

Cresce l'interesse mondiale per la frutta secca: la produzione italiana non soddisfa il fabbisogno

CECILIA CONTESSA - ROBERTO BOTTA

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) - Università di Torino

Secondo la FAO nel mondo vengono prodotti circa 14 Ml di t di frutta secca all'anno, con un incremento costante dell'offerta ed un mercato guidato prevalentemente da USA e Paesi asiatici. La tendenza all'aumento è dovuta anche alle campagne salutistiche intraprese per incentivare il consumo giornaliero di frutta secca, di cui è stato dimostrato l'alto valore nutraceutico. Rinnovato interesse anche in Italia per bilanciare le importazioni.

sul panorama internazionale; oggi si registra una forte contrazione dell'incidenza del prodotto nazionale sul totale mondiale. Nonostante la vocazionalità ambientale e l'eccellente qualità delle cultivar locali, tuttavia non sempre competitive per produttività e resa dello sgusciato, la produzione di frutta secca nel nostro Paese ha registrato incrementi significativi solo per il nocciolo. In generale, infatti, la produzione italiana fatica a seguire il trend mondiale, risultando inadeguata a soddisfare il fabbisogno interno. Questo è dimostrato dalle statistiche degli ultimi anni che pongono l'Italia tra i principali Paesi consumatori ed al contempo importatori di frutta secca al mondo.

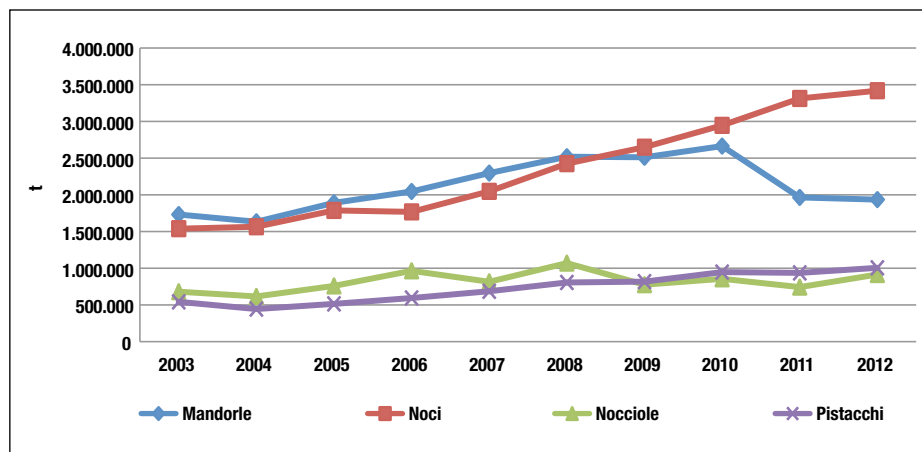
produzione annua mondiale di nocciolo in guscio si aggira attorno alle 872.000 t (media 2008-12, dati FAO 2014), 914.000 t nel 2012, il 35% in più rispetto al 2000. La produzione si concentra principalmente in due Paesi: al primo posto si pone la Turchia con 600.000 t/anno, al secondo l'Italia con 105.000 t/anno. Gli Stati Uniti si collocano al terzo posto con 33.000 t/anno, sostituendo la Spagna che negli ultimi dieci anni ha quasi dimezzato la sua produzione, registrando un continuo decremento della superficie investita (appena 14.000 ha censiti nel 2012, per una produzione pari a 14.000 t) che la pone all'ottavo posto nella statistica dei Paesi produttori. Agli Usa seguono Azerbaijan e Georgia con, rispettivamente, 30.000 t e 25.000 t annue prodotte. Azerbaijan, Georgia e Iran hanno incrementato significativamente l'output prodotto nel corso degli ultimi anni, a dimostrazione di un crescente interesse verso la coltura. Inoltre, la coltivazione del nocciolo è stata introdotta in Paesi come Australia, Cile e Sudafrica.

Nocciolo

Le specie di frutta a guscio coltivate in Italia sono il nocciolo, il mandorlo, il noce e, in minor misura, il pistacchio. In passato l'Italia primeggiava per le produzioni

Secondo le statistiche ufficiali FAO, i Paesi produttori di nocciolo a livello mondiale sono attualmente 30, sette in più rispetto al 2000. La

Complessivamente la diffusione della specie ha provocato un aumento della superficie coltivata salita nel 2012 a 600.000 ha, il 18,6% in più rispetto al 2002 (fonte FAO, 2014). L'incremento dell'offerta è cresciuto notevolmente nell'ultimo decennio, ma la disponibilità annua presenta comunque notevoli oscillazioni. Questo dipende dalle ampie fluttuazioni del raccolto da un anno all'altro e, soprattutto, dal variabile andamento della produzione turca. La Turchia domina il mercato mondiale a causa del volume di prodotto e dei bassi co-



▲ Fig. 1 - Trend mondiale (t) della produzione di mandorle, noci, nocciole e pistacchi in guscio dal 2003 al 2012 (fonte FAO, 2014).

Cosa fa lo Stato per la frutta in guscio?

Le specie di frutta in guscio, meglio note come “frutta secca” e cioè nocciolo, castagno, noce, mandorlo, pistacchio e carrubo, non sono andate fuori moda, anche se in gran parte “fuori coltura”. Troppo poche, però, sono le iniziative ministeriali e pubbliche per far decollare, se non ridarne slancio, questo comparto per il quale l'Italia è ormai diventata grande importatrice.

