

Nocciole, non solo coltivazione Anche la lavorazione nella Igp

Ferrero e Caffarel chiedono più qualità, la filiera si riorganizza con la Regione



Si prevede di certificare l'Igp anche introducendo parametri come la resistenza agli insetti, la pelabilità, il danno occulto

Abellonio

(Confagricoltura)

220

Mila

Sono i quintali di nocciole prodotti nel 2020 in Piemonte e raccolti nei circa 25mila ettari di coltivazioni, di cui 17mila nel Cuneese

di **Andrea Rinaldi**

È diventata una vera operazione di sistema. C'è anche la volontà della Regione di stanziare delle risorse ad hoc nel prossimo Programma di sviluppo rurale. L'idea è di **Confagricoltura** e trova d'accordo tutti — giunta Cirio, produttori, associazioni di categoria e industria: innalzare la qualità della nocciola piemontese non solo certificando la zona di provenienza, ma, sempre tramite l'Igp (identificazione geografica protetta), comprendere anche l'attività di produzione, ovvero lavorazione, essiccazione e sguscatura. Una filiera certificata dalla terra al momento dell'acquisto.

Il tavolo convocato ieri dalla Regione, dopo il grido d'allarme lanciato dai coricoltori piemontesi a settembre, ha stabilito la prima tappa della road map per difendersi dal dumping dei prezzi delle nocciole turche. Al summit hanno partecipato l'assessore Marco Protopapa, il governatore Alberto Cirio (anche lui coricoltore con 20 ettari nell'Albese), **Confagricoltura**, Coldiretti, l'Università di Torino, Asprocor e Ascopiemonte (in rappresentanza dei produttori), Agrion Fondazione per la ricerca e innovazione in agricol-

tura e i due big che qui si riforniscono, Ferrero e Caffarel (oggi parte del gruppo Lindt & Springli). Le due multinazionali hanno chiesto maggiore qualità di materia prima e dunque accolto con favore la proposta di allargamento dei disciplinari al post-coltivazione. Caffarel in particolare fa parte della filiera del Consorzio Tutela Nocciola Piemonte perché riconosce a questo prodotto una qualità superiore in termini organolettici e di utilizzo, come per esempio la facilità di pelatura dopo la tostatura rispetto a nocciole di altre origini. «La qualità e la resa dipendono dalla variabilità delle stagioni, andando ad impattare a livello economico e sulla disponibilità della materia prima in modo significativo — osservano dall'azienda che inventò il gianduiotto —. Riteniamo che sia chiave per il futuro comunicare in Italia, e in particolare nello scenario internazionale le caratteristiche organolettiche superiori di questo prodotto». Sia Ferrero che Caffarel si sono dette disponibili a investire nell'operazione anche apprezzando meglio i quantitativi di nocciole dai coltivatori.

Oggi c'è un eccesso di offerta che impatta sul prezzo finale: dai circa 18mila ettari del 2015, la superficie dei corileti in Piemonte è passata agli at-

tuali 25mila (+38,9%), mentre il prezzo è sceso dai 500 euro a quintale a 300.

La prima vera operazione di filiera — perché di questo si tratta — varata ieri sulla nocciola, dice Roberto Abellonio, direttore **Confagricoltura** Cuneo «prevederebbe di certificare con l'Igp anche i frutti non venduti grazie a questo marchio, aumentando quindi i volumi di qualità (la proposta è dello stesso Cirio, ndr) e di migliorare la lavorazione che succede alla raccolta introducendo parametri come le caratteristiche organolettiche, la resistenza agli insetti, la pelabilità, il danno occulto (la richiesta qui invece è dell'industria, ndr)». Queste ultime due qualità arriverebbero da essiccatori e sgusciatori che si dovrebbero impegnare anche stoccare le nocciole con precisi parametri per garantirne la conservabilità.

«Vero che alcune fasi della filiera non sono sotto controllo», ammette Pietro Mollea, che con la sua Marchisio a Cortemilia (55 milioni di ricavi, 50 addetti) sguscia il 30% del raccolto regionale. «Ma così si rischia di omologare questi frutti a un mercato globale. La qualità delle nocciole piemontesi è scaduta, troppa la produttività, ma ai produttori non bisogna insegnare nulla».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La vicenda

● A settembre la protesta dei coltivatori piemontesi contro il dumping di prezzi delle nocciole turche

● I coltivatori chiedono un tavolo alla Regione Piemonte per proteggere le nocciole del territorio



● Ieri il tavolo tra Regione (a cui ha partecipato il governatore Alberto Cirio, nella foto), produttori, associazioni di categoria, Ferrero e Caffarel

● La proposta che ha trovato tutti d'accordo è allargare i disciplinari dell'Igp alle fasi successivi alla coltura, vale a dire essiccazione, stoccaggio, pelatura e danno incolto, ovvero eliminare i frutti marcati a causa di una cattiva conservazione

