

**La Nocciola Tonda Calabrese risorsa di biodiversità,
cenni storici e prospettive di sviluppo**

Dr. Antonio Clasadonte

ARSAC, Ce.D.A. n. 15 di Serra San Bruno DAP

Il Nocciolo è stata la prima pianta a colonizzare la Terra a seguito dello scioglimento dei ghiacciai, ma la sua coltivazione per la produzione di nocciola si è concentrata solo in alcune aree geografiche del pianeta. L'attuale superficie corilicola mondiale è di circa 660.000 Ha, prima fra tutti la Turchia, con il 63% e al 2° posto l'Italia con una superficie dell'13%. Nel nostro Paese, le regioni interessate alla produzione sono, nell'ordine Campania, Lazio Piemonte e Sicilia. La Calabria è la 5° regione per produzione di nocciola, con 780 Ha di superficie a nocciolo (dati Istat).

La coltivazione del nocciolo è stata introdotta a Cardinale (CZ) verso la fine del 1700, con piante sparse e consociate, provenienti da Atripalda (AV). Solo intorno al 1850, Gaetano Filangieri realizzò il primo nocciolo specializzato, in adiacenza del Castello Filangieri (Fig. 1) ubicato nella frazione di Razzona, sotto il Comune di Cardinale (Fig. 2).



Fig. 1. Castello Filangieri loc. Razzona Cardinale (CZ).



Fig. 2. Localizzazione geografica di Cardinale.

La coltura si diffuse poi nei territori di Torre di Ruggiero e Simbario. In quest'area, nel corso degli anni, sono stati impiantati circa 500 Ha, rappresentando la principale superficie investita a nocciolo della Regione Calabria, con prevalenza dell'ecotipo denominato "Tonda Calabrese" iscritta dal Mipaaf (Decreto del 25.02.2020 G.U. n. 63 del 10.03.2020) nel Registro Nazionale delle varietà di fruttiferi locali come risorsa regionale di biodiversità da tutelare (Fig. 3).



Fig. 3. Frutto intero e sezionato. Riconoscimento biodiversità.

I produttori dell'area storica (Territori di Cardinale, Torre Ruggiero e Simbario) hanno fondato nel 1975 la Cooperativa Ancinal-Bruca.

La nocciola prodotta in queste aree fu identificata come “Nocciola Tonda Calabrese” e commercializzata sia sul mercato locale come “Nocciola di Cardinale”, che sui mercati extra regionali. La Campania fu la regione ad apprezzare maggiormente la Nocciola Tonda Calabrese proprio per le sue particolari caratteristiche organolettiche legate all'areale di coltivazione.

Nel 1977 si tenne a Torre Ruggiero una conferenza in collaborazione con l'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma (l'attuale CREA, una conferenza dal titolo), “Prospettive di Sviluppo della Coltura del Nocciolo in Calabria”.

Poi, per motivi economici e congiunturali, nel 1991 si è conclusa l'esperienza cooperativa. In seguito, sono state avviate attività di promozione divulgativa dai Servizi di Sviluppo Agricolo della Regione Calabria di raccolta meccanica (Fig. 4) e sulla caratterizzazione varietale della Tonda Calabrese (Fig. 5), che hanno confrontato le caratteristiche carpologiche della Tonda Calabrese con le altre due cultivar da tempo introdotte nell'area: Tonda Romana e Tonda di Giffoni.



Fig. 4. Raccolta meccanica delle Nocciole.



Fig.5. Particolare fioritura Nocciola Tonda Calabrese.

Per intraprendere un percorso di recupero della coltura, attraverso la realizzazione di nuovi impianti (Fig. 6) sono seguiti poi incontri ristretti ai produttori interessati.

Nel 2008 si è costituito il “Consorzio di Tutela e Valorizzazione della nocciola di Calabria”, con sede al Comune di Torre di Ruggiero.



Fig. 6. Giovane impianto in fase produttiva.

Il Consorzio ha organizzato la raccolta meccanica della Nocciola, un magazzino di prima lavorazione in guscio e avviato azioni di promozione, etichettatura e commercializzazione della Nocciola Calabrese (Fig. 7. e 8.), sia a livello regionale che nazionale, impostando la collaborazione con l'Associazione Nazionale Città della Nocciola. Successivamente, nel 2009, anche il Comune di Torre di Ruggiero ha aderito al Consorzio.



Fig. 7. Magazzino di essiccazione e stoccaggio delle Nocciole.



Fig. 8. Prodotto confezionato per vendita al dettaglio.

Le successive collaborazioni del Consorzio con l'ARSSA (ora ARSAC), il Dipartimento Agricoltura, e gli amministratori comunali, hanno portato alla richiesta di riconoscimento della denominazione di prodotto IGP, come strumento di valorizzazione del prodotto legato al territorio, ed è stata predisposta la documentazione necessaria per la richiesta agli uffici Mipaaf, secondo quanto previsto dalla normativa europea.