Il Mipaaf a suo tempo aveva costituito un “tavolo di filiera” per esaminare le problematiche di settore, facendosi propulsore e coordinatore di progetti di ricerca e sviluppo di iniziative incentivanti gli impianti, l'aggregazione dell'offerta e la promozione commerciale del prodotto. Molte erano state le speranze sollevate qualche anno fa da questa iniziativa. Ma la riunione del “Tavolo” tenutasi lo scorso marzo a Roma con i rappresentanti ed operatori del settore ha potuto prendere nota della situazione quasi disperata di una ripresa a breve, sia sul piano produttivo che su quello mercantile, per alcune di queste specie, come il

nocciolo e il castagno (colpito fortemente da un parassita forestiero, il cinipide). Per le rimanenti quattro specie è stata compiuta un'ampia ricognizione, ma purtroppo, in generale, sono mancate le risorse finanziarie pubbliche per agire. Le poche risorse stanziare sono state finora assorbite dal “piano coriliccolo” nazionale e dall'emergenza “cinipide” (castagno). I due piani ora sono scaduti e non sono stati rinnovati.

È stata auspicata anche la costituzione di consorzi e di marchi commerciali, ma finora non s'intravedono iniziative decisive al riguardo. Ci sono, tra l'altro, da rispettare le normative comunitarie per le OP, i disciplinari di produzione che mancano.

La conclusione del tavolo è andata nella direzione di auspicare, almeno, provvedimenti-tampone attraverso i nuovi piani di sviluppo rurale delle singole Regioni in attesa che a livello nazionale si rifacciano “piani di settore” per le varie frutta in guscio, dotati di adeguate risorse finanziarie, che finora non sono state nemmeno promesse. ■

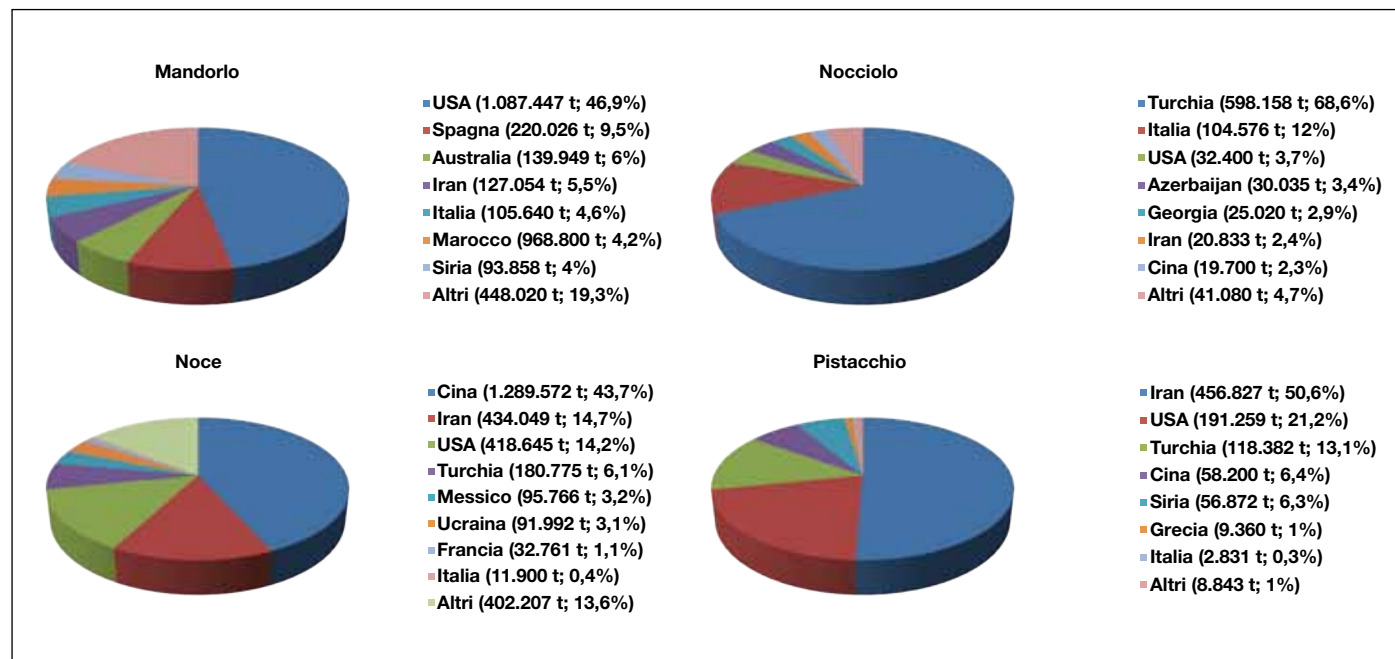
sti di produzione che le consentono di praticare sui mercati internazionali prezzi nettamente concorrenziali. Solo il 19% delle nocciole turche viene destinato al consumo interno, il restante 81% va all'esportazione, in particolare verso i Paesi dell'Ue. L'Italia esporta appena il 13,6% della produzione nazionale (media 2007-11, dati FAO 2014).

L'area comunitaria rappresenta il mercato di destinazione in assoluto più importante, assorbendo una quota consistente, pari a circa il 68%, del volume delle importazioni mondiali annue complessive di prodotto

sgusciato (195.000 t nel 2011) (fonte INC 2012); in particolar modo, la Germania, con 65.500 t, risulta il principale Paese importatore, seguito dall'Italia con 30.000 t e dalla Francia con 17.000 t (media 2007-11, dati FAO 2014). Per quanto concerne, invece, i Paesi consumatori, l'Italia si colloca sensibilmente al primo posto, sia per il consumo complessivo annuo (90.000 t/anno; media 2006-10, dati INC 2012), sia in termini di consumo medio annuo pro-capite di prodotto sgusciato (1,5 kg/anno; media 2006-10). L'Italia, inoltre, ha fatto registrare negli ultimi anni un note-

vole aumento dei consumi passando dalle 79.397 t del 2007 (1,34 kg/pro-capite) alle 103.250 t del 2011 (1,71 kg/pro-capite) (INC 2012).

