

## Nocciolo: incremento di produzione a macchia di leopardo con percentuali che vanno dal 10 al 40 per cento in più rispetto al 2015



Il nocciolo (*Corylus avellana*), albero tipicamente pollonifero e colonizzatore, escludendo le aree mediterranee più calde ed aride, ha ottime prospettive di sviluppo in molte zone collinari in via di abbandono dove può formare boschetti pionieri su terreni freschi e pietrosi, in consociazione con aceri e pioppo tremolo.

A tal fine, per la corilicoltura, i “Pagamenti agro-climatico-ambientali” previsti nel PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014 - 2020 MISURA 10 (Operazione 10.1.d “Salvaguardia e gestione del paesaggio, contrasto all’erosione ed al dissesto idrogeologico”), sono pari a **€ 340\ha\anno** risultano compatibili con gli aiuti erogati dalla MISURA 12, 13 e con l’operazione 10.1.g “Allevamento di razze in pericolo di estinzione”.

Mentre con la **Misura 11 Agricoltura biologica** vengono elargiti **€ 685\ha\anno se in conversione** (Misura 11.1.1) o **€ 650\ha\annui se in biologico** (Misura 11.2.1).

### TECNICA COLTURALE, PRODUTTIVITA’, ASPETTI COMMERCIALI

Le migliori produzioni (15 – 20 q\ha di nocciole in guscio) si conseguono su terreni subacidi, sciolti, privi di calcare, ben drenati, fertili e profondi.

I noccioli sono piante monoiche con fiori riuniti in infiorescenze unisessuali che si sviluppano molto prima delle foglie. **Gli amenti maschili**, in gruppi di 2-4 all'estremità o all'ascella delle foglie dei rami dell'anno precedente, **non fecondano quelle femminili della stessa pianta**, che, incuneate entro piccole gemme, sviluppano un ciuffetto rosso all'apice (stigma) per intercettare i granuli di polline.

Le cv "***Mortarella***", "***Camponica***" e "***Riccia di Talanico***" sono ottimi impollinatori della cv "*Tonda di Giffoni*" diffusa in Campania e Sicilia; "***Camponica***" impollina anche la cv piemontese "*Tonda Gentile delle Langhe*" e "***Nocchione***" impollina la cv "*Tonda Romana*" diffusa nel viterbese.

La maturazione delle nocciole è scalare dalla fine di agosto a tutto ottobre, tuttavia per la raccolta si aspetta che queste cadano spontaneamente, raccogliendole a mano o con macchine raccattatrici.

Si preferisce propagarli per polloni radicali, per margotta di ceppaia o per propaggine possibilmente negli areali di origine, ad eccezione della varietà "***Tonda di Giffoni***", che riesce ad attecchire facilmente anche in areali diversi da quella tipica di coltivazione.

Può essere allevato a cespuglio o a fuso con sestì 5 x 5.

La potatura annuale di produzione deve eliminare il 10-15% della vegetazione e lasciare una buona dotazione di rami con lunghezza fra 20 e 25 cm.

Dal punto di vista climatico risulta **ottimale un ambiente fresco con precipitazioni annue di 1.000 mm; mentre freddo intenso e forti venti ostacolano l'impollinazione che si compie in inverno** (in gennaio-febbraio, anche se la fecondazione avverrà solo in primavera), per cui, in quel periodo, cieli sereni con temperature molto miti assicureranno una buona allegagione; gelate primaverili, invece, comprometterebbero la produzione a pieno regime facendo schizzare i prezzi alle stelle, soprattutto quando si prevede, come quest'anno, un calo della produzione proveniente dalla Turchia.

In Italia, secondo produttore mondiale dopo la Turchia, la corilicoltura intensiva si estende negli areali messinesi, sulle Madonie, sull'Etna, nei dintorni di Piazza Armerina, in provincia di Avellino, Viterbo, Alessandria, Caserta, Napoli, Benevento, Salerno e in provincia di Cuneo dove a Ferragosto è iniziata la raccolta delle nocciole e, ovunque, si sta quasi concludendo con un incremento di produzione a macchia di leopardo dal 10 al 40 per cento in più rispetto al 2015.

