

Filiera corta e biodiversa. Il futuro della nocciola

IN PRIMAVERA SI SONO INCONTRATI A VITERBO I CORILICOLTORI ITALIANI, TURCHI E GEORGIANI

L'Italia è il secondo produttore mondiale, con 110mila tonnellate l'anno, anche se in alcune aree del Paese i nocciolieti si espandono a ritmi non naturali. Viaggio nei distretti che coltivano e trasformano i frutti in modo artigianale

di **Chiara Spadaro**



istockphoto.com

Si

narra che il raddomante cercasse l'acqua impugnando un rametto di nocciolo. Un arbusto rustico non irriguo, che nasce spontaneamente nei boschi. "Un tempo lo si mette-

va dove altre piante non crescevano, ma oggi per aumentare le rese con continue potature e concimazioni, l'abbiamo trasformato in una pianta che ha esigenze simili alle ortive", dice Ovidio Porfili. Il nocciolo della sua fattoria Lucciano (fattorialucciano.com) -bio dal 1989, a Borghetto di Civita Castellana (VT), nel Biodistretto della Via Amerina e delle Forre-, esteso su 30 ettari, ha trent'anni di storia: fino agli anni Cinquanta i frutti si raccoglievano a mano, ancora verdi sugli alberi, ed erano fatti essiccare al sole. Oggi invece, tra fine agosto e inizio settembre, sia il Nocchione sia la Tonda Gentile Romana -più piccola e dal gusto delicato- si staccano dalla pianta e cadono al suolo, dove sono raccolte con una macchina e poi essiccate per la conservazione.

L'azienda, a ciclo chiuso, alleva 140 bovini di razza Bruna italiana, "che trascorrono le giornate senza fretta, nutriti con i prodotti aziendali", racconta Ovidio, per la produzione locale di latte, formaggio e carne. La fattoria Lucciano si estende su 120 ettari, dove si trovano anche uliveti e vigneti. Ovidio vende la maggior parte delle sue nocciole all'industria dolciaria: l'azienda Bio Nocciola di Carbognano (VT, bionocciola.it) dista 24 chilometri dai suoi campi. "È una coltura molto redditizia, in questo momento storico", spiega. Un nocciolo di 400 piante può produrre in media 20 quintali di frutti l'anno per ettaro e, a seconda della stagione, le nocciole valgono tra i 300 e i 500 euro al quintale. "Se la conduzione è familiare, quattro o cinque ettari sono sufficienti per il mantenimento di una famiglia". In provincia di Viterbo si produce il 30% delle nocciole italiane. L'Italia è il secondo produttore mondiale, con una media di 110mila tonnellate di frutti (tra il 13 e il 15% della produzione globale, e ne importa altre 85mila tonnellate ogni anno) raccolti su 70mila ettari. Circa il 60% delle nocciole italiane viene da Lazio e Campania, regioni che si contendono il primato nazionale; un altro 25% è coltivato in Piemonte.

Ma nel viterbese i noccioli si stanno espandendo rapidamente e la produzione cresce a ritmi non naturali, come dice Ovidio, "con il rischio che si trasformi in una monocoltura". È la denuncia che fa anche il Biodistretto della Via Amerina e delle Forre (biodistrettoamerina.com): un'area che comprende dieci comuni della bassa Tuscia



Sopra, Ovidio Porfili durante la raccolta delle nocciole nella sua fattoria Lucciano. Sotto, bovini al pascolo per la produzione di latte, formaggio e carne

(Civita Castellana, Castel Sant'Elia, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Nepi, Orte, Vasanello, Calcata) e altri tre dei monti Cimini (Canepina, Vallerano e Vignanello), con l'obiettivo di tutelare il territorio attraverso l'agricoltura biologica, la valorizzazione della biodiversità e la partecipazione consapevole di centinaia di produttori agricoli, dei cittadini e delle amministrazioni locali. "Ci troviamo in un territorio molto compromesso da un punto di vista ambientale", osserva il presidente del Biodistretto, Famiano Crucianelli, e "un cambiamento virtuoso sarà possibile solo attraverso un'agricoltura naturale e se la sostenibilità ambientale della produzione agricola sarà la nostra strategia". "La corilicoltura (dal nome scientifico del nocciolo, *Corylus avellana*, ndr) è un modello →



