

APPELLO DELLA CONFAGRICOLTURA

«Prodotti locali tipici sulle tavole del Natale»

Oltre al radicchio ci sono le noci: “La Spiga” di Eraclea promuove anche tour per turisti

A volte per fare la differenza con ospiti e parenti non serve strafare, basta davvero puntare sulla tradizione e sui prodotti locali, anzi, “localissimi”. Ed è proprio questo l’invito di **Confagricoltura Venezia** per questa stagione di pranzi e cenoni invernali. «Esistono tutta una serie di prodotti stagionali del territorio non valorizzati ma eccezionali che andrebbero fatti apprezzare di più» ha spiegato il Presidente di **Confagricoltura Venezia**, **Giulio Rocca**.

Sono i prodotti delle colture di Chioggia, come il radicchio («che ci ha reso famosi in tutto il mondo»), la zucca e il cavolo. Non solo prodotti nobili, dunque, ma anche quelli più poveri per quanto “ricchi” di proprietà benefiche. A fare da protagonista in questo discorso, chiaramente, è la noce: un frutto natalizio la cui produzione vede eccellere il nostro territorio e, in particolare, l’azienda “Tenuta La Spiga” di Eraclea: di proprietà della famiglia Gaggia dai primi del 900, ha iniziato a muovere i primi passi nella coltivazione delle noci già nel 1993. Quello delle noci, spiega **Alessandro Gaggia**, è un investimento a lungo termine, con i primi frutti che si vedono a 5-7 anni dalla piantagione; in un primo momento hanno dovuto costruirsi un *know how* da zero, anche grazie all’aiuto di alcu-

ne università americane oltre che dell’Università di Roma, oggi – con i suoi prodotti venduti sotto il marchio “Cuore di Noce” – la “Tenuta La Spiga” è la principale azienda privata del settore. Un risultato ottenuto grazie ai suoi 120 ettari (il 40% di quelli coltivati in tutta la provincia) e una produzione di 3.000 quintali all’anno.

Numeri destinati a crescere. «Oggi la noce è un elemento fondamentale nelle tavole italiane, il fabbisogno è un aumento» racconta **Gaggia**. A fare la differenza dal punto di vista qualitativo è la dedizione dell’azienda per la ricerca e l’innovazione: gli impianti di produzione delle varietà Lara e Chandler sono il frutto di anni di investimenti e sperimentazioni che hanno permesso di migliorare sui fronti di irrigazione, concimazione e impatto ambientale, oltre che sul tema della fusione sessuale delle piante. Le colture sono sotto continuo controllo grazie a 40 telecamere, mentre tre sonde installate a tre profondità diverse del terreno permettono di capire quando e quanto irrigare. Ora La Spiga inizierà anche dei tour guidati (in italiano e in inglese) per mostrare il proprio lavoro ai turisti; a febbraio, invece, nascerà un e-commerce per raggiungere nuove fette di consumatori.

Umberto Stentella



La conferenza stampa nella sede di **Confagricoltura**

