



Cresce il progetto dell'azienda San Martino in Strada di Forlì per un prodotto di qualità. **Oltre 150 ettari impiantati anche in alcune province emiliane**

ANTONIO
APRUZZESE

C'è una filiera romagnola del noce da frutto che può contribuire in modo significativo ad affermare questa coltura nel panorama nazionale, senza negarsi l'ambizione di competere con un prodotto di alta qualità come quello californiano. Capofila di questa iniziativa è la San Martino in Strada di Forlì, che insieme ad altre aziende ha messo in coltura 120 ettari e altri 37 sono *in progress*. La novità è che questa filiera va estendendosi dalla Romagna e, in particolare, nel Forlivese e Faentino dove sono coltivati anche una decina di ettari biologici, al territorio emiliano con trenta ettari nell'Imolese fino a Ferrara (13 ettari che diventeranno 40 nei prossimi due anni).

Parliamo soprattutto di un prodotto di pregio, la Chandler, con la dichiarata intenzione di dar fastidio alle importazioni dagli Usa da dove giungono nella Ue circa 190 mila tonnellate (in Italia il consumo medio annuo è di circa 50 mila tonnellate con una produzione attorno alle 15 mila).

Come tutte le filiere che si rispettino, l'anello si

chiude con la New Factor, azienda specializzata nella lavorazione e commercializzazione di frutta secca, che già da anni ha lanciato la noce di Romagna nella Gdo e nei mercati ortofrutticoli. Nei capannoni di Coriano (RN) ne vengono trasformate 6 mila tonnellate all'anno: un business di circa 6 milioni di confezioni nel 2012 col marchio Mister Nut e un fatturato complessivo sui 30 milioni di euro.

«L'idea è nata 15 anni fa - racconta **Alessandro Annibaldi**, presidente della San Martino e della New Factor. C'era la volontà di integrare l'azienda di frutta secca, tra le principali realtà italiane del comparto, e l'impresa agricola di famiglia. Il noce era in passato una pianta autoctona; a 5 km da San Martino in Strada esiste un paese di poche case che si chiama San Lorenzo in Noceto, circostanza che mi ha suggerito come dalle nostre parti questa coltura fosse da secoli una realtà importante. Abbiamo iniziato con i primi due ettari di noceto Chandler, che era una varietà straordinaria, dal guscio sottile e con un gheriglio bianchissimo».



La difesa fitosanitaria

Fra gli aspetti maggiormente curati dal progetto c'è quello della difesa fitosanitaria. È stata messa in campo un'intensa attività di ricerca per minimizzare l'impatto ambientale del contrasto della maculatura batterica.

«I danni arrecati da questo batterio fitopatogeno (*Xanthomonas arboricola pv juglandis*) - commenta Luca Fagioli, tecnico agronomo del Consorzio Agrario di Ravenna - possono essere molto gravi, in quanto i

frutti colpiti nel corso delle prime fasi del loro sviluppo sono soggetti a cascola, pertanto la produzione viene seriamente compromessa.

Nell'approccio convenzionale la difesa è basata essenzialmente sull'impiego di due principi attivi, i sali di rame e il Mancozeb. I primi, che costituiscono l'unico mezzo di difesa per le produzioni biologiche, presentano un'attività parziale dal momento che in campo tendono a selezionarsi, dopo

diversi anni di impiego, ceppi del batterio resistenti al rame. Il Mancozeb è invece un fungicida molto efficace, ma per il suo impatto ambientale presenta sempre maggiori limitazioni di impiego».

Obiettivo: triplicare le superfici

Si tratta di un progetto "aperto" che richiede qualche standard minimo: è necessaria cioè una maglia poderale di almeno una decina ettari e serve soprattutto tanta acqua con un terreno molto drenante, meglio in pianura. New Factor si è impegnata ad acquistare l'intera produzione delle aziende aderenti, prendendo come base il prezzo pagato annualmente in California dai principali esportatori, con un premio aggiuntivo per incentivare la produzione nazionale. «Puntiamo soprattutto sulla varietà Chandler, a seguire anche Lara e Howard. L'anno scorso la noce Chandler in sul mercato Usa - calibro Jumbo (32/34) - è stata acquistata a € 3,60/kg. In questi ultimi mesi il prezzo è salito a € 4,00/kg che è anche quello che pagheremo ai nostri agricoltori per un prodotto con quelle caratteristiche».

L'obiettivo di questa cordata di aziende è di arrivare a breve a 300 ettari, lavorando duro per la soglia di 500

ettari nel medio-lungo periodo con una produzione tra 1.200 e 2.000 tonnellate/anno suddivisa fra le tre varietà. «L'investimento iniziale per l'impianto del noceto - continua Annibali - potrebbe essere finanziato dal Psr. Inoltre, sono stati attivati accordi con importanti istituti bancari, che forniranno credito a tassi competitivi alle aziende agricole interessate». Dalla New Factor dicono che c'è lo spazio per una produzione *made in* Romagna che anticipi quella dagli Usa di circa 45 giorni, che è poi il tempo del trasporto.

«Crediamo in questo progetto innovativo per le interessanti potenzialità di sviluppo in regione. Occorre puntare sull'aggregazione all'interno della filiera, creare un marchio per la commercializzazione e dare la corretta remunerazione agli agricoltori», ha detto il presidente di Confagricoltura Emilia-Romagna **Guglielmo Garagnani**, fra i più convinti sostenitori dell'iniziativa che potrebbe avere all'orizzonte anche la costituzione di un vero e proprio Consorzio. Per ora è solo un *desiderata*. ■

UN CONSUMO COSTANTE PER RIDURRE IL COLESTEROLO

Tiene sotto controllo il peso e può ridurre il colesterolo nel sangue. Secondo **Moreno Toselli**, ricercatore presso il Dipartimento di Colture arboree dell'Università di Bologna, la noce è senza dubbio un frutto che può contribuire concretamente al nostro benessere. «È un alimento ricco di lipidi (con circa il 60-70% di acidi grassi), proteine e fibra, contiene elementi minerali e una serie di vitamine anche

se in quantità modeste. Cento grammi di noci apportano circa 650-700 kcal: nonostante questo possono contrastare l'aumento di peso corporeo, per il buon rapporto tra acidi grassi omega 6/omega 3 (acido linolenico). Un rapporto ottimale è considerato intorno a 2; tuttavia nella dieta di molti Paesi occidentali ha superato il valore di 15, contribuendo a determinare fenomeni di obesità».

Il consumo costante di circa 30 g (circa 5-6 frutti) di noci al giorno - spiega ancora Toselli - permette di ridurre la concentrazione di colesterolo totale e di Ldl (il cosiddetto colesterolo cattivo), monitorare le coronarie ed il rischio d'infarto, limita l'incidenza dell'osteoporosi. Inoltre, l'elevata presenza di composti antiossidanti, soprattutto derivati dell'acido ellagico e benzoico (fino a 23 mmol/100 g di frutti), assicura una maggiore protezione dell'organismo verso malattie croniche degenerative ed alcune forme tumorali. ■