La collaborazione è di tipo tecnico i nocciolati vengono seguiti e viene fornita la necessaria assistenza tecnica ai produttori finalizzata al miglioramento qualitativo della nocciola. In collaborazione con il laboratorio di Entomologia del Dipartimento di Biologia dell'UNICAL, sono stati effettuati monitoraggi per determinare la soglia di intervento per le cimici responsabili del danno occulto delle nocciole, definito "cimiciato" (Fig. 9), determinato in primo luogo in base alla resa in sgusciato (punto resa). La percentuale di camiciato e altri difetti incidono sul prezzo finale, in quanto viene calcolata la resa netta anche con esame alla taglierina (su 100 nocciole) per determinare il cimiciato occulto.



Fig.9. Cimiciato causato dalle cimici sul nocciolo

La Tonda Calabrese è stata inserita nel panel di assaggio delle nocciole italiane curato dalla Dr.ssa Irma Brizi e altre peculiarità sono emerse dalle analisi condotte dal Polo di innovazione per le filiere agroalimentari di qualità Agrifoodnet; dai panel è emerso che la nostra nocciola ha delle caratteristiche di gusto e aroma che la collocano tra le prime classificate, dalle analisi condotte sono state evidenziate specificità legate alla composizione lipidica, una maggiore concentrazione di acido oleico e una minore concentrazione di acido linoleico che favorisce la conservabilità del frutto caratterizzata, la composizione in acidi grassi è così equilibrata da risultare del tutto analoga a quella dell'olio di oliva, ed inoltre è stata riconosciuta da tempo come la frutta secca con il più alto contenuto in vitamine.

Inoltre, le caratteristiche pedo-climatiche della cosiddetta area delle Preserre Vibonesi sono favorevoli alla coltura e terreni ricchi di potassio, con temperature medie minime annuali ideali, ne consentano la coltura in asciutto, la raccolta manuale e l'asciugatura al sole.

La forma di allevamento prevalente è il vaso monocaule (Fig. 10) impalcato a 80-100 cm con 3-4 branche, meno frequente è invece la forma che prevede la presenza di due cauli che partono dal fusto a 0-30 cm dal livello del terreno. Quasi assente la forma policaule.

Le distanze di impianto sono razionali (4-5 m x 4-5 m) con circa 400-500 piante ad ettaro.



Fig.10. Impianto di nocciolo allevato a vaso mono e bicaule.

La potatura del nocciolo è una pratica necessaria, è attuata nei primi anni dell'impianto per dare la forma di allevamento scelta e successivamente si riduce fino quasi a scomparire negli anni. Il rinnovo dei rami fruttiferi, con tagli su branche di 2-3 anni per stimolare la formazione di rami di un anno è indispensabile per avere produzioni costanti e di qualità.

La spollonatura rappresenta una pratica frequente e viene effettuata tra fine giugno e inizio luglio. Uno dei maggiori problemi con cui devono fare i conti i corilicoltori è rappresentato dai polloni che crescono al piede delle piante. Infatti, per contenere la naturale tendenza di *Corylus avellana* a produrre germogli dalla base dei fusti, gli agricoltori effettuano interventi meccanici e chimici piuttosto onerosi. All'interno del genere *Corilus* esiste però un nocciolo (*C. colurna*), che presenta il grande vantaggio di non essere pollonifero e di adattarsi ai suoli sub-acidi.

La propagazione avviene per polloni radicali della propria azienda o di aziende conosciute. In alcuni impianti di Tonda Calabrese è diffusa la pratica di sostituire piante morte con polloni di Tonda Romana o Tonda Giffoni, assistendo a un continuo rinnovo di piante vecchie.

Le lavorazioni del terreno hanno funzione di tenere il terreno areato e pulito da erbe infestanti e residui vegetativi soprattutto nel periodo di raccolta. Dalla ripresa vegetativa sono attuate lavorazioni superficiali con zappatrici e erpici. La concimazione riguarda l'apporto di concimi azotati o complessi (contenenti con fosforo e potassio) somministrati a febbraio a maggio, la concimazione organica è praticamente assente.

Poiché, il nocciolo viene considerata una specie rustica e resistente alle avversità climatiche, ha avuto scarse attenzioni in tema di irrigazione. In Calabria gli impianti di nocciolo si trovano in collina e bassa montagna con scarsa o nessuna disponibilità idrica, pertanto il ricorso all'irrigazione è assente e raro.

I terreni più idonei per la pianta di nocciolo, sono terreni sciolti, permeabili, con pH compreso tra 5.5 e 7.5 (da sub acido a sub alcalino), il valore del pH influenza l'attività di microorganismi presenti sul suolo e la disponibilità degli elementi minerali, per questo motivo nel caso in cui il valore del pH si presenta livelli più bassi di 6 è importante intervenire con la calcinazione, ovvero la distribuzione di prodotti a reazione alcalina come la calce viva (CaO), calce spenta Ca(OH)₂, carbonato di calcio (CaCO₃), marne calcaree (95% CaCO₃), argillose (20-50%).