A livello nazionale la coltivazione del nocciolo è diffusa su tutto il territorio, ma la produzione si localizza essenzialmente in Lazio, Campania, Piemonte e Sicilia che, insieme, rappresentano circa il 92% del totale (dati medi 2007-11, fonte ISTAT, 2014). Il Lazio con 43.000 t/anno concorre per circa il 34% al raccolto italiano di nocciole. La produzione è costituita prevalentemente dai frutti della cultivar Tonda Gentile Romana,



▲ Fig. 3 - Principali Paesi produttori, quantità prodotte e percentuale sul totale mondiale (media 2008-12; FAO 2014) di mandorlo, noce, nocciolo e pistacchio.

Innovazione e sostenibilità per uscire dalla crisi della castanicoltura

**A Viterbo, in settembre, Castanea 2014,
VI Convegno Nazionale sul Castagno**

Il rilancio e la valorizzazione della castanicoltura italiana non possono prescindere dall'aumento di competitività del castagno europeo nei confronti delle altre produzioni mondiali, essenzialmente asiatiche. La presenza del castagno in gran parte dei territori collinari e montani dell'arco prealpino e di tutta la dorsale appenninica testimoniano della multifunzionalità di questa risorsa che può essere considerata un valore strategico per l'economia agroforestale del nostro Paese.

I boschi di castagno rappresentano una realtà paesaggistica unica e un patrimonio naturale da difendere e preservare. Questo patrimonio alimenta economie locali basate su prodotti tipici, cultura enogastronomica, attività agrituristiche e attività naturalistiche. Il castagno è parte della cultura e tradizione delle comunità locali e delle abitudini anche quotidiane. La castanicoltura ha garantito per secoli il presidio del territorio, la cura e la salvaguardia dell'ambiente e rappresentato una solida continuità territoriale, ecologica e di identità paesaggistica. Accanto alla castanicoltura tradizionale si sta sviluppando da anni una nuova castanicoltura da frutto, basata sui criteri e gli schemi classici della frutticoltura.

Purtroppo, superata la terribile

minaccia del cancro corticale, ormai endemizzato nel territorio castanicolo, negli ultimi 30 anni la coltura è stata sottoposta ad una serie di fattori di stress biotici e abiotici molto spesso collegati tra loro. Da circa 3 decenni il modificarsi progressivo del clima ha favorito la recrudescenza del Mal dell'Inchiostro, causato dall'organismo alieno invasivo *Phytophthora cambivora*, e ha aperto all'invasione della più temibile *Phytophthora cinnamomi*. Inoltre, il maldestro e scellerato commercio di materiale di propagazione ha causato, in questi ultimi anni, la devastante infestazione della vespa galligena, *Dryocosmus kuryphilus*, che ha oggi invaso l'intera area castanicola nazionale. La castanicoltura soffre inoltre eventi, sempre più frequenti, associati al cambiamento del clima così come certo non beneficia dell'eccessivo ricorso alla meccanizzazione causa di un impatto negativo sulla biodiversità vegetale, animale e microbiologica del suolo, nonché del compattamento del suolo.

Castanea 2014, attraverso i contributi del mondo scientifico nazionale e non solo, sarà quindi l'occasione per fare il punto su questi temi "caldi", aprire tavoli di confronto anche con gli attori dei territori e discutere per promuovere una vera gestione sostenibile e integrata dell'habitat castanicolo.

Giancarlo Bounous

Università di Torino

Andrea Vannini

Università della Tuscia - Viterbo



▲ **Moderno impianto di ibrido euro-giapponese di castagno in provincia di Cuneo.**

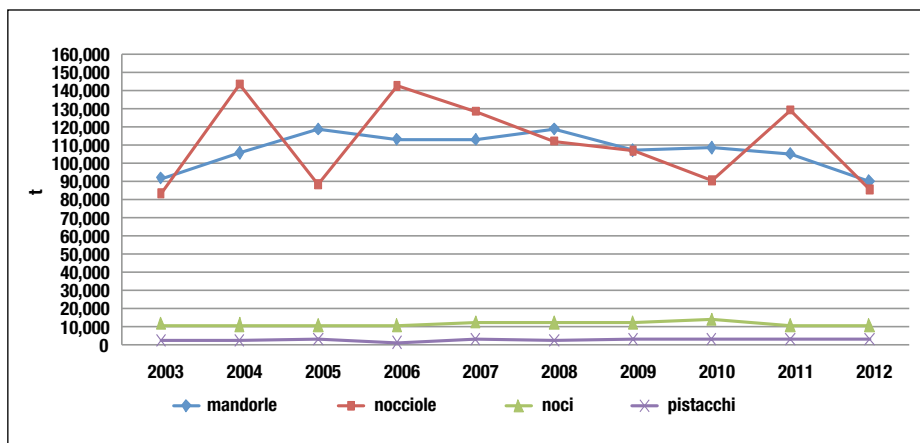
molto apprezzata per le caratteristiche qualitative, idonee alle esigenze dell'industria dolciaria. Sono presenti anche Tonda di Giffoni e Nocchione. Al secondo posto viene la corilicoltura campana, che con 39.500 t/anno fornisce il 31,6% della produzione nazionale. Le cultivar più diffuse so-

no Mortarella e San Giovanni a frutto allungato, Tonda di Giffoni e Riccia di Talanico a frutto tondo.

