

## Forlì e Provincia

AZIENDA FORLIVESE CAPOFILA DEL PROGETTO

# «Scommettiamo sulla noce Il futuro è di questo frutto»

L'amministratore delegato di "San Martino" e "New Factor" spiega la nascita della filiera che raccoglie 11 imprese in regione e nelle Marche

## FORLÌ

GIULIA FARNETI

La noce sarà sempre più protagonista nel prossimo futuro: per i buoni margini delle coltivazioni e per le proprietà del frutto che ne fanno un prodotto in costante espansione tra i gusti del pubblico. Motivi più che sufficienti per scommettere sul progetto "In-Noce": filiera di 11 aziende agricole in Emilia-Romagna e nelle Marche, che abbraccia tutto il processo di coltivazione, raccolto, produzione, lavorazione, confezionamento e commercializzazione avendo come capofila la forlivese "San Martino" in via Persiani, dove ieri si è svolta la XIII edizione della "Giornata della Noce".

## Grande ottimismo

«Negli anni il progetto è cresciuto notevolmente – spiega Alessandro Annibali, presidente dell'azienda agricola e amministratore delegato della New Factor, l'azienda riminese leader nel settore della frutta secca e delle merende naturali che nell'avventura ha stanziato un milione di euro – passando dagli iniziali 2 ettari impiantati fino ai 150 grazie alla partecipazione di altri agricoltori della regione che hanno aderito, con l'ambizione di raggiungere 300 ettari nel 2020».

## Il programma

"In-Noce" prevede la presentazione alla Regione di un piano di investimenti da parte di ognuna delle aziende coinvolte con numeri significativi: 2 milioni di

euro per più di 250 ettari di noceto e il coinvolgimento di AgrinTeSa e Università di Bologna.

Alessandro Annibali, impegnato nel settore dal 1987, punta sulle peculiarità del prodotto. «L'infuso di noce è da sempre considerato un rimedio efficace per la cura dell'apparato gastro-intestinale – sottolinea –. L'attuale fitoterapia consiglia vivamente l'uso di quasi tutte le parti del frutto secco. Dalle radici si estrae un succo diuretico e lassativo, la corteccia ha proprietà ematiche, le foglie sono riconosciute antipiretiche e il suo guscio acerbo è usato contro i disturbi al fegato». Il frutto della noce è un piccolo gioiello naturale che offre preziose sostanze benefiche come la vitamina E, gli Omega-3 e l'Arginina che lo rendono un alimento

unico che può anche ridurre il rischio di malattie cardiovascolari. «Con "In-Noce", raggiungiamo un nuovo traguardo che ci permette di essere sempre più il punto di riferi-

mento per il settore nella nostra regione e in Italia – conclude Annibali -. L'investimento di "New Factory" parte dalla convinzione che il prodotto abbia ancora grandi potenzialità di crescita».

## Scuole coinvolte

Conferma, poi, per la spigolatura solidale realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo 8 di Forlì. A fine ottobre, con una offerta libera, le famiglie potranno accedere al noceto per raccogliere i frutti lasciati sulle piante o a terra dopo la raccolta. Il ricavato andrà alle scuole.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



"Giornata della Noce" ieri nell'azienda "San Martino" a Forlì

## NEW FACTOR LANCIA PROGETTO DI FILIERA CON 11 AZIENDE PER RILANCIARE LA NOCE ITALIANA. NUOVI IMPIANTI E BRAND



È stato presentato questa mattina, durante la XIII Giornata della Noce promossa da New Factor di Rimini, il **progetto In-Noce**, che coinvolge undici aziende del comparto tra Emilia Romagna e Marche, con la partnership di Agrintesa e capofila proprio la società romagnola.

“Si tratta di un progetto di filiera, in fase di presentazione alla Regione, destinato a partire **entro la fine di ottobre con investimenti privati**, anche se si spera possa beneficiare dei finanziamenti del PSR”, ha sottolineato il **direttore operativo di New Factor Alessandro Zampagna**.

Il progetto In-Noce prevede un **piano di investimenti di 2 milioni di euro** da parte delle imprese coinvolte per lo sviluppo dei noceti, l’acquisto di **nuove attrezzature** e il potenziamento di una tecnologia nei canoni dell’industria 4.0.