Il ricorso all'inerbimento può rappresentare una soluzione anche ai problemi di erosione e perdita di struttura del terreno, ma allo stesso tempo può offrire il vantaggio di una maggiore copertura e di un continuo apporto di sostanza organica al suolo, attraverso lo sfalcio e la trinciatura della biomassa aerea del cotico erboso.

Una delle pratiche emergenti e di maggior interesse nell'ambito dell'agro-sostenibilità è l'uso dei microorganismi simbiotici e in particolare dei funghi micorrizici e degli effetti sul nocciolo. Le micorrize (Fig.11) creano una superficie di scambio nutrizionale con l'ospite e assorbe dal terreno nutrienti poco mobili per cederli alla pianta e ricevere in cambio fotosintati. Nelle micorrize arbuscolari, le ife intra-radicali producono piccole strutture ramificate di breve vita, dette arbuscoli, responsabili degli scambi nutrizionali tra i due simbiotici, mentre le ife extra-radicali hanno funzione di assorbimento dei nutrienti e del fosforo in particolare, la cui disponibilità si riduce nei suoli con pH acido ed alcalino per effetto del fenomeno della retrogradazione.



Fig.11. Micorrize

Una nuova importante frontiera è rappresentata dagli impianti di nocciolo atti a produrre nocciole di qualità unitamente ad una produzione di tartufo nero "aestivum uncinato" e "melanosporum". Il nocciolo micorrizza molto bene con tutte le specie di tartufo e si può consigliare per piantagioni familiari capaci di fornire nocciole di qualità e tartufi per il consumo domestico.

Aspetti economici, problematiche e prospettive di sviluppo.

La corilicoltura calabrese costituisce una valida alternativa produttiva per un'utilizzazione economica di superfici caratterizzate da forti limitazioni fisiche e fonte di reddito per le popolazioni rurali che non hanno grosse possibilità di conversione colturale più remunerativa.

Di notevole importanza è l'apporto occupazionale del comparto nel contesto socio-economico nel quale si sviluppa.

Finora la commercializzazione e la lavorazione del prodotto non ha dato luogo ad una filiera locale ben strutturata a causa delle ridotte dimensioni del comparto e della mancanza di una forma organizzativa specifica a carattere interaziendale dei produttori per concentrare l'offerta e rafforzare la posizione nel canale commerciale.

In passato nell'area delle Pre-serre catanzaresi l'intera produzione veniva ritirata, attraverso intermediari locali da commercianti grossisti o da industrie di lavorazione del sistema campano e del viterbese. Le nocciole senza distinzione qualitativa venivano pagate ai produttori con riferimento al solo peso quantitativo mentre il commerciante le rivendeva tenendo conto anche del punto resa.

Spesso le caratteristiche qualitative venivano compromesse dalle stesse modalità di essiccazione e di conservazione.

Lo sviluppo e la valorizzazione della nocciola Tonda Calabrese devono passare necessariamente attraverso iniziative di trasformazione del prodotto, in primo luogo la sgusciatura e le altre a seguirsi, fino ad arrivare alla preparazione della pasta di nocciola. Infatti, per le sue caratteristiche, la Tonda Calabrese può dare valore aggiunto ai produttori attraverso un utilizzo per la preparazione di altri prodotti, per esempio dovrebbe essere utilizzata come ingrediente per la produzione del Tartufo di Pizzo, il gelato che primo ha ottenuto in Europa il riconoscimento del marchio IGP, per la preparazione di dolci, in una filiera artigianale, valorizzando anche il territorio attraverso il turismo sostenibile, l'ospitalità diffusa collegata alle iniziative della tutela della Nocciola Italiana e, non ultimo, con la partecipazione attiva dei produttori anche per la manutenzione e salvaguardia del territorio dal dissesto idrogeologico.

Da tempo, grazie al Consorzio è in corso l'iter per il riconoscimento dell'Indicazione geografica protetta (IGP), che rappresenta un marchio necessario per preservare, anche con importanti risvolti economici, un patrimonio genetico locale da tutelare e valorizzare perché fonte di una biodiversità di notevole valore sociale, culturale oltre che scientifico.

Alcuni produttori hanno aderito a Slow Food come comunità del cibo e cercano di compiere assieme all'associazione un percorso di valorizzazione dell'intero territorio (coltivazione, cura del paesaggio, ospitalità e ricerca di nuove formule di preparazione gastronomica).

La valorizzazione della nocciola rappresenta un'opportunità economica ed occupazionale che potrebbe rappresentare un'alternativa a diverse colture tra cui l'olivo e la vite sui versanti più difficili.