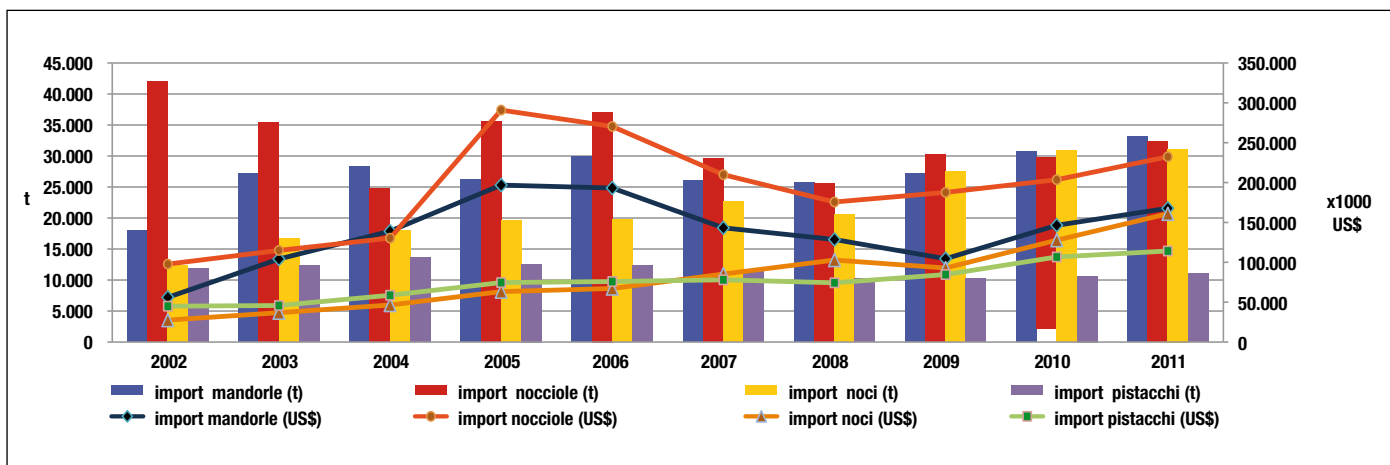
La produzione piemontese con 16.500 t/anno concorre per circa il 13% a quella nazionale. La coltura del nocciolo è localizzata nella zona della Langhe, in provincia di Cuneo,

Asti ed Alessandria con la Tonda Gentile Trilobata (sin. Tonda Gentile delle Langhe) come varietà di riferimento che costituisce il 97% degli impianti oggi presenti in regione. In Sicilia, invece, dove i corileti sono concentrati prevalentemente nel Messinese, le cultivar fanno riferimento ad un genotipo prevalente conosciuto con nomi varietali diversi, tra cui Mansa, S. Maria di Gesù, Comune e Nostrale, ed identificato come Nocchione o una sua mutazione. La produzione, stimata in circa 16.200 t/anno (media 2007-11), pari al 13% di quella nazionale, è considerata di minor pregio commerciale. La sua destinazione prevalente è quella della trasformazione locale e del consumo da tavola.

La situazione mondiale vede quindi ancora una tendenza all'espansione della coltura, in particolare in Paesi emergenti, trend che si osserva anche in alcune regioni italiane sia per l'abbandono di altre colture, sia per la remuneratività che la corilicoltura consente nei contesti rurali collinari.



▲ **Fig. 3 - Trend produttivo italiano (t) di mandorle, nocciolo, noci e pistacchi. I dati si riferiscono al prodotto in guscio (FAO, 2014).**



▲ Fig. 4 - Import italiano di mandorle, nocciole noci e pistacchi: quantità (t) e valore (US\$). Per mandorle e nocciole i dati si riferiscono al prodotto sgusciato; per le noci e i pistacchi sia al prodotto in guscio che a quello sgusciato (FAO, 2014).

Noce

La produzione mondiale di noci in guscio è di circa 3.000.000 t/anno (media 2008-12, dati FAO 2014) ed è concentrata in Cina, Iran e Stati Uniti dove viene ottenuto rispettivamente il 43,7, il 14,7 e il 14,2% dell'intero prodotto. La restante quota è suddivisa tra Turchia (6%), Messico (3%), Ucraina (3%) e Francia (1%); tra i Paesi produttori di minor rilevanza rientra l'Italia, che si posiziona al diciottesimo posto nella classifica mondiale. Dal 1980 al 2012 il trend produttivo mondiale della noce da frutto ha registrato una forte e continua crescita sia per i quantitativi

prodotti, sia in termini di superficie investita, riportando un incremento di produzione del 330%, con circa 3.400.000 t di noci in guscio ottenute nel 2012, ed un aumento della superficie nocicola del 470%, che ad oggi ha raggiunto il milione di ettari (dati FAO 2014).

Gli USA, con 426.000 t di frutti prodotti nel 2012 e una superficie investita di circa 99.000 ha, concentrata essenzialmente in California, sono il principale Paese esportatore di noci a livello mondiale con un volume di circa 93.000 t/anno di prodotto in guscio e 67.000 t/anno di prodotto sgusciato, venduto principalmente sul mercato europeo, per un valore tota-

le che si aggira attorno ai 700 Ml di dollari/anno (media export 2007-11). La Francia con 32.700 t/anno di noci prodotte (media 2008-12) è l'unico Paese europeo produttore con un significativo impatto commerciale, con un incremento della superficie investita a noce del 31% dal 2000 al 2012. La nocicoltura francese è localizzata in due zone principali, 'Noix du Périgord' e 'Noix de Grenoble' (DOC), con cultivar di buona qualità, ma dalle rese inferiori rispetto alle varietà californiane.

In Italia negli anni '70 si producevano circa 80.000 t/anno di noci; in seguito la nocicoltura ha subito un ridimensionamento delle superfici in-

Nocciola Day, l'Italia dei territori corilicoli

Per condividere con il grande pubblico i valori della nocciola italiana, l'Associazione Nazionale Città della Nocciola ha ideato il "Nocciola Day" che è andato in scena nel dicembre scorso nelle principali città italiane e nei 240 paesi italiani produttori di nocciola. Dalla Sicilia alla Campania, dal Lazio al Piemonte, dalla Lombardia alla Calabria, dalla Toscana all'Umbria, nelle principali regioni corilicole italiane sono stati organizzati numerosi eventi che avevano come protagonista la nocciola italiana: escursioni guidate nei sentieri della nocciola, weekend, menù dedicati nei ristoranti, bar e pasticcerie, stand gastronomici, laboratori sensoriali, convegni e mostre fotografiche. Per scoprire tutte le iniziative basta andare sul sito www.nocciolaitaliana.it.

