

FOOD VALLEY

Cresce la domanda di nocciole

I big italiani puntano anche la via Emilia

Ferrero vuole allargare le colture in Italia e studia il nostro suolo: i coltivatori interessati

A.A. cercasi nocciole. A lanciare l'allarme è Ferrero, primo consumatore mondiale, che dipende per il 60% del suo crescente e brillante fatturato da questa materia prima, quasi esclusivamente di provenienza turca. Nodo cruciale è la domanda che spinge sempre più verso l'alto a fronte di un'offerta incerta e in tendenziale calo, causa l'instabilità politica del Paese di Erdogan che detiene ben il 64% della produzione mondiale. In Italia su un fabbisogno annuo di 195.000 tonnellate di nocciole in guscio (di cui 145.000 destinate alla trasformazione), se ne raccolgono solo 110.000. Quindi il colosso dolciario ha messo nero su bianco insieme ad Ismea un progetto che mira ad accrescere la superficie coltivata di 20.000 ettari in 5 anni (+30%), attraverso lo sviluppo di una corilicoltura moderna e all'avanguardia in grado di garantire all'agricoltore una resa superiore (almeno) ai 20 quintali ad ettaro. «In Italia c'è la professionalità agricola giusta e — ha dichiarato **Fabio Piretta** di Ferrero prendendo la parola al forum organizzato a Bologna da Edagricole — il mondo vivaistico fornirà presto 3.000.000 di piantine per il rilancio della corilicoltura lungo la Penisola». Costo dell'impianto, comprensivo di piantumazione e irrigazione? «Circa 8.000 euro ad ettaro. Dura oltre trenta anni, ma comincia a produrre dal quinto anno». Spiega l'economista **Giuseppe Liso**: «Stiamo definendo con banche di credito sul territorio dei prodotti "corilicoli" legati al contratto di fornitura di medio-lungo termine con Ferrero, che possano offrire un finanziamento di 12-15 anni per gli investimenti agronomici e di 6-10 per la meccanizzazione».

Intanto l'Emilia-Romagna studia la coltura (per ora i noccioli sveltano in Campania, Lazio, Piemonte e Sicilia). La carta regionale della vocazionalità dei suoli è stata appena ultimata e, come illustra l'agronomo **Fabio Sammiceli**, «da

La vocazionalità dell'Emilia-Romagna alla coltivazione del nocciolo

Legenda dei suoli

S1: Adatto - Senza limitazioni importanti, produttività 80-100%

S2: Moderatamente adatto - Limitazioni sensibili, diminuzione

della produttività (60-80%) o dei profitti, aumento degli input richiesti

S3: Marginalmente adatto - Limitazioni molto sensibili, forte diminuzione

della produttività (40-60%) o dei profitti, forte crescita degli input richiesti

N: Non adatto - limitazioni non superabili

- S1
- S1-S2
- S1-S2-S3
- S1-S3
- S2
- S2-S3
- S3
- S1-N
- S1-S2-N
- S1-S2-S3-N
- S1-S3-N
- S2-N
- S2-S3-N
- S3-N
- N

La carta tematica della vocazionalità dei suoli dell'Emilia Romagna indica quali aree sono più idonee alla coltura (S1) e quali meno,



oltre a indicare eventuali fragilità ambientali (S2 e S3) e pratiche agronomiche necessarie o sconsigliate

Fonte: Studio Agristudio Srl - su incarico di Ferrero Hazelnut Company

centimetri

un parere positivo sul 50% dei terreni fermo restando le fragilità o limitazioni che dovranno essere affrontate dall'agricoltore in alcune aree per scongiurare possibili cali di resa». Sono tuttavia off-limits le zone sopra gli 800 metri di altitudine, quelle con pendenza eccessiva che precludono l'utilizzo di macchinari e quelle a ristagno idrico o ad alto tasso di salinità. Secondo la «carta del rischio climatico» è un no secco anche per gli appezzamenti a rischio di gelate primaverili tardive e per le pianche che d'estate soffrono il caldo-umido.

