

Natale in tavola, Venezia è la "capitale" delle noci

AGRICOLTURA

MESTRE Dolce e croccante, la noce veneta è la migliore, e per il pranzo di Natale accanto a panettone e pandoro, non dovrebbe mancare sulle tavole. Il contesto domestico e conviviale delle feste è un'occasione per condividere con parenti e amici anche il cibo tipico della tradizione contadina veneta. E l'invito di [Confagricoltura Venezia](#) è quello di mettere sotto l'albero, tra le eccellenze veneziane, sia i prodotti dell'orticoltura di stagione come radicchio rosso, zucca e cavoli, sia la noce. In regione sono coltivati 757 ettari che rendono ogni anno 3.150 tonnellate, in decisa crescita rispetto a qualche anno fa. La varietà più diffusa è la Lara, seguita da Chandler e Tularo.

La provincia di Venezia è la capitale regionale della noce, con 295 ettari coltivati (39% del totale regionale) e un raccolto di 1.165 tonnellate. Il 40% dei 295 ettari appartengono alla tenuta La Spiga di Eraclea. Si tratta di un totale di 120 ettari, che ne fa la prima azienda produttrice di noci in Italia. Le coltiva dal 1993, da sola offre il 40 per cento di quanto prodotto nel veneziano, e la tenuta è anche proprietaria del marchio "Cuor di noce". «Le piante devono crescere fino a 12 metri, hanno bisogno di 7 litri di acqua al giorno e devono vivere 25 anni. Oggi coltivo 90 ettari di noce Lara e 30 di Chandler. Sono 400 piante per ettaro, e ogni anno ne produciamo 3000 quintali» racconta Ales-

sandro Gaggia, proprietario della Tenuta.

Nella sua azienda la coltura delle noci si svolge grazie a pratiche agronomiche eco-compatibili. Particolare attenzione è posta alla concimazione del terreno, al controllo della malattie e al PH del suolo. La raccolta che avviene tra fine settembre e metà ottobre è effettuata con apparecchi avanzati. L'azienda si concentra sul prodotto fresco e su quello essiccato, la cui cernita, dopo il lavaggio, viene effettuata con una selezionatrice ottica di ultima generazione, che riesce a fare 40 fotogrammi per noce e a calcolare istantaneamente il rapporto peso-volume. «Molte aziende stanno investendo a lungo termine sulla noce in Veneto e in provincia», dichiara Giulio Rocca, presidente di [Confagricoltura Venezia](#). Sulle tavole delle feste non solo noci, ma anche gli ortaggi di casa nostra come il radicchio, le carote, le cipolle, la zucca. «A Chioggia produciamo sia il panettone al radicchio, che la cisotta, la torta di carota, radicchio, e noci. Da provare» afferma Nazzareno Augusti, responsabile ufficio di zona di [Confagricoltura](#) a Chioggia.

Filomena Spolaor

**DA ERACLEA
A CHIOGGIA
CONFAGRICOLTURA
PRESENTA
LE PRODUZIONI
D'ECCELLENZA**

