

CONFAGRICOLTURA. Oggi incontro con esperti nella sede di ponte Alto

La Ferrero bussa a Vicenza

Cerca produttori di nocciole

Un quintale vale da 150 a 450 euro, contro i 14 del grano. Investimenti ridotti e poco uso di acqua e concimi

«Un investimento poco impegnativo, che promette una buona redditività futura. È questa la motivazione che spinge molti agricoltori di settori in crisi a lanciarsi nella coltivazione delle nocciole, che in molte zone d'Italia, fino a qualche decennio fa, costituiva una fonte di reddito non indifferente per molte famiglie». Così **Confagricoltura** Vicenza descrive il convegno che propone per oggi pomeriggio alle 15 nella sua sede di via Vecchia Ferriera 15, a ponte Alto, e che si intitola appunto «La coltivazione del nocciolo». «A fornire tutte le informazioni utili a chi voglia lanciarsi nella nuova avventura agricola - spiega una nota - saranno i tecnici di **Confagricoltura** Asti, esperti della frutta a guscio».

I DATI. Nel Vicentino sta crescendo l'interesse per le nocciole: vengono valutate «da 150 a 450 euro al quintale quando il prezzo medio di un quintale di grano è oggi di 14 euro a quintale, insufficiente a coprire i costi di produzione. La coltivazione delle nocciole è un'alternativa molto valida. Richiede un investimento modesto, da 7 mila a



Nocciole prodotte nell'area veronese della Lessinia

10 mila euro per un ettaro, impianto di irrigazione compreso, che entra in piena produzione dopo 5 anni. La richiesta sul mercato - rimarca **Confagricoltura** - è molto alta, soprattutto da parte di gruppi come Ferrero, Lindt e Pernigotti, che richiedono nocciole di qualità italiana, superiore a quella di Paesi come la Turchia. Il problema è che mentre la Turchia è il maggior produttore mondiale, col 70% del mercato, l'Italia, pur essendo il 2°, non riesce neppure a coprire il fabbisogno nazionale. Per questo Ferrero è alla ricerca di nuovi produttori di nocciole per fare la sua famosa Nutella e spinge affinché le Regioni inseriscano nei loro Piani di svi-

luppo rurale finanziamenti specifici per la coltura».

POCA ACQUA. «In Italia si raccolgono 120 mila tonnellate annue di nocciole, di cui il 14% dal Piemonte. La nocciola è utilizzata principalmente nelle lavorazioni industriali per produrre torroni, creme, cioccolato, biscotteria, crosticine e dolci in genere. Il nocciolo è una pianta molto longeva: può arrivare a 70-80 anni». Servono poca acqua e una minima concimazione. Non ci sono importanti attacchi fungini e di insetti. La raccolta è manuale nei primi anni, ma «successivamente avviene con l'impiego di mezzi meccanici». ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