Per l’azienda agricola San Martino, diretta da **Cesare Bendandi** (la cui presidenza è affidata ad Alessandro Annibaldi, ad di New Factor) si prevede anche la **costruzione di un nuovo cantiere di raccolta**, utile a tutte le aziende aderenti all’accordo. Tra qualche giorno inizieranno i lavori per la costruzione del nuovo impianto: **la superficie raddoppierà rispetto a quella attuale** (da 1000 a 2000 mq) e la capacità di lavorazione quadruplicherà.

I vantaggi a favore delle aziende coinvolte saranno molteplici: **la rete infatti permetterà l'integrazione in tutte le fasi, dalla produzione alla smallatura, fino all'essiccazione, alla calibratura e al commercio.**

In termini commerciali **New Factor si impegnerà ad acquistare l'intera produzione delle aziende partner.**



“Il nostro non è un progetto esclusivamente commerciale ma è spinto dalla volontà di far crescere sempre più sul nostro territorio un'eccellenza produttiva. È per questo che **l'iniziativa è aperta a quante più realtà vorranno farne parte**”, ha spiegato l'ad di New Factor Alessandro Annibali. “Non a caso – ha aggiunto – **abbiamo deciso di cambiare il nostro brand commerciale da 'Noci di Romagna' a 'Noci di San Martino'** con l'idea di coinvolgere sempre più operatori anche fuori dai confini romagnoli. Ci auguriamo che nei prossimi 10 anni la nocicoltura italiana possa essere punto di riferimento in Europa”.

Un progetto innovativo, dunque, che guarda al futuro puntando sulla qualità. “Il sogno che abbiamo e che vogliamo realizzare – ha concluso Annibali – è far riconoscere le nostre noci come le migliori dal punto di vista qualitativo”.

**Chiara Brandi**

## L'Emilia Romagna punto di riferimento della nocicoltura: parte il progetto "In-Noce"

Il progetto è stato presentato alla Regione Emilia-Romagna nell'ambito del piano di sviluppo rurale dedicato al finanziamento delle imprese



Nasce il progetto In-Noce: undici aziende agricole di Emilia-Romagna e Marche si uniscono in un progetto dedicato alla produzione, alla lavorazione e alla commercializzazione delle noci.

Il progetto è stato presentato alla Regione Emilia-Romagna nell'ambito del piano di sviluppo rurale dedicato al finanziamento delle imprese.

La presentazione è stata fatta in occasione della XIII Giornata della Noce che si è svolta oggi, venerdì 13 ottobre, all'azienda agricola San Martino di Forlì.

Il Progetto In-Noce mira al potenziamento di una coltivazione, quella della noce, che rappresenta un'opportunità per i produttori dei territori coinvolti, posizionandoli al primo posto nel settore della nocicoltura nazionale.

Il territorio emiliano romagnolo quindi si conferma sempre più punto di riferimento per la filiera della noce con un prodotto di alta qualità.

Il progetto In-Noce prevede la presentazione alla Regione di un piano di investimenti da parte di ognuna delle aziende coinvolte con numeri significativi: 2 milioni di euro per più di 250 ettari di noceto. Capofila l'azienda New Factor Rimini specializzata nella lavorazione e nella commercializzazione di snack naturali a base di frutta secca e disidratata, con la partecipazione dell'azienda agricola San Martino di Forlì che da 20 anni porta avanti la coltivazione della noce da frutto e che possiede tutto il know-how che verrà portato in dote al progetto In-Noce.

Il progetto vede anche il coinvolgimento di Agrintesa e dell'Università degli studi di Bologna.

“San Martino e New Factor credono e investono nella filiera della noce da quasi vent’anni – spiega Alessandro Annibaldi, AD New Factor e Azienda Agricola San Martino – con In-Noce raggiungiamo un nuovo traguardo che ci permette di essere sempre più il punto di riferimento per il settore della nocicoltura in Emilia-Romagna e in Italia. L’investimento di New Factor nel progetto, circa un milione di euro, viene fatto nella convinzione che il prodotto abbia ancora grandi potenzialità di crescita in un mercato sempre più interessato al consumo della frutta secca. New Factor e San Martino mettono a disposizione la loro esperienza in tutti gli step, dalla produzione alla lavorazione fino alla commercializzazione, con un’idea di fare sistema che reputiamo vincente”.