La nocciola italiana rappresenta un tassello fondamentale dell'economia agricola di alcune regioni come Campania, Lazio, Piemonte e Sicilia, dove è concentrato ben il 98% della produzione. Da un punto di vista qualitativo le nostre nocciole sono di gran lunga le più buone al mondo per valori nutrizionali ed organolettici. I dati dell'ultimo panel d'assaggio ufficiale della nocciola, svoltosi a Roma nel 2011, mostrano che le varietà italiane sono superiori rispetto a quelle estere per dolcezza e

persistenza olfattiva, caratteristiche particolarmente apprezzate nei prodotti dolciari. All'analisi sensoriale delle diverse cultivar testate le migliori nel gradimento complessivo risultano Tonda di Giffoni, Nocciola Piemonte, Nocciola dei Nebrodi e delle Madonie e la Nocciola Romana; alcune di queste si fregiano del marchio Igp o Dop.

"Da sola o anche come ingrediente di snack, salse e dolci, la nocciola italiana rappresenta il cibo ideale per coniugare gusto e sana alimentazione", ha dichiarato Rosario D'Acunto, Presidente dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola. La nocciola, infatti, è costituita da una variegata e ben assemblata miscela di sostanze utili alla salute; una particolare formulazione in acidi grassi, infatti, rende questo frutto ricco di molecole bioattive (fitosteroli, polifenoli, vitamine), fibre e sali minerali che favoriscono la prevenzione di malattie cronico-degenerative. È confermato, ad esempio, che l'acido oleico, di cui sono ricche le nocciole, consente di mantenere sotto controllo i livelli di LDL, il cosiddetto "colesterolo cattivo", mentre innalza quelli di HDL, il "colesterolo buono". Le nocciole sono inoltre ricche di calcio e vitamina E che fornisce un apporto significativo di agenti antiossidanti che rallentano l'invecchiamento dei tessuti. ■



La castanicoltura cuneese riparte dopo l'incubo cinipide

L'ultima edizione della Fiera del Marrone di Cuneo (ottobre 2013) ha segnato un punto di svolta per la castanicoltura piemontese. Folla di visitatori provenienti soprattutto dal Nord-Europa, risultato della buona comunicazione territoriale. È la più grande kermesse agro-alimentare nel nome della castagna. La "food valley" del basso Piemonte, con i suoi distretti agro-alimentari dell'ortofrutta, del vino, della carne e dei formaggi, si incontra qui con le tante contaminazioni gastronomiche tra castagna e altri ingredienti. Castagne e marroni, declinati in tutti i preparati più sfiziosi, da quelli tradizionali alle nuove proposte, hanno fatto bella mostra di sé nelle centinaia di stand allestiti nello scenario del centro storico. Cuneo, con le sue valli, torna a sentirsi capitale della castagna, come nei primi decenni del 900, quando è stata istituita la Fiera e la grande piazza si trasformava nel vero mercato della castagna.

La svolta si intravedeva nell'euforia palpabile degli operatori. Per la castanicoltura cuneese il 2013 è stato l'inizio della fine di un incubo durato dieci anni: l'infestazione del cinipide (*Dryocosmus kuriphilus*). Finalmente i castagni sono apparsi visibilmente liberi dalle galle che avevano affossato la produttività. La produzione 2013 è tornata ai livelli pre-cinipide, con qualità eccellente e quotazioni elevate: da 2 a 4 €/kg ai produttori. La cosa è di buon auspicio per le altre regioni italiane che sono state successivamente infestate dal cinipide.

L'incubo era iniziato nel 2002, quando alcuni castanicoltori della Valle Colla avevano portato al Centro sperimentale del Crespo a Boves alcuni rami con sintomi "strani". Non c'era voluto molto per capire di cosa si trattasse. Si scoprì che l'insetto era stato introdotto – accidentalmente quanto irresponsabilmente – dalla Cina con una o più forniture di materiale vivaistico. La progressione della "vespetta" apparve impressionante anche per gli addetti ai lavori. In pochi anni, dal nucleo centrale di insediamento delle Valli Pesio, Colla e Vermenagna, a Sud di Cuneo, l'insetto si estese a tutto il territorio piemontese, modificando anche l'aspetto dell'albero e del paesaggio. Le chiome completamente coperte di galle proiettano un'ombra rada.

C'era un'unica soluzione da adottare, l'introduzione del limitatore naturale *Torymus sinensis*, che aveva brillantemente risolto il problema già in Giappone e negli Stati Uniti. L'introduzione dal Giappone, l'allevamento e l'immissione sul territorio sono stati curati dal Divapra – Entomologia dell'Università di Torino. Ricordo la liberazione della prima coppia di *Torymus* alla presenza della stampa nella primavera 2005. Fu come accendere una miccia, sapendo che per il botto ci sarebbero voluti 6– anni. Nel frattempo gli entomologi confermavano che il limitatore naturale si era insediato stabilmente, moltiplicandosi ad un ritmo ben superiore al cinipide. Le galle parassitizzate dal *Torymus* cominciavano ad osservarsi diffusamente nei castagneti. Quanta fatica però a convincere l'opinione pubblica che era l'unica strada giusta!

Nel frattempo i castagneti non se la sono passata bene. Il calo di produzione è stato nell'ordine dell'80%. Ma, se è vero che i castagni non muoiono per il cinipide, le piante indebolite sono andate soggette ad altre patologie. Si è constatata una generale recrudescenza del cancro corticale (*Cryphonectria parasitica*); si



sono susseguite annate caratterizzate da piogge persistenti in fioritura che hanno causato marciume dei frutti (*Gnomoniopsis castanea*), che ha reso in commerciabile la scarsa produzione raccolta.

