

Viaggio nel mondo della nocciola coltura che ancora stenta a decollare

annualmente diminuiscono le quantità raccolte, nel 2019 su circa 12mila ettari in coltura si sono avute soltanto 3 tonnellate di prodotto

di
Manuela Spoto

La corilicoltura in Sicilia gode di un'antica tradizione risalente al XVIII secolo con quasi 14mila ettari (*dati istat 2019*) di coltura dedicata, di cui il 90% ricade nella sola provincia di Messina e in particolare sui Nebrodi. Il territorio nebroideo vanta un'incommensurabile ricchezza in termini di biodiversità e ha riposto le basi della sua economia in gran parte proprio sulla produzione della famosa e apprezzata nocciola siciliana. Eccellenza di questo settore produttivo sta però attraversando una grave crisi caratterizzata dalla presenza dei ghiri e della cimice del nocciolo.

Rispetto alle altre nocciole presenti sul mercato, la *nostrana* ha la peculiarità di essere composta da una moltitudine di genotipi che formano un'unica popolazione varietale autoctona con delle qualità organolettiche di notevole pregio dovute a una maturazione al sole caldo dell'isola e all'esposizione ai venti e all'aria del mare; ma nonostante ciò, ad oggi, non gode del valore commerciale che merita.

L'area dei Nebrodi è stato scenario di continui incendi e dissesti idrogeologici causati dal progressivo abbandono delle terre. "Negli anni 2000 - spiega Vincenzo Ioppolo,



Presidente dell'*Associazione Nocciola dei Nebrodi*, nonché Vicepresidente dell'*Associazione Nazionale Città della Nocciola* - dopo aver coinvolto i tanti comuni del territorio, siamo riusciti a recuperare circa 8mila ettari di nocciolo grazie alla *misura 216*". Questa scelta politica ha ridotto i fenomeni di erosione del suolo, reso l'ambiente più accogliente e creato infine lo sviluppo di imprese locali. Si era innescato un circolo virtuoso ma nel 2009 ecco il palesarsi del problema dei ghiri e oggi ancora nulla di concreto è stato fatto. "Per avere un'idea del danno subito - ci spiega Vincenzo Ioppolo - dal 2014 al 2018 la produzione della nocciola oscillava tra i 50 e i 70mila quintali l'anno -

e nel 2019 su circa 12mila ettari in coltura sono state prodotte soltanto 3 tonnellate di prodotto. E per questo abbiamo chiesto lo stato di calamità alla Regione e al Governo".

"Una stima economica dei danni da ghiri - ci spiega Sebastiano Galvagno, corilicoltore di Ucria e consulente agronomo - si aggira intorno ai 25 milioni di euro. Trent'anni fa mi sono accorto che il numero dei ghiri stava aumentando. Ho catturato quindi diversi nidi di allocchi in montagna, li ho allevati e li ho liberati in questi terreni. Per legge non potevo farlo ma questa rappresentava l'unica possibilità. Oggi a distanza di tempo si sta tentando di reintrodurre l'allocco nei territori corilicoli ma

non è una soluzione che dà risultati immediati, ci vogliono anni". "A tal proposito - aggiunge Vincenzo Ioppolo - gli esperti ribadiscono che l'alocco ha un raggio d'azione di circa 10 ettari, all'interno dei quali non fa avvicinare nessun altro predatore e, considerando che per ettaro sono stati riscontrati circa 250 ghiri, questa non è una soluzione percorribile, almeno in via esclusiva. Oggi, grazie all'assessorato regionale alle Politi-

dità e un sapore amaro e sgradevole della nocciola che non è quindi più adatta né al consumo diretto né all'industria dolciaria.

"La cimice può di per se essere un problema dalla facile soluzione - ci spiega Sebastiano Galvagno - infatti in Italia, quando si è presentato il problema della cimice asiatica, nel giro di un paio d'anni sono stati presi tutti i provvedimenti possibili e immaginabili per contrastarne

proporzioni cui è imputabile, tra l'altro, la scomparsa di tutti i predatori entomofagi compresi quelli delle cimici del nocciolo, (minori rispetto a quest'ultime) per non parlare dei tanti uccelli insettivori e dei predatori notturni dei ghiri".

Il danno economico causato dall'aborto traumatico difficilmente si può calcolare, mentre il danno da *cimiciato* lo si può evincere facendo un computo sulle nocciole raccolte. Il dato ci è stato fornito dalla ditta E.lli Caprino srl, azienda di trasformazione delle nocciole, che ha attestato una percentuale di cimiciato tra il 20% e il 30%.