“Per le aziende coinvolte nel progetto, i vantaggi sono molteplici - sottolinea Alessandro Zampagna Direttore Operativo di New Factor – La rete permette un’integrazione tra le aziende di tutte le fasi: produzione, smallatura, essiccazione, calibratura, selezione e infine commercio.

Il tutto potendo usufruire di impianti all’avanguardia. Parte degli investimenti viene indirizzata proprio al potenziamento di una tecnologia nei canoni di un’industria 4.0, per una produzione maggiormente digitalizzata e interconnessa”.

Durante la Giornata della Noce è stato confermato l’impegno in ambito di responsabilità sociale di impresa di New Factor e San Martino con la SPIGOLATURA SOLIDALE che anche quest’anno sarà realizzata in collaborazione con l’Istituto Comprensivo n.8 di Forlì.

Circa a fine ottobre, nel giorno della spigolatura che dà la possibilità di prendere i frutti lasciati sulle piante o a terra dopo la raccolta, si potrà accedere al noceto con un contributo libero per ogni nucleo familiare. I proventi verranno destinati all’attività delle scuole.

Durante la giornata della Noce sono stati presentati i risultati di LE NOCI SOTTO L’OBIETTIVO (FOTOGRAFICO)!” il progetto supportato da New Factor e San Martino che lo scorso anno ha coinvolto 72 studenti della classi di seconda media dell’Istituto Comprensivo scolastico n.°8 di Forlì. Con il supporto di San Martino e New Factor, gli studenti hanno avuto la possibilità di conoscere la realtà dell’azienda agricola attraverso tutte le fasi del percorso produttivo della noce (dalla coltivazione al raccolto, fino alla lavorazione, al confezionamento ed alla commercializzazione del prodotto) senza ovviamente dimenticare l’aspetto nutrizionale e salutistico. Il progetto, è stato caratterizzato da lezioni in classe e visite in azienda.

Gli allievi hanno documentato le fasi di produzione con macchine fotografiche o cellulari.

Dopo la visita guidata all’Azienda San Martino con la dimostrazione della raccolta meccanizzata, si è tenuto un incontro in cui è stato presentato il progetto In-Noce ed è stato fatto il punto sulla coltivazione della noce. Sono intervenuti, il Sindaco del comune di Forlì Davide Drei, Alessandro Annibaldi AD New Factor e Azienda Agricola San Martino, Alessandro Zampagna Direttore Operativo New Factor, Cesare Bendandi Direttore Azienda Agricola San Martino, La Dirigente dell’Istituto Comprensivo n.8 di Forlì Gabriella Garoia, la vicaria Prof.ssa Loredana Cicciù e il coordinatore del progetto “Le noci sotto l’obiettivo fotografico” Prof. Marco Susanna.



## Nasce il progetto in-noce. Coinvolte 11 aziende di Emilia Romagna e Marche



venerdì 13 ottobre 2017 Capofila New Factor Rimini con la partecipazione di San Martino di Forlì

Nasce il progetto In-Noce: undici aziende agricole di Emilia-Romagna e Marche si uniscono in un progetto dedicato alla produzione, alla lavorazione e alla commercializzazione delle noci.

Il progetto è stato presentato alla Regione Emilia-Romagna nell'ambito del piano di sviluppo rurale dedicato al finanziamento delle imprese.

La presentazione è stata fatta in occasione della XIII Giornata della Noce che si è svolta oggi, venerdì 13 ottobre, all'azienda agricola San Martino di Forlì.

Il Progetto In-Noce mira al potenziamento di una coltivazione, quella della noce, che rappresenta un'opportunità per i produttori dei territori coinvolti, posizionandoli al primo posto nel settore della nocicoltura nazionale.

Il territorio emiliano romagnolo quindi si conferma sempre più punto di riferimento per la filiera della noce con un prodotto di alta qualità.

Il progetto In-Noce prevede la presentazione alla Regione di un piano di investimenti da parte di ognuna delle aziende coinvolte con numeri significativi: 2 milioni di euro per più di 250 ettari di noceto. Capofila l'azienda New Factor Rimini specializzata nella lavorazione e nella commercializzazione di snack naturali a base di frutta secca e disidratata, con la partecipazione dell'azienda agricola San Martino di Forlì che da 20 anni porta avanti la coltivazione della noce da frutto e che possiede tutto il know-how che verrà portato in dote al progetto In-Noce.