Ora che si intravede la fine dell'emergenza cinipide, vale la pena interrogarsi sulle prospettive della castanicoltura. I finali felici esistono solo nelle fiabe e nel caso del castagno è bene ricordare che la situazione pre-cinipide non era affatto brillante. Quella che nei secoli precedenti era stata la civiltà del castagno era in declino, l'abbandono dei boschi appariva inarrestabile. Il cinipide è stata la goccia che ha fatto traboccare il vaso. È ragionevole attendersi che il Cuneese – e a seguire il Piemonte – godrà di un vantaggio competitivo rispetto alle altre regioni. Primi ad entrare nell'emergenza, primi ad uscirne. Per un periodo di due/tre anni le quotazioni dovrebbero mantenersi elevate, in un contesto di offerta ancora al di sotto della domanda.

Occorrerà sfruttare questo momento magico per intraprendere le iniziative di rilancio del settore. In questi anni il coordinamento dell'emergenza cinipide è stata affidata ad un tavolo tecnico, guidato dal Settore Agricoltura della Provincia di Cuneo, che ha coinvolto i tecnici e i ricercatori dell'Università di Torino, Comunità montane e organizzazioni professionali.

Visti i successi ottenuti, il tavolo potrà diventare la cabina di regia per far ripartire la castanicoltura. Per la castanicoltura "specializzata" (frutteti di castagno in terreni fertili di altipiano) non mancano le opportunità. Il Marrone di Chiusa di Pesio e gli altri ecotipi piemontesi sono varietà esigenti, da coltivare nei terreni fertili di fondovalle. Il limite all'espansione non è certo la disponibilità dei terreni, che spesso abbondano incolti, ma la sensibilità al cancro corticale, che ha fatto registrare picchi di recrudescenza. Negli stessi ambienti si coltiva con successo la varietà Bouche de Bétizac, l'unico ibrido euro-giapponese di pregio. Si è diffuso in questi anni perché resistente all'infestazione del cinipide, spunta i prezzi più elevati, al pari dei marroni locali, per l'eccellente profilo gustativo. Sui terreni in pendio, su cui ancora oggi è diffusa la castanicoltura piemontese, occorre puntare sulle varietà locali di maggior pregio: Garrone Rosso, Bracalla, Sirie, ecc.

Oltre ai consumi tradizionali si strizza l'occhio a nuovi utilizzi, quali la birra di castagne, l'impiego della castagna nella cucina e nella gastronomia (ricette nuove per piatti golosi, dove la castagna funge da richiamo al territorio). Questi castagneti "eroici" meritano un'attenzione da parte della collettività anche per gli aspetti paesaggistici. Alcuni castagneti storici delle valli del Piemonte Sud-occidentale sono siti di puro interesse paesaggistico, parchi naturali del castagno in cui si snodano percorsi naturalistici sempre più frequentati, fungendo da "incoming" turistico per tutto il territorio e sembra corretto, quindi, che tutti gli operatori, non solo quelli agricoli, si facciano carico del loro mantenimento.

Cristiano Carli - Silvio Pellegrino
CReSO - Cuneo

vestite, con conseguente diminuzione delle quantità prodotte, fino alle attuali 12.000 t/anno su una superficie di 4.400 ha (media 2008-12).

Nonostante Cina, Iran e Turchia siamo i principali attori della nocicoltura mondiale, la produzione di questi Paesi è utilizzata prevalentemente per coprire il fabbisogno interno. L'esportazione da parte dei grandi produttori asiatici e mediorientali è quindi molto esigua, appena il 7% del totale, mentre le loro importazioni si attestano complessivamente intorno al 20% (media 2007-11). Messico, Ucraina, Francia e Cile esportano rispettivamente il 42, 33, 89 e 59% del loro raccolto verso Paesi quali Cina, Italia, Turchia, Spagna e Germania, le cui importazioni rappresentano il 45% del totale. L'aumento del prodotto importato, sia a livello nazionale che mondiale, trova giustificazione nell'aumento dei consumi. Secondo le statistiche dell'International Nut & Dried Fruit Council, tra il 2007 ed il 2011 il consumo di prodotto a livello mondiale è aumentato del 29,5%, con un consumo pro-capite medio di 0,074 kg nel 2011, il 27% in più rispetto al 2007.

In Italia vengono consumate ogni anno circa 40.000 t di noci in guscio o sgusciate e il trend del consumo è in continuo aumento (+58,3% dal 2000 al 2010, Istat 2012). La produzione è quindi inadeguata a soddisfare il fabbisogno interno ed il deficit di prodotto è coperto principalmente dai Paesi europei (Francia) ed extra-europei (Stati Uniti, Cile, Argentina, Australia). Il quantitativo medio annuo di importazioni di prodotto, pari a 26.500 t tra noci in guscio e sgusciate, rappresenta un costo significativo per l'industria nazionale, stimabile in 114 Ml di dollari/anno, valore che ha visto dal 2007 al 2011 un incremento del 53%.

La realtà nocicola tradizionale italiana è concentrata principalmente in Campania con la Noce di Sorrento, che da sola fornisce il 70% del totale italiano. Altre realtà tradizionali esistono in Trentino, Veneto e Abruzzo, dove si coltivano ecotipi locali (rispettivamente Bleggiana, Feltrina e Sulmona). In altre regioni, in particolare Veneto ed Emilia-Romagna, si stanno sviluppando nuove realtà produttive, con aziende che raggiungono gradi elevati di specializ-

zazione nella produzione di noci in guscio utilizzando varietà di origine francese (Franquette, Lara e Fernor, e californiana come Hartley, Chandler, Howard e Tulare).

In conclusione, si può affermare che il settore ha vissuto finora una fase di forte espansione grazie alla crescente richiesta del mercato e che l'Ue è fortemente deficitaria per questo prodotto.