"Qualche anno fa - conclude Sebastiano Galvagno - a casa di Matteo Florena (chiamato da tutti *il Professore*) ci siamo riuniti con anche il Presidente della Ferrero Italia, l'ambasciatore Francesco Paolo Fulci, per discutere dell'accordo con l'azienda: avremmo dovuto sostituire le nostre varietà autoctone e distruggere il nostro patrimonio genetico per impiantare delle monoculture di varietà che avremmo dovuto acquistare da loro. Ma prima di farci questa proposta hanno analizzato un campione delle nostre nocciole che hanno definito come le migliori d'Italia ma che a causa del cimiciato impossibili da commercializzare. Un'azienda come la Ferrero non può rischiare di ritrovarsi una nocciola amara nel bacio perugina".

Per il riequilibrio dell'ecosistema basterebbe allevare i predatori naturali della cimice (il più comune è il *Cryon muscaeformise*) e rilasciarli nell'ambiente. "A tal fine - prosegue Sebastiano Galvagno - era stato affidato all'ESA, Ente Sviluppo Agricolo, lo studio sul rilascio dei parassitoidi e la valutazione dell'attività di controllo sulla cimice, ma sono finiti i soldi e si è bloccato tutto. Adesso con il collega Roberto Rizzo,



che agricole siamo riusciti a ottenere dall'ISPRA, Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, la possibilità di fare un monitoraggio al fine di percorrere soluzioni definitive per il riequilibrio della fauna selvatica".

Un ulteriore problema che da anni affligge le colture di nocciolo è la presenza di due fitofagi comunemente conosciuti come cimici, il *Gonocerus acuteangulatus* e la *Nezara viridula*, che provocano, in funzione del periodo di attacco, aborto del frutto o alterazioni organolettiche. Il cosiddetto **danno da cimiciato è una lesione che interessa i tessuti cotiledonari che appaiono così imbruniti, mentre gli enzimi salivari determinano un aumento dell'aci-**


la presenza. Noi invece abbiamo questo disagio da sempre e ancora non siamo stati in grado di trovare una soluzione definitiva. Negli anni 60/70 quando l'intera Provincia corilicola di Messina fu sottoposta alla lotta contro la cimice del nocciolo l'Assessorato Regionale all'Agricoltura, per mezzo di una ditta appaltatrice, su semplice richiesta delle aziende corilicole, distribuiva un prodotto dal nome commerciale *Esasiapa*, il cui principio attivo era il diclorodifeniltricloroetano (DDT) (bandito poi in tutto il mondo dalla fine del 1978). Lo spargimento indiscriminato di questo prodotto su tutto il territorio corilicola della provincia di Messina causò nel tempo un disastro ambientale di vaste

entomologo, si vorrebbe riprendere lo studio. È stato proposto l'affidamento all'ESA che gestisce la Biofabbrica di Ramacca, ma a quanto dicono, la struttura necessita di ristrutturazione. Il Crea ha le strutture idonee e potrebbe benissimo occuparsi del programma; ma queste sono scelte politiche”.

Se la situazione non dovesse migliorare, i produttori potrebbero non occuparsi più della pulizia dei noccioli e questo porterebbe nuova-

mente all'abbandono delle terre e a tutto ciò che ne comporta a livello ambientale e sociale. “Il rischio è di ritornare al 2008. Quando ero Sindaco a Sinagra - ribadisce Vincenzo Ioppolo - ho dovuto finanziare tre progetti per il dissesto idrogeologico, con una media di 12 mln di euro. Se noi avessimo speso lo 0,01% di questa cifra per la lotta alla cimice e per il riequilibrio della popolazione dei ghiari, avremmo risolto il problema alla radice e risparmiato tanti soldi.

Ci sono grandi programmi per finanziare misure per contenere il dissesto idrogeologico ma in gran parte questo è appunto causato dall'abbandono delle montagne”.

La buona notizia è che il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, ha comunicato l'intenzione di voler istituire il tavolo tecnico della filiera corilicola nazionale. Occasione questa per portare il problema a livello nazionale e finalmente auspicare a delle azioni concrete. 