Il progetto vede anche il coinvolgimento di Agrintesa e dell'Università degli studi di Bologna.

“San Martino e New Factor credono e investono nella filiera della noce da quasi vent’anni – spiega Alessandro Annibaldi, AD New Factor e Azienda Agricola San Martino – con In-Noce raggiungiamo un nuovo traguardo che ci permette di essere sempre più il punto di riferimento per il settore della nocicoltura in Emilia-Romagna e in Italia. L’investimento di New Factor nel progetto, circa un milione di euro, viene fatto nella convinzione che il prodotto abbia ancora grandi potenzialità di crescita in un mercato sempre più interessato al consumo della frutta secca. New Factor e San Martino mettono a disposizione la loro esperienza in tutti gli step, dalla produzione alla lavorazione fino alla commercializzazione, con un’idea di fare sistema che reputiamo vincente”.

“Per le aziende coinvolte nel progetto, i vantaggi sono molteplici - sottolinea Alessandro Zampagna Direttore Operativo di New Factor – La rete permette un’integrazione tra le aziende di tutte le fasi: produzione, smallatura, essiccazione, calibratura, selezione e infine commercio. Il tutto potendo usufruire di impianti all’avanguardia. Parte degli investimenti viene indirizzata proprio al potenziamento di una tecnologia nei canoni di un’industria 4.0, per una produzione maggiormente digitalizzata e interconnessa”.

Durante la Giornata della Noce è stato confermato l’impegno in ambito di responsabilità sociale di impresa di New Factor e San Martino con la SPIGOLATURA SOLIDALE che anche quest’anno sarà realizzata in collaborazione con l’Istituto Comprensivo n.8 di Forlì.

Circa a fine ottobre, nel giorno della spigolatura che dà la possibilità di prendere i frutti lasciati sulle piante o a terra dopo la raccolta, si potrà accedere al noceto con un contributo libero per ogni nucleo familiare. I proventi verranno destinati all’attività delle scuole.

Durante la giornata della Noce sono stati presentati i risultati di LE NOCI SOTTO L’OBIETTIVO (FOTOGRAFICO)!” il progetto supportato da New Factor e San Martino che lo scorso anno ha coinvolto 72 studenti della classi di seconda media dell’Istituto Comprensivo scolastico n.°8 di Forlì. Con il supporto di San Martino e New Factor, gli studenti hanno avuto la possibilità di conoscere la realtà dell’azienda agricola attraverso tutte le fasi del percorso produttivo della noce (dalla coltivazione al raccolto, fino alla lavorazione, al confezionamento ed alla commercializzazione del prodotto) senza ovviamente dimenticare l’aspetto nutrizionale e salutistico. Il progetto, è stato caratterizzato da lezioni in classe e visite in azienda.

Gli allievi hanno documentato le fasi di produzione con macchine fotografiche o cellulari.

Dopo la visita guidata all’Azienda San Martino con la dimostrazione della raccolta meccanizzata, si è tenuto un incontro in cui è stato presentato il progetto In-Noce ed è stato fatto il punto sulla coltivazione della noce. Sono intervenuti, il Sindaco del comune di Forlì Davide Drei, Alessandro Annibaldi AD New Factor e Azienda Agricola San Martino, Alessandro Zampagna Direttore Operativo New Factor, Cesare Bendandi Direttore Azienda Agricola San Martino, La Dirigente dell’Istituto Comprensivo n.8 di Forlì Gabriella Garoia, la vicaria Prof.ssa Loredana Cicciù e il coordinatore del progetto “Le noci sotto l’obiettivo fotografico” Prof. Marco Susanna.

## Regione: undici aziende si uniscono nel progetto In-Noce



Nasce il progetto **In-Noce**: undici aziende agricole di Emilia-Romagna e Marche si uniscono in un progetto dedicato alla produzione, alla lavorazione e alla commercializzazione delle noci.

Il progetto è stato presentato alla Regione Emilia-Romagna nell'ambito del piano di sviluppo rurale dedicato al finanziamento delle imprese.

La presentazione è stata fatta in occasione della **XIII Giornata della Noce** che si è svolta oggi, venerdì 13 ottobre, all'**azienda agricola San Martino di Forlì**.

Il **Progetto In-Noce** mira al potenziamento di una coltivazione, quella della noce, che rappresenta un'opportunità per i produttori dei territori coinvolti, posizionandoli al primo posto nel settore della nocicoltura nazionale.

