

In Emilia-Romagna la frutta a guscio non conosce crisi



La produzione di frutta a guscio – noci, nocciole, castagne e in fase di sperimentazione pure mandorle e arachidi – è in costante crescita in Emilia-Romagna dove il prodotto sano e salubre si valorizza nella filiera corta fino a incrociare le più antiche tradizioni gastronomiche e l'arte dolciaria. In regione le noci sono passate in un anno da 1.075 a 1.221 ettari coltivati (+13%), le nocciole salgono a 244 ettari (+165%), mentre le castagne e i marroni raggiungono i 2334 ettari complessivi (+5,5%). Nascono così preziosi frutteti che diventano alleati dell'ambiente contro l'effetto serra. Procedono a vele spiegate le

filiera delle noci di Romagna e delle noci bio del Delta del Po, quelle delle castagne e dei marroni dell'Appennino.

Lo ha raccontato lo scorso 23 aprile Confagricoltura Emilia-Romagna a Bologna, con il talk show **“Noci e frutta a guscio in Emilia-Romagna. Valorizzazione di un territorio vocato”**, nell'ambito della manifestazione “Cibò. So Good!”.

«Nell'era della deglobalizzazione e in ragione delle tensioni geopolitiche in atto – spiega il presidente regionale di Confagricoltura, **Marcello Bonvicini** – occorre diversificare le produzioni, investire in filiere orientate al mercato capaci di leggere le nuove tendenze alimentari legate alla salute e al benessere. L'Emilia-Romagna è regione leader per numero di eccellenze Dop e Igp, domani lo sarà anche per la frutta a guscio».

Riassume la sfida **Alessandro Annibali**, presidente della sezione frutta a guscio di Confagricoltura Emilia-Romagna e AD di New Factor, l'azienda madre che guida la filiera “Noci di Romagna”: «Il nostro bacino produttivo va da Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna a Ferrara passando per Bologna. L'Emilia-Romagna, grazie alla vocazione dei propri terreni, alle capacità e all'intraprendenza dei propri agricoltori e imprenditori, rappresenta l'area strategica di sviluppo della nocicoltura moderna. Tutto nasce più di 20 anni fa quando New Factor, azienda specializzata nella commercializzazione di frutta secca, ha dato il via come capofila, attraverso l'azienda agricola San Martino di Forlì e, dal 2018 insieme alla cooperativa faentina Agrintesa, al progetto di filiera In-Noce.

Un sogno diventato realtà che oggi vede coinvolte 21 aziende e conta 500 ettari a noceto irriguo, intensivo e meccanizzato». Annibali ha iniziato nel 1997 a piantare alberi di noce nella sua azienda agricola alle porte di Forlì e ora dice: «L'Emilia-Romagna protagonista nella coltivazione del noce (in particolare la varietà più apprezzata su scala mondiale: Chandler), mette a terra un progetto pilota che guarda alla trasformazione industriale del prodotto agricolo in barrette e snack salutistici, alla sua naturale esaltazione all'interno di una ampia gamma di specialità gastronomiche dolci e salate, dalle torte alle salse ai condimenti. In futuro – aggiunge il presidente della sezione frutta a guscio di Confagricoltura Emilia-Romagna – si potrà fare lo stesso con le castagne, nocciole e mandorle coltivate in regione, per ridurre la dipendenza dalle importazioni estere e per dare valore alla frutta secca del territorio puntando su una filiera corta, sostenibile e circolare».

Da uno studio condotto nell'areale emiliano-romagnolo si evince infatti che **un ettaro di noceto evita l'emissione in atmosfera di 30 tonnellate circa di CO2** nell'arco dell'intero periodo vitale. Gli scarti della lavorazione servono per produrre energia pulita (biogas o biometano) e fertilizzanti oppure si riciclano in oggetti di design.

Claudia Guidi è socia fondatrice del Consorzio Noci del Delta del Po, che dal 2018 promuove la coltivazione e commercializzazione di noci da agricoltura

biologica e prodotti derivati. «L'idea di coltivare noci nel Delta del Po – dichiara l'imprenditrice – nasce dall'esigenza di diversificazione delle colture in un territorio come quello della provincia di Ferrara, da sempre legato a una tradizione frutticola soprattutto pericolosa: un comparto che nel corso degli ultimi anni ha però subito gravi contraccolpi causati dalla cimice asiatica, dalla maculatura bruna e dalle gelate. La scelta del Bio è dettata dalla voglia di soddisfare le richieste di quei consumatori che, oltre a ricercare prodotti nutraceutici e salutistici, vorrebbero anche delle certezze sul metodo di coltivazione. Biologico e convenzionale non sono due realtà antitetiche, ma due diverse possibilità di reddito per l'agricoltore che scegliendo il Bio sposta il focus dalle rese verso una maggior tutela ambientale e paesaggistica».

A suggellare il patto tra la noce emiliano-romagnola e le tradizioni tramandate di generazione in generazione ci ha pensato il maestro **Francesco Elmi** della pasticceria Regina di Quadri di Bologna, affiancato dalla giovane pastry chef **Arianna Trentini**, esibendosi in un dinamico cooking show con assaggi e aperitivi a base di cocktail al nocino. La performance live ha coinvolto i presenti nella preparazione de "La Nûsetta" (da nûs che significa appunto noce in dialetto bolognese), ossia una rivisitazione della classica Torta di tagliatelle tipica della regione Emilia-Romagna, arricchita con le noci del territorio. «L'abbiamo ideata per questa occasione speciale e – precisano i due creatori sottolineando il legame identitario con la città di Bologna – la tagliatella, simbolo del capoluogo emiliano nonché elemento centrale del dolce, ha un vero e proprio canone depositato sin dal 1972, e la sua dimensione, calcolata come frazione della Torre degli Asinelli, è stata addirittura riprodotta in un campione aureo, gelosamente conservato nel vicino Palazzo della Mercanzia, nel cuore del centro storico».

L'evento di Confagricoltura Emilia Romagna si è aperto con una degustazione guidata del Nocino di Romagna, curata da New Factor e da **Roberta Pirronello** de Il Mallo, la realtà modenese che dal 1984 produce il caratteristico liquore e da quindici anni ne fa uno un po' speciale, seguendo la ricetta dell'Artusi e utilizzando solo noci Chandler raccolte a mano nell'azienda agricola San Martino, la notte del 24 giugno (San Giovanni), che poi vengono messe 24 mesi in infusione; dopodiché il nocino riposa in bottiglia per altri 12 mesi prima della commercializzazione. È un prodotto lento, cadenzato dal trascorrere delle stagioni, dalla raccolta dei malli alla macerazione, torchiatura e affinamento.