Un prodotto legato fortemente al territorio regionale che merita maggiore attenzione

“una soluzione, convertire le aziende in biologico perché il prezzo di vendita aumenta di circa il 40% rispetto al convenzionale”

di
Manuela Spoto

L'Italia è il secondo produttore mondiale di nocciola ed è l'unico Paese a vantare 3 marchi europei di qualità: la **Nocciola Igp di Giffoni**, la **Nocciola Dop Romana** e la **Nocciola Igp del Piemonte**. *E la nocciola siciliana?* La percentuale di *cimiciato* (dal 20% al 30%) è ben oltre i limiti accettati dal mercato (4%) e questo depenalizza. I produttori conferiscono il loro prodotto ad aziende di trasformazione come quella dei F.lli Caprino, situata a Sinagra in provincia di Messina, uno dei comuni appartenenti al Parco dei Nebrodi. L'azienda tratta non solo nocciole siciliane ma anche nazionali ed estere e vanta sul territorio


un contatto diretto con il produttore. “La produzione nel corso degli anni - ci racconta Iano Caprino, amministratore dell'azienda di famiglia - è passata da circa 100mila quintali a 50mila fino a quasi ad azzerarsi nel 2019. L'aiuto più rilevante per i produttori di nocciole arriva dal **convertire le aziende in biologico** perché il prezzo di vendita aumenta di circa il 40% rispetto al convenzionale. “Le nostre nocciole - ci spiega Iano Caprino - non si trovano nel convenzionale perché vengono tritate con le altre. Invece nel biologico togliendo il *cimiciato* con delle macchine apposite riusciamo ad offrire un prodotto di qualità”. Di fatto la nocciola siciliana non costa meno delle altre, infatti pur avendo una resa più bassa, pari 330 gram-

mi di frutto per chilo di prodotto (la resa al chilo più alta ce l'ha invece la Nocciola del Piemonte con i suoi 480 gr/kg), in questi sono compresi quel 20/30% di *cimiciato* da scartare. “Il nostro prodotto - prosegue Iano Caprino - rende meno ad ettaro perché non è coltivato con le dovute cure: si raccolgono solo 10 quintali per ettaro contro un potenziale di 40 quintali per ettaro e anche la resa al chilo potrebbe aumentare fino a raggiungere i 400 gr/kg”. “In Piemonte - racconta Vincenzo Ioppolo, Vicepresidente dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola - stanno estirpando i vigneti per piantare noccioli, il ritorno economico è evidente. Per fare un esempio, sono quarantanove le giornate di lavoro per ettaro, e su circa 12mila ettari di



nocciolo (in provincia di Messina) il totale dei giorni lavorativi è pari a 612mila. Facendo una media ponderata sulle categorie di lavoratori agricoli arriviamo a circa 5mila lavoratori da impiegare, che guarda caso

l'anno e la Sicilia, che vanta lo sviluppo rurale tra i più ricchi d'Italia, non riesce a trovare questa somma davvero irrisoria". La corilcoltura è un settore produttivo in tutto il mondo. In Sicilia

oltre a rappresentare una evidente e concreta opportunità economica, incarna l'identità culturale del luogo e, come tale, dovrebbe essere curata e preservata. Attraverso incentivi ai giovani, questi potrebbero investire nel settore e creare innovazione, mentre con la promozione di forme di collaborazione, i piccoli produttori potrebbero creare massa critica per rafforzare la filiera. Da un punto di vista orografico la Sicilia ha dei terreni poco accoglienti e non vocati alla meccanizzazione ma è altrettanto vero che oggi è possibile fare delle piccole piste per l'accesso alle macchine per la raccolta rispettando i parametri per il dissesto. Da oltre 40 anni il *cimiciato* danneggiata sia la quantità che la qualità della nocciola a cui si è aggiunta la presenza dei ghiri che da ormai 10 anni intervengono al momento della maturazione. Con concreti interventi a tutti i livelli si può cambiare rotta. Questo è di vitale importanza per l'intera comunità. 

Settimanale di agricoltura, agroindustria, foreste e energie alternative

ISSN 2283-9212



GRISICILIA

mensile del sistema agricolo, agroindustriale, forestale e delle energie alternative



speciale
frutticoltura
tropicale

primo incontro giovani
promesse sul campo:
tutte le voci

dalla raccolta e l'artigianato
un grande viaggio
per la Sicilia



Tomato brown rugose fruit virus
sarà la nuova pandemia del pomodoro siciliano?

Per ricevere *Agri Sicilia* basterà
associarsi ad *Isiram*

Associazione per l'Innovazione e lo Sviluppo
dell'Agricoltura Mediterranea Sostenibile

Quota socio 2012

ordinario: € 30,00

studente: € 19,00

Vai al sito www.naspi-agricoltura.it

e paga con paypal o bonifico bancario

IBAN: IT58U050180460000016905309