Questo inverno particolarmente mite ha permesso il protrarsi del periodo dell'impollinazione per ben 4 mesi, da dicembre fino a marzo e l'abbondanza di produzione (25 q.li\ha) ha influito sul calibro delle nocciole che, in qualche caso, è leggermente ridotto; si è fatto ricorso raramente agli

essiccato perché non si sono verificati eventi meteorici calamitosi, invece alcune località hanno subito danni anche del 50%.

Si è notata, inoltre, una riduzione dei problemi relativi alla cascola, al mal dello stacco (causato da *Cytospora corylicola*) e al marcio e cimiciato provocato dalla cimice angolosa *Gonocerus acuteangulatus*, potenziale vettore del fungo *Nematospora coryli*, agente eziologico della stigmatomiosi del nocciolo, endemica in Sicilia, dove è causa di aborto traumatico all'allegagione. Le quotazioni nelle due fiere piemontesi più importanti, Cortemilia (CN) e Castagnole Lanze (AT) sono in linea con le aspettative dei produttori (€ 8-9\Kg e € 350-420\q.le) e si ritiene che si manterranno tali a causa del calo produttivo previsto in Turchia a seguito delle gelate di marzo e per la diffusione del cancro alle nocciole che sta colpendo l'intera produzione 2016, oltre a problematiche inerenti l'instabilità politica interna.

Il prezzo odierno delle nocciole ha avuto una piccola ripresa sul mercato Turco seguito subito a ruota dall'aumento di 20 centesimi della Ferrero, secondo stabilimento dolciario più grande d'Europa, famoso per la produzione della «Nutella», che nell'estate 2015 aveva chiesto alla Regione Siciliana di individuare cinquemila ettari di terra dove impiantare le sue coltivazioni.

Le nocciole sono, infatti, molto richieste dalle industrie dolciarie sia italiane che estere, soprattutto "Tonda Gentile delle Langhe", "Nostrale" o "Siciliana", "Tonda di Giffoni", "Tonda Gentile Romana", "Mortarella", "S. Giovanni".

## PROPRIETA'

Le nocciole sono un alimento completo, remineralizzante, molto ricche di vitamina B1, B2, B3, B6 responsabile della sintesi della melatonina, B9, vitamina C, vitamina E antinvecchiamento, sali minerali (magnesio, manganese, potassio, fosforo rame, ferro zinco, selenio e calcio); il 17 % è costituito da albumina, il 60 % da grassi, il 15 % da carboidrati.

**L'olio di nocciole**, incredibilmente ricco di acidi grassi insaturi e di vitamina E, è molto ricercato per la preparazione di cosmetici naturali dalle preziose proprietà anti-aging.

Il vero toccasana per l'umore rimane la crema spalmabile bio, anche preparata artigianalmente con 100 g di nocciole, 10 g di cacao amaro, 80 g di zucchero di canna integrale, 130 ml di latte intero e un pizzico di vaniglia.

In fitoterapia vengono utilizzate, sotto forma di infusi o di impacchi, anche le foglie, le infiorescenze a forma di spiga (amenti) e la corteccia per i benefici effetti cicatrizzanti ed emostatici.

**Dalle gemme si estrae un antibiotico naturale efficace per l'asma e le bronchiti anche croniche.**

**Le foglie contengono fenoli e flavonoidi che agiscono come tonico sul ristagno venoso e anche come antinfiammatori.**

Poiché le nocciole sono considerate potenzialmente allergizzanti, la legge obbliga a indicarne, nelle etichette degli alimenti, anche la minima presenza.

Dott.ssa Agr. Brigida Spataro

*Le informazioni riportate non sono consigli medici. I contenuti hanno solo fine illustrativo e non sostituiscono il parere medico.*

FOTO: <http://www.nebrodinews.it/wp-content/uploads/2014/10/nocciolo-e1413790285273.jpg>