Si attende, adesso, da Via Aldo Moro il calendario degli incontri in loco con i potenziali corilicoltori (forse proprio in occasione di Macfrut a maggio), durante i quali verrà distribuito un apposito manuale della **Ferrero Hazelnut Com-**

pany per la valutazione a livello aziendale dell'attitudine dei suoli. Infatti solo dopo l'approfondimento dei parametri agro climatici, con indagini specifiche e analisi fisico-chimiche, si potrà realmente decidere se progettare un impianto di nocciolo. Varietà? «Probabilmente — osserva l'esperta dell'Università di Torino **Nadia Valentini** — la Tonda di Giffoni sembra adattarsi meglio ai diversi ambienti ed è perfetta per l'industria. Non va sottovalutata la scelta degli impollinatori che è fondamentale nelle nuove aree di coltura». **Silvio Sansavini** di Unibo mette in guardia. «Bisogna scommettere — dice — su qualità, alta meccanizzazione e buona resa, soprattutto non ripetere gli errori fatti in passato sul ciliegio. Avanti dunque con le prove in campo del materiale vivaistico propagato

«in vitro». **Giovanni Bagioni** a Cesena ha realizzato un vivaio di piante madri certificate, l'unico in regione. «Il primo materiale qualificato sarà disponibile sul mercato tra due anni», assicura. Ma l'obiettivo è un altro: dare vita a un nocciolo di 1.500 ettari con laboratori di sgusciatura, calibratura e tostatura. **Ilaria Crema** a Casina di Reggio Emilia, sopra i 450 metri, ha puntato sulla varietà Tonda gentile trilobata e sul metodo bio (in tutto 6-7 ettari, di cui 2-3 in produzione). Vende ai mercatini a 8-9 euro al chilo poi prepara nocciole tostate, farina e granella.

Ma non c'è solo Ferrero. Anche **Pino Calcagno**, proprietario di **Besana**, gruppo leader nella commercializzazione di frutta secca, rilancia il suo progetto per l'Europa già avviato in Croazia, Ungheria, Romania e Polonia. Agli agricoltori promette «assistenza tecnica, piante certificate e contratto di acquisto». Per il futuro, annuncia, «prevediamo il 10-12% di incremento annuo sulla vendita di prodotti a base di nocciole».

Ba. Be.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Coldiretti

L'allarme



«Inverno caldo, la regione è in secca e il Po ha gli stessi livelli di agosto»

Emilia-Romagna è a secco. Dopo un inverno più caldo di quasi mezzo grado (+0,49), con il 24% di pioggia in meno, la siccità rischia di compromettere i raccolti. È quanto emerge dalle analisi di Coldiretti in occasione dell'arrivo della primavera, dopo il sesto febbraio più caldo dal 1800 a oggi. «Al Nord in Emilia-Romagna e in Piemonte il volume complessivo delle risorse idriche disponibili è ai livelli minimi dal 2010: il fiume Po ha fatto segnare lo stesso livello idrometrico della scorsa estate, ed è inferiore di oltre un metro rispetto allo stesso periodo del 2016» sottolinea la Confederazione dei coltivatori diretti.

Se è allarme siccità con il Po in magra come ad agosto, le alte temperature hanno causato anche l'esplosione contemporanea delle fioriture, che sta provocando un'impennata delle allergie da polline. «Siamo di fronte agli effetti dei cambiamenti climatici che si stanno manifestando con pesanti conseguenze sull'agricoltura italiana: si moltiplicano gli sfasamenti stagionali e gli eventi estremi con precipitazioni brevi ma intense, e il continuo passaggio dal maltempo al sereno. Siccità e bombe d'acqua, ma anche gelate estreme e picchi di calore anomali». A farne le spese sono gli stessi consumatori: a febbraio si sono registrati diversi aumenti per circa il 37,2% nei prezzi dei vegetali freschi per le gelate di gennaio, mentre a marzo le quotazioni stanno rientrando con il bel tempo.

F. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'agenda

● 28 marzo
A Bologna, dalle 15, il primo di tre incontri gratuiti di formazione per approfondire tematiche rilevanti per l'inserimento nel mondo del lavoro. In via San Domenico 4

● 28 marzo
All'Università di Rimini presentazione del rapporto «Quali leve per lo sviluppo dell'economia di Rimini e della Romagna». Al Campus in via Angherà 22, dalle 16.30

● 28 marzo
A Bologna l'incontro informativo «Crescere in digitale - Il sistema camerale, Google e le galassie della digital skill» alla sala Agorà della Fondazione Aldini Valeriani di via Bassanelli 9/11. Dalle 11

● 29 marzo
A Carpi si parla di rinnovo del contratto nazionale, delle novità e dei suoi aspetti più tecnici. Dalle 14.30 in via Peruzzi 6

● 30 marzo
A Bologna si discute di «Stampa 3D e medicina: regole, tutele, mercato e formazione». All'Opificio Golinelli in via Paolo Nanni Costa 14, dalle 9

● 1-2 aprile
A Cesena Fiera c'è la 2ª edizione del Wellness Food Festival, la kermesse dedicata al mondo bio, vegan e fusion. D alle 10.30

Stagione per stagione

I pomodori a impatto zero crescono nelle serre alimentate a biomassa

di **Barbara Bertuzzi**

Via alla raccolta da due settimane di Cuore di bue, datterini e ciliegini dal volto eco friendly. Si punta su sapore, sostenibilità e freschezza (filiera corta). «L'Emilia-Romagna è il posto giusto per fare agricoltura di qualità. Così abbiamo deciso di investire in serre per la coltivazione idroponica di pomodori, riscaldate con l'energia termica prodotta da impianti a biogas sotto forma di acqua calda». Florian Gostner, titolare della Fri-El GreenHouse, ha cominciato nel 2008 a costruire in Italia impianti a biomasse che sfruttano gli scarti delle lavorazioni agricole per produrre elettricità. Oggi ne conta 22.

A Crevalcore (Bologna), nel 2012, entra in funzione la centrale a biogas (999kw) che tuttora dà luce a circa 2.200 famiglie e dopo poco nasce la prima serra di un ettaro e mezzo, high tech e green, alimentata da tale biomassa. Ora la Fri-El GreenHouse inaugura altri due im-

pianti in regione, a Ostellato (Ferrara), collegati a una serra di 54 ettari, che è già in piena produzione, e a un'altra che seguirà a ottobre della stessa dimensione dove è prevista addirittura una produzione invernale grazie all'illuminazione artificiale a led. In totale: una forza lavoro impiegata di 80 persone circa, in un ambiente confortevole «a cinque stelle».

Gostner non ha dubbi. «Utilizziamo il 70% in meno di suolo rispetto a una coltura tradizionale e l'80% in meno di acqua, con un periodo di raccolta che va da marzo a novembre e persino oltre». Le serre sono all'avanguardia, asciutte, con copertura in vetro e sistemi per il benessere delle colture; uno schermo ombreggiante ripara la pianta dal sole durante i mesi più caldi. Sensori e computeristica guidano le pratiche agronomiche e la fertirrigazione nel rispetto del disciplinare di agricoltura integrata. «Coltiviamo po-



Piantazione

La serra di un ettaro e mezzo, high tech e green, alimentata a biomassa, che è sorta a Crevalcore per coltivare pomodori (Bologna). L'ha inaugurata Florian Gostner, titolare della Fri-El GreenHouse. Un'altra serra è a Ostellato e un'altra arriverà a ottobre

modori gustosi — e precisa — a zero impatto ambientale seguendo la tecnica del fuori suolo (su substrati di lana di roccia), con l'obiettivo di accorciare sempre di più la filiera logistica a tutto vantaggio della freschezza del prodotto».

La produzione è destinata per il 70% ai canali di vendita della grande distribuzione (area Centro-Nord) e per il 30% ai mercati ortofruttili. A Crevalcore, aggiunge il numero uno della Fri-El GreenHouse, si concentra l'attenzione su pomodori tipo ciliegino e datterino mentre a Ostellato su Cuore di bue e varietà a grappolo. Programmi futuri? «Sono previste altre due serre idroponiche nel Nord Ovest». Forse ce ne sarà una quarta in Emilia-Romagna... «Perché no? Siamo valutando varie possibilità» conclude soddisfatto l'imprenditore del biogas.

© RIPRODUZIONE RISERVATA