Mandorlo

Nel 2012 la produzione mondiale di mandorle è stata di circa 2 Ml di t, registrando un calo del 20% rispetto al raccolto medio dei cinque anni precedenti (dati FAO 2014), ma con un incremento del 30% rispetto al 2000. In base ai dati medi 2008-12, il 47% della produzione totale è nelle mani degli Stati Uniti, in particolare della California, con circa 1 ML di t/anno di mandorle in guscio prodotte; seguono la Spagna con 220.000 t/anno (9,5% del totale), l'Australia con 140.000 t/anno (6% del totale), l'Iran con 127.000 t/anno (5,5% del totale) e l'Italia che con 106.000 t/anno copre il 4,6% della produzione

Promozioni in libreria

La difesa delle piante da frutto

Sintomi, diagnosi, terapia

Aldo Pollini

Questa guida pratica e di veloce consultazione raccoglie in una dettagliata rassegna fotografica tutta la casistica delle patologie riscontrabili sulle principali piante da frutto, compresi la vite e l'olivo. Sono documentati i vari agenti nocivi e le alterazioni da loro prodotte sulle diverse parti della pianta, nonché i danni provocati da fattori abiotici. Per ciascun organismo dannoso sono forniti gli elementi fondamentali del comportamento biologico ed epidemiologico, mentre per le alterazioni legate a fattori abiotici vengono indicate le cause d'insorgenza.

Pag. VIII + 696 - Illustrazioni 1230 - Formato cm 17 x 24

Prezzo di copertina € 55,00

Prezzo per gli abbonati € 46,50



I MANUALI EDAGRICOLE



Buono d'ordine

Sì, desidero acquistare il volume

La difesa delle piante da frutto (cod. 5246) Prezzo € 55,50 Prezzo abbonati € 46,50

Cognome e Nome _____

Via _____ N° _____

Cap _____ Città _____ Prov. _____

Telefono _____ Cell. _____

E-mail _____

P.Iva o Cod. Fisc. _____

Data _____ Firma _____

Scelgo la seguente modalità di pagamento

- Bonifico bancario intestato a New Business Media srl - Banca Intesa San Paolo IBAN IT98 0300 6909 5041 0000 0009 929
- Bollettino postale intestato a New Business Media srl - Via Eritrea, 21 - 20157 Milano c/c n° 1018461796
- Pagherò alla consegna del pacco l'importo del libro ordinato + € 7,00 per spese di spedizione

Carta _____ N. _____
Scad. _____ CVV _____

Può acquistare

Compilando e inviando il buono d'ordine:

Per posta in busta chiusa a:
New Business Media Srl - Divisione libri - Piazza G. Galilei, 6 - 40123 Bologna
Per fax al n. 051.6575999
Per e-mail all'indirizzo: libri.edagricole@newbusinessmedia.it

Si prega di allegare copia dell'avvenuto pagamento

AI sensi del D.Lgs 196/03 garantiamo che i dati forniti saranno da noi custoditi e trattati con assoluta riservatezza e utilizzati esclusivamente ai fini commerciali e promozionali della nostra attività. I Suoi dati potranno essere altresì comunicati a soggetti terzi per i quali la conoscenza dei Suoi dati risulta necessaria o comunque funzionale allo svolgimento dell'attività della nostra Società. Il titolare del trattamento è: New Business Media Srl - Via Eritrea, 21 - 20157 Milano. Al titolare del trattamento Lei potrà rivolgersi, mediante il numero 0239090349 per far valere i Suoi diritti di rettifica, cancellazione, opposizione a particolari trattamenti dei propri dati, esplicitati all'art.7 D.Lgs 196/03.

Il volume è disponibile anche sul sito www.agricoltura24.com



mondiale. Se consideriamo i dati di produzione del prodotto sgusciato, l'incidenza della produzione statunitense sulla produzione mondiale arriva a toccare l'80% (fonte INC, 2012).

La mandorlicoltura nel mondo si estende per 1,6 Ml di ha (dati FAO 2012), concentrati soprattutto in Spagna (33%), USA (18%), Tunisia (10,8%) e Marocco (8,7%). Nonostante negli Stati Uniti la superficie investita nella coltura (315.000 ha) sia quasi la metà rispetto a quella spagnola (530.000 ha), la produzione mandorlicola risulta essere 5 volte maggiore per effetto della selezione di cultivar ad alta resa e dell'utilizzo di sistemi intensivi con una gestione degli impianti sempre più meccanizzata (dati FAO 2012).

Il volume dell'export mondiale di mandorle sgusciate si aggira attorno alle 533.000 t/anno (media 2007-11, dati FAO 2014), per un valore medio annuo complessivo di circa 2,5 miliardi di dollari, andamento che si conferma in continua crescita (+ 32,6 % nel 2011 rispetto al 2007). Gli Stati Uniti esportano il 32% della produzione interna, pari al 71% del totale mondiale. La restante quota viene coperta principalmente da Spagna (10%), Cina (3%) e Australia (2,5%). L'Italia esporta appena l'1,1% del totale. La Germania, con 74.300 t/anno circa di prodotto sgusciato, domina il mercato delle importazioni; seguono la Spagna, che non riuscendo a coprire il fabbisogno interno importa all'anno mediamente 64.000 t di mandorle, la Cina (38.500 t/anno), l'Italia (28.500 t/anno) (Fig. 4), la Francia (28.500 t/anno) e gli Emirati Arabi Uniti (28.500 t/anno). Il deficit produttivo dell'Italia comporta ogni anno un flusso in uscita dal Paese di circa 138 ML di dollari, valore destinato a crescere grazie all'aumento del consumo nazionale di mandorle sgusciate verificatosi dal 2008 al 2011 (+36,7%), trend che segue l'andamento mondiale (+37,5%).

