

## Le nocciole di Marca per la Nutella

# Nocciole trevigiane per la Nutella

Cooperativa di produttori «Il Noceto» annuncia l'impianto di centinaia di piante per soddisfare la richiesta di Ferrero e Novi

di **Valentina Calzavara**

CHIARANO

Nocciole trevigiane nel futuro della Nutella. Con un progetto annunciato da **Confagricoltura** un gruppo di 12 cooperative trevigiane, veneziane e udinesi - che abbracciano il territorio della Sinistra Piave al confine con il Veneto orientale, ha deciso di investire nella produzione di nocciole italiane da vendere ai maggiori produttori del settore: dalla Ferrero alla Novi.

A Chiarano, dove ha sede la cooperativa Il Noceto, sorge il primo impianto di essiccazione e lavorazione di nocciole. La sfida parte dalla lunga esperienza maturata con la coltivazione di 300 ettari di noci. Adesso Il Noceto diversifica investendo nella coltivazione delle nocciole di qualità superiore italiana, decisamente più apprezzate di quelle importate dalla Turchia. Entro il 2017 saranno piantati i primi polloni di nocciolo, alti 30 centimetri. Tra cinque anni le piantine saranno pronte per il raccolto regalando le varietà più pregiate come la "tonda romana", la "Giffoni" e la "gentile" delle Langhe. Un'operazione intelligente che guarda al futuro del territorio in termini di occupazione, sostenibilità e biodiversità in un territorio dove domina la monocoltura del Prosecco.

Le potenzialità di questa nuova avventura agricola saranno raccontate domani, alle 17, nella sede di **Confagricoltura** a Castagnole, da Gianluca Griseri, responsabile tecnico di Ascopiemonte che raggruppa i produttori di frutta a guscio. A costituire il nocciolo trevigiano saranno dei fazzoletti di terra sottratti alla imperante monocoltura dei vitigni da Prosecco e alla poco redditiva

zia produzione del grano, ormai pagato 14 euro al quintale contro una valutazione delle nocciole che va da 150 a 450 euro al quintale. Con il vantaggio che gli arbusti richiedono poca acqua, una concimazione minima e possono vivere fino a 80 anni. «Da qualche tempo i cereali sono a redditività zero e in molti stanno cercando alternative. Il nocciolo è una valida opzione» spiega Fabio Morandin, membro de Il Noceto e di **Confagricoltura**, «con un investimento modesto, da 7 mila a 10 mila euro per ettaro si andrà a soddisfare una crescente domanda del mercato nazionale». Gruppi quali Ferrero, Novi, Lindt e Pernigotti sono alla ricerca di produttori per implementare le forniture di nocciole da impiegare nella preparazione di torroni, creme spalmabili, biscotteria e cioccolato. «Richiedono frutta a guscio di qualità italiana, superiore a quella di altri Paesi» aggiunge Morandin «il problema odierno è che la Turchia è il maggior produttore mondiale con il 70% del mercato, mentre l'Italia, pur essendo al secondo posto, non riesce a coprire il proprio fabbisogno». Non bastano le 120 mila tonnellate prodotte ogni anno nel Belpaese, di cui il 14% in Piemonte. Bisogna fare di più per scongiurare il rischio che la Nutella diventi un bene di lusso, come si temeva nel 2014, a causa di un'annata così fredda da far tremare i più golosi.





«Da qualche tempo i cereali sono a redditività zero e in molti stanno cercando alternative. Il nocciolo è una valida opzione. Così superiamo la monocoltura prosecco»



«La Turchia è il maggiore produttore mondiale. L'Italia è seconda ma non riesce a coprire il proprio fabbisogno industriale. L'investimento appare molto conveniente»



Una coltivazione di nocchie in pianura



Nocchie pronte al consumo



Gianluca Griseri