Il territorio emiliano romagnolo quindi si conferma sempre più punto di riferimento per la filiera della noce con un prodotto di alta qualità.

Il progetto **In-Noce** prevede la presentazione alla Regione di un piano di investimenti da parte di ognuna delle aziende coinvolte con numeri significativi: 2 milioni di euro per più di 250 ettari di noceto. Capofila l'azienda New Factor Rimini specializzata nella lavorazione e nella commercializzazione di snack naturali a base di frutta secca e disidratata, con la partecipazione dell'azienda agricola San Martino di Forlì che da 20 anni porta avanti la coltivazione della noce da frutto e che possiede tutto il know-how che verrà portato in dote al progetto In-Noce.

Il progetto vede anche il coinvolgimento di Agrintesa e dell'Università degli studi di Bologna.

*“San Martino e New Factor credono e investono nella filiera della noce da quasi vent'anni – spiega **Alessandro Annibaldi, AD New Factor e Azienda Agricola San Martino** – con In-Noce raggiungiamo un nuovo traguardo che ci permette di essere sempre più il punto di riferimento per il settore della nocicoltura in Emilia-Romagna e in Italia. L'investimento di New Factor nel progetto, circa un milione di euro, viene fatto nella convinzione che il prodotto abbia ancora grandi potenzialità di crescita in un mercato sempre più interessato al consumo della frutta secca.*

*New Factor e San Martino mettono a disposizione la loro esperienza in tutti gli step, dalla produzione alla lavorazione fino alla commercializzazione, con un'idea di fare sistema che reputiamo vincente”.*

*“Per le aziende coinvolte nel progetto, i vantaggi sono molteplici – sottolinea **Alessandro Zampagna Direttore Operativo di New Factor** – La rete permette un'integrazione tra le aziende di tutte le fasi: produzione, smallatura, essiccazione, calibratura, selezione e infine commercio.*

*Il tutto potendo usufruire di impianti all'avanguardia. Parte degli investimenti viene indirizzata proprio al potenziamento di una tecnologia nei canoni di un'industria 4.0, per una produzione maggiormente digitalizzata e interconnessa”.*

Durante la Giornata della Noce è stato confermato l'impegno in ambito di responsabilità sociale di impresa **di New Factor e San Martino con la SPIGOLATURA SOLIDALE** che anche quest'anno **sarà realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo n.8 di Forlì.**

Circa a fine ottobre, nel giorno della spigolatura che dà la possibilità di prendere i frutti lasciati sulle piante o a terra dopo la raccolta, si potrà accedere al noceto con un contributo libero per ogni nucleo familiare. I proventi verranno destinati all'attività delle scuole.

Durante la giornata della Noce sono stati presentati i risultati di **LE NOCI SOTTO L'OBIETTIVO (FOTOGRAFICO)!”** il progetto supportato da New Factor e San Martino che lo scorso anno ha coinvolto 72 studenti della classi di seconda media dell'Istituto Comprensivo scolastico n.º8 di Forlì. Con il supporto di San Martino e New Factor, gli studenti hanno avuto la possibilità di conoscere la realtà dell'azienda agricola attraverso tutte le fasi del percorso produttivo della noce (dalla coltivazione al raccolto, fino alla lavorazione, al confezionamento ed alla commercializzazione del prodotto) senza ovviamente dimenticare l'aspetto nutrizionale e salutistico. Il progetto, è stato caratterizzato da lezioni in classe e visite in azienda.

Gli allievi hanno documentato le fasi di produzione con macchine fotografiche o cellulari.

Dopo la visita guidata all'Azienda San Martino con la dimostrazione della raccolta meccanizzata, si è tenuto un incontro in cui è stato presentato il progetto In-Noce ed è stato fatto il punto sulla coltivazione della noce. Sono intervenuti, il Sindaco del comune di Forlì Davide Drei, Alessandro Annibaldi AD New Factor e Azienda Agricola San Martino, Alessandro Zampagna Direttore Operativo New Factor, Cesare Bendandi Direttore Azienda Agricola San Martino, La Dirigente dell'Istituto Comprensivo n. 8 di Forlì Gabriella Garoia, la vicaria Prof.ssa Loredana Cicciù e il coordinatore del progetto “Le noci sotto l'obiettivo fotografico”, Prof. Marco Susanna.