La mandorlicoltura italiana ha ricoperto un ruolo di primaria rilevanza a livello mondiale fino al secondo dopoguerra. Dal 1970 al 2012 si è registrato un forte ridimensionamento della produzione e delle superfici investite a mandorlo passando da 230.000 a 90.000 t prodotte e da 296.000 a 68.500 ha investiti; oggi la coltivazione è concentrata prevalentemente in Sicilia e in Puglia, che coprono insieme il 96,4% della produzione totale e

il 95% della superficie interessata (dati ISTAT, 2011). Per le restanti regioni solo la Sardegna riporta una superficie mandorlicola significativa (3.500 ha), mentre le altre hanno quasi totalmente abbandonato la coltivazione.

Ogni nazione mandorlicola possiede un proprio patrimonio varietale. Le varietà californiane sono caratterizzate dall'aver un guscio tenero e un'alta resa. In particolare, la cultivar Nonpareil fornisce da sola il 50% della produzione californiana. In Italia le cultivar sono principalmente a guscio duro. Prevalgono le varietà Pizzuta d'Avola e Fascionello per la confetteria, Filippo Ceo, Fragiulio Grande, Genco, Tuono e Falsa Baresse tra le cultivar tradizionali e la francese Ferragnés tra quelle internazionali.

In conclusione, si può affermare che la mandorlicoltura nel mondo ha visto una crescita moderata delle produzioni dal 2000 ad oggi, mentre si è mantenuta stabile in Italia dopo il ridimensionamento della seconda metà del secolo scorso. Esiste indubbiamente un ampio margine per interventi innovativi che favoriscano l'ammmodernamento degli impianti e delle tecniche colturali per migliorare le produzioni e ridurre l'approvvigionamento dall'estero.

Pistacchio

A livello mondiale sono appena 10 i Paesi produttori di pistacchio che superano le 1000 t/anno di prodotto raccolto. La produzione è concentrata in Iran, dove viene ottenuto il 51% dell'intero prodotto mondiale (902.500 t/anno), mentre la restante quota è appannaggio essenzialmente di USA (21%), Turchia (13%), Cina (6,4%), Siria (6,3%) e Grecia (1%); segue l'Italia con lo 0,3% (2.800 t/anno) del prodotto totale (media 2008-12, dati FAO 2014). La produzione mondiale è in costante aumento: nel 2012 ha superato il milione di t, il 24,7% in più rispetto al 2008. In questo contesto l'Italia si inserisce come uno dei Paesi con la maggior staticità delle produzioni registrata negli ultimi anni.

La superficie investita a pistacchio ha raggiunto i 474.000 ha, la metà concentrata in Iran. A livello mondiale gli Stati Uniti hanno fatto censire il maggior incremento di superficie a pistacchio dal 2008 al 2012 (+50,8%), passando da 48.000 a 72.000 ha circa. Anche Cina e Tur-

chia hanno registrato un notevole incremento delle superfici coltivate, rispettivamente +38,8 e +29,6%.

Dal 2000 le esportazioni sono aumentate del 120%, totalizzando 360.000 t circa nel 2011, per un valore che supera i 2 miliardi di dollari. L'Iran esporta il 37,5% della produzione destinata al mercato (media 2007-11), seguita da Stati Uniti, che esportano il 50,6% del prodotto raccolto, Cina e Germania che importano pistacchi sia per coprire il fabbisogno interno che per rivenderli sul mercato internazionale. Infatti, i dati riguardanti le importazioni vedono la Cina e la Germania dominare il mercato mondiale con rispettivamente 108.000 e 36.000 t di pistacchi importati all'anno; gli Emirati Arabi Uniti e la Federazione Russa sono rispettivamente il terzo (20.300 t/anno) ed il quarto (18.200 t/anno) Paese importatore. Nel 2011 in Italia sono state importate oltre 11.000 t di pistacchi in guscio, mantenendo il flusso nella media degli ultimi anni, per un valore che supera i 91 Ml di dollari.

Negli ultimi anni anche il consumo di pistacchi è aumentato notevolmente, passando da 430.700 t nel 2007 a 543.700 t nel 2011. L'incremento di consumo è da attribuire principalmente a Paesi come gli Stati Uniti e la Turchia che hanno raddoppiato il consumo pro-capite dal 2007 al 2011. Nel 2011 gli USA sono stati il principale Paese consumatore con 125.800 t, valore che equivale a 0,41 kg/pro-capite, seguiti dalla Turchia con circa 75.500 t (1,03 kg/pro-capite). L'Italia con 12.200 t di pistacchi ed un consumo pro-capite di 0,2 kg si colloca all'undicesimo posto della classifica dei Paesi consumatori.

La pistacchicoltura italiana di distingue da quella dei Paesi extraeuropei per le migliori caratteristiche organolettiche delle produzioni ed è concentrata quasi interamente in Sicilia, dove si produce il 98% del totale nazionale, su una superficie che si estende per circa 3.500 ha. Il 90% della produzione siciliana è condensata nel catanese con Napolitana come cultivar predominante. La regione vanta tra le sue DOP il 'Pistacchio Verde di Brontè, conosciuta a livello internazionale. Anche per questa specie, dunque, il trend produttivo ha visto una crescita significativa negli ultimi anni, ma la coltivazione in Italia è limitata alle zone climaticamente più vocate. ■





**NOVITÀ
DIGITALI**

**QUALUNQUE SIA IL TUO
PUNTO DI VISTA SUL
SETTORE ORTOFRUTTICOLO**

fp

FRESH POINT MAGAZINE

**abbiamo
l'informazione
che fa per te**

- ◆ Un sito **web** costantemente aggiornato, e ogni settimana la newsletter. **Free**
- ◆ Un "magazine" **digitale** a cadenza mensile, per favorire la consultazione online. **Free**
Fruibile con un solo click da tutti i device.
- ◆ Quattro volte all'anno un'esclusiva edizione **cartacea** con le opinioni, i trend di mercato e le esperienze più significative e innovative, dalla produzione al fresh cut, dal packaging al retail fino al marketing. Da conservare. **Riservato agli abbonati**



Vai sul sito www.freshpointmagazine.com

**e iscriviti gratuitamente
alla newsletter e ai servizi digitali!**