→ agricolo dagli alti costi sociali e ambientali: come possiamo ridurli per tutelare un'economia che ha fatto la ricchezza di questi territori?”, si chiede Andrea Ferrante, agroecologo e presidente della “Schola Campesina” del Biodistretto. L'espansione massiccia dei noccioli anche in zone tradizionalmente non vocate per questi arbusti ha modificato negli anni il paesaggio della Toscana. “Le zone collinari tra i 300-400 metri sul livello del mare sono particolarmente vocate per il nocciolo, ma scendendo in pianura aumentano i consumi d'acqua e l'uso dei concimi chimici”, spiega Crucianelli. Come a Nepi (VT) -uno dei comuni del Biodistretto, 50 chilometri a Nord di Roma- che ha ospitato a metà aprile un incontro internazionale sulla filiera della nocciola, promosso dal Biodistretto con Faò, Arsial (l'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura nel Lazio - arsial.it), in collaborazione con le associazioni Çiftçi Sen (la Confederazione di unioni degli agricoltori turchi di piccola scala), Findik Sen (l'Unione di produttori di nocciola della Turchia, *findik* significa nocciola) ed Elkana (l'associazione dei produttori biologici della Georgia). “Italia, Turchia e Georgia hanno tre sistemi produttivi diversi, ma anche dei punti in comune e si trovano ad affrontare le stesse problematiche

Con oltre 500mila aziende e 700mila ettari dedicati alla coltivazione della nocciola, la Turchia è il primo produttore mondiale di questo frutto (550mila tonnellate l'anno, pari al 70% del mercato globale). Qui si rifornisce anche l'italiana Ferrero

con le grandi aziende trasformatrici”, spiega Crucianelli. Il confronto con i corilicoltori turchi è particolarmente importante, perché è qui che si produce il 70% delle nocciole del mondo. In Turchia sono 2 milioni gli agricoltori che coltivano, in 500mila aziende e su una superficie di oltre 700mila ettari. “La produzione nazionale è di 550mila tonnellate l'anno, in riduzione rispetto alle 800mila del 2008”, spiega Kutsi Yaşar, presidente dell'associazione turca Çiftçi Sen. Nonostante questo calo, la Turchia resta il primo produttore mondiale di nocciole. Un'economia “principalmente industriale, che lascia poco spazio all'agricoltura biologica, anche se oggi gli agricoltori usano meno sostanze chimiche”. Inoltre, all'ombra dei noccioli, i turchi devono spesso confrontarsi con lo stesso acquirente dei frutti italiani: Ferrero. L'azienda di Alba (CN) è l'attore principale sul mercato della nocciola turca: qui Ferrero costruisce alleanze con gli agricoltori “offrendo gratuitamente supporto tecnico, coltivazioni sperimentali, prodotti chimici e sostenendo un modello di agribusiness, sostenuto dal governo di Recep Tayyip Erdoğan”, continua Kutsi Yaşar. Nel luglio 2014 Ferrero ha preso il controllo del 100% della più grande compagnia turca, Oltan Gıda, che dominava il mercato

delle nocciole con cinque stabilimenti produttivi e un fatturato superiore ai 500 milioni di dollari. Arrivando così a controllare il 40% di tutte le esportazioni turche di nocciole. Ma nell'aprile 2018 l'azienda ha lanciato tramite Ferrero Hazelnut Company (divisione interna del gruppo Ferrero, nata alla fine del 2014 per sviluppare su scala globale il settore corilicolo) il suo nuovo "Progetto nocciola Italia". L'obiettivo è arrivare a coltivare entro il 2025 20mila nuovi ettari di "piantagioni di nocciolino" -come le definisce Ferrero-, pari al 30% in più dell'attuale superficie nazionale. Ferrero non ha risposto alle domande di Altreconomia, ma il primo accordo di filiera del "Progetto nocciola Italia" è stato firmato a metà aprile con il Consorzio forestale di Pavia, per estendere 3.800 ettari di nuove piantagioni nei prossimi cinque anni.

