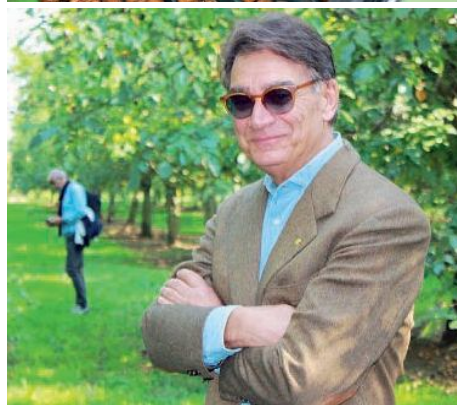


AGROALIMENTARE LA TECNOLOGIA NEI CAMPI

A San Martino la coltivazione delle noci in versione hi-tech

New Factor e Agrintesa insieme ad altre 9 aziende guidano il progetto In-noce che ruota attorno al nuovo stabilimento nel Forlivese



Addetti al lavoro nella selezione delle noci. A destra, in una immagine tratta dal sito dell'azienda agricola San Martino, Alessandro Annibaldi

FORLÌ

CRISTIANO RICCIUTI

Come le pesche portarono reddito e benessere a tutto il sistema romagnolo nel corso del 20° secolo, così le noci potrebbero essere la coltura da reddito del 21°. Ma solo se si riuscirà a organizzare la produzione e, soprattutto, a concentrare le vendite con il mercato globale come orizzonte. Nelle scorse settimane a San Martino in Strada, alle porte di Forlì, l'azienda Agricola San Martino/New Factor ha inaugurato la nuova ala dello stabilimento per la lavorazione delle no-

ci, così come diverse attrezzature per la lavorazione e l'essiccazione.

È sotto gli occhi di tutti che le campagne romagnole, fino a una ventina di anni fa coltivate a frutta come pesche, albicocche, susine e fragole, oggi sono una landa di colture estensive, con i contoterzisti a coltivare cereali o erba medica. Si tratta di filiere non molto remunerative e che non portano ulteriori ricadute economiche positive sul territorio, considerata la scarsa necessità di manodopera.

insieme ad Agrintesa e a nove aziende agricole nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Emilia-Romagna.

Il progetto

Le nuove linee sono state pensate e realizzate da New Factor, così come previsto nel progetto di filiera. Nello stabilimento di San Martino in Strada vengono smaltate, essiccate, calibrate e selezionate le noci verdi prodotte dalle aziende aderenti, San Martino compresa.

«Il nuovo stabilimento - ha spiegato Alessandro Annibaldi, amministratore delegato di New Factor, al taglio del nastro - conta 1000 mq di superficie coperta

che si aggiungono al capannone già esistente per un totale complessivo di 2000 mq in cui è stata riorganizzata la linea di lavorazione. La nuova linea è dotata dei più moderni software che permettono un notevole risparmio di tempo nella lavorazione innalzando gli standard qualitativi. Fra questi ad esempio, controllo ottico della selezione, interconnessione con la rete web aziendale e teleassistenza in remoto, sistema elettronico di calibrazione con selezione qualitativa e merceologica del prodotto finito».

In numeri

In una stagione normale, per 45 giorni di raccolta, la capacità produttiva è di oltre 1500 tonnellate di noci in guscio secche. L'investimento complessivo per i nuovi impianti di lavorazione è pari a 1,5 milioni di euro.

«L'inaugurazione è stata motivo di grande orgoglio e soddisfazione - ha aggiunto Annibaldi - in quanto New Factor e San Martino da vent'anni credono e investono nella filiera della noce. Il mercato è sempre più interessato al consumo della frutta secca e questo nuovo traguardo ci permetterà di essere

ancora più competitivi. Con il nuovo stabilimento daremo la possibilità alle imprese agricole emiliane romagnole aderenti a New Factor ed Agrintesa di ricevere, oltre ad un'assistenza tecnica specializzata, le migliori risposte per la valorizzazione delle proprie noci».

Grazie al nuovo stabilimento il progetto IN-NOCE (che al momento conta 260 ettari impiantati con le varietà Chandler, Howard e Lara con l'obiettivo di raggiungere 300 ettari impiantati entro il 2021) diventa quindi sempre più punto di riferimento per il settore della nocicoltura in Emilia-Romagna e in Italia.

ALESSANDRO ANNIBALI AD NEW FACTOR

«Il nuovo stabilimento conta 1000 mq di superficie coperta che si aggiungono al capannone già esistente per un totale complessivo di 2000 mq»

IL SUPPORTO DELLA TECNOLOGIA

La nuova linea è dotata dei più moderni software tra i quali controllo ottico della selezione e teleassistenza in remoto

L'alternativa

Di fronte a migliaia di ettari destinati alle estensive, la coltivazione delle noci può rappresentare una alternativa di maggiore remunerazione. Di certo non ci si può improvvisare. In primo luogo affinché possa dare soddisfazioni servono almeno 20 ettari di superficie in pianura, in quanto la raccolta deve essere meccanizzata. E per ottenere una produzione di qualità e dalle alte rese, è indispensabile avere la possibilità di irrigare.

L'impianto inaugurato a metà ottobre è all'avanguardia. Tutte le noci prodotte nell'ambito del progetto di filiera IN-NOCE vi confluiscono. Il progetto è ideato da New Factor che ne è capofila,

260 GLI ETTARI IMPIANTATI SI PUNTA AI 300

1,5 I MILIONI INVESTITI PER I NUOVI IMPIANTI

Qualità Pecan: agli Usa il primato

Se in Emilia Romagna si ragiona sull'ordine dei 250-300 ettari di noce, all'ultima edizione di Macfrut fra gli espositori vi era un'azienda americana che produce noci Pecan su superfici ben maggiori. L'azienda San Saba, da sola, conta 2400 ettari di questa particolare tipologia di noci. San Saba Pecan coltiva e lavora questa frutta a guscio dagli anni '70. Con oltre 40 anni di esperienza, abbiamo sviluppato un processo che ci

permette di produrre le migliori noci Pecan a un prezzo competitivo. San Saba è una delle poche aziende mondiali integrate verticalmente nel settore della produzione di Pecan, cioè è in grado di garantire una fornitura costante in qualità e quantità. La Pecan è l'unica noce autoctona del nord America. Su scala globale, gli Stati Uniti producono l'80% delle Pecan mondiali. La stagione del raccolto va da ottobre a gennaio. Le noci sgucciate vengono selezionate per soddisfare non solo le esigenze dei consumatori, ma anche le normative dettate dal Dipartimento statunitense all'Agricoltura (USDA). Il ministero ha stabilito tre categorie: Perfezione, Scelta e Standard.