonte, Associazione Produttori Frutta a Guscio (S. Stefano Belbo-Cn, tel. 0141 843589).
- » Associazione Produttori Nocciola Tonda di Giffoni (Giffoni-Sa, tel. 089 866490).
- » CooperNocciole (Capranica-Vt, tel. 0761 669232).