La ditta italiana fa capo a Ferrero International SA, una *holding* con sede in Lussemburgo -Paese a fiscalità agevolata- che nel 2017 ha fatturato 10,8 miliardi di euro (+1,5% dal 2016), che controlla 91 società nel mondo con quasi 35mila dipendenti e 23 stabilimenti produttivi. "I prodotti che hanno maggiormente contribuito al fatturato sono stati Nutella, Ferrero Rocher, Kinder Surprise, Kinder Joy, Kinder Bueno e Tic Tac", si legge nel bilancio dell'azienda, che sul sito aggiunge: "Le nocciole usate in due anni potrebbero riempire un cesto grande come il Colosseo". In un barattolo di Nutella le nocciole rappresentano il 13% degli ingredienti. Il primo è lo zucchero (in parte a marchio Fairtrade). Il secondo l'olio di palma.

"La nostra crema di nocciole contiene poco zucchero, tra il 20 e il 22%, e non ha olii diversi da quello di nocciole", racconta Luca Di Piero, dell'omonima azienda biologica che si estende su 40 ettari (di cui 25 di nocciolino) a Civita Castellana (VT, aziendaagricolalucadipiero.it). Questi frutti, infatti, contengono circa il 50% d'olio: "La nostra ricetta prevede tra il 60 e il 70% di nocciole nell'impasto. Con queste quantità non serve aggiungere altri grassi". Solo vaniglia, latte, cacao di alta qualità e altri ingredienti per aromatizzare: semi di canapa, tartufo o lamponi. L'azienda agricola Di Piero è una delle poche del viterbese ad aver sviluppato, oltre alla coltivazione, la trasformazione delle nocciole. "L'input ce lo ha dato proprio la Ferrero -racconta Luca-, quando abbiamo visto che cinque anni fa si stava prendendo tutto il mercato". Da allora è nata la sfida di realizzare un prodotto trasformato artigianale e a filiera corta. L'azienda fa tre raccolti di nocciole

3.800

ettari di nuove piantagioni di nocciolino entro i prossimi cinque anni.

Lo prevede il primo accordo di filiera firmato dal Consorzio forestale di Pavia con Ferrero nell'ambito del "Progetto nocciola Italia"

"Le zone collinari tra i 300-400 metri sul livello del mare sono particolarmente vocate per il nocciolino ma scendendo in pianura aumentano i consumi d'acqua"

da terra: "S'inizia i primi di settembre; dopo dieci giorni facciamo il secondo raccolto e a fine mese il terzo". Una pratica che incide molto sulla qualità delle nocciole, che sono poi fatte essiccare e stoccate.

Oggi l'azienda lavora in proprio circa il 10% delle nocciole che produce e vende i trasformati ai ristoranti, alle gelaterie e ad alcune botteghe. Il resto del prodotto è venduto sul mercato, tramite le "Organizzazioni di produttori" (Op) agli sgusciatori. Oggi sono attive otto Op nel settore della frutta a guscio: quattro in Lazio, due in Piemonte e altre due in Campania. "Lo sgusciatore è un intermediario che rivende il prodotto all'industria", spiega Andrea Ferrante.

Il valore della nocciola è determinato dalla sua resa dopo la sgusciatura (circa il 42% del prodotto iniziale) e dalla qualità, sulla quale sta incidendo molto il cimiciato, un danno causato dalla puntura della cimice sulla nocciola, che rende amari i frutti. "Se le nocciole con questo difetto sono il 3% della produzione, il prezzo viene pagato per intero, circa 2,50 euro al chilogrammo con il guscio, ma se la quota di frutti difettosi sale, il prezzo si abbassa fino ad azzerarsi", spiega Ferrante. In questo sistema contrattuale basato sul *contract farming* -ovvero su un contratto formale tra il venditore e l'acquirente-, nel 2012 Ferrero ha comprato l'azienda di lavorazione delle nocciole Stelliferi di Caprarola (VT), acquisendo così maggior potere. "Il problema del *contract farming* nel caso delle nocciole è che il compratore, come Ferrero, è molto più forte del produttore".

Inoltre, la rapida espansione dei nocciolino non si è accompagnata allo sviluppo di un'industria di trasformazione della nocciola. Per poter rendere più sostenibile questa filiera, conclude Crucianelli, "è necessario invece sviluppare un'attività diffusa di trasformazione della nocciola, sostenendo la crescita sul territorio di piccole imprese e di botteghe artigiane, per aumentare la nostra capacità contrattuale verso standard più equi e meno impattanti da un punto di vista ambientale". ➔