

AGROALIMENTARE UN SETTORE IN ESPANSIONE

«Noci, la Romagna può diventare leader» New Factor guida la carica dei produttori

Il progetto In-Noce, costituito insieme alla coop Agrintesa e ad altre 18 aziende agricole, assicura a tutti assistenza tecnica, ritiro e valorizzazione del raccolto attraverso marchi di qualità



FORLÌ

La filiera della noce di Romagna, in linea con il trend nazionale ed internazionale, è in grande fermento e sempre più punto di riferimento per il settore della nocicoltura sia in regione che in Italia.

Innumeri del settore

Nel mondo le tonnellate prodotte nel 2018/2019 sono state 2.022.500 con una previsione di 2.259.465 nel 2019/20 (+11,7%). Paesi come il Cile hanno registrato veri e propri record quintuplicando la produzione ed arrivando a posizionarsi fra i maggiori produttori insieme a Cina, Usa, Iran, Ucraina e Francia.

L'Italia rappresenta l'1% della

produzione mondiale, 15 mila tonnellate prodotte, a fronte di un consumo di 55 mila tonnellate, contro le 80 mila tonnellate degli anni Sessanta e le oltre 40 mila del 1980. Contemporaneamente le importazioni sono triplicate.

«La Cina detiene il primato a livello quantitativo, ma assorbendo tutto il mercato interno non esporta - commenta Alessandro Annibali, amministratore delegato di New Factor -. A giocare la parte da leone è la California, che registra il 49% della produzione mondiale (secondo paese al mondo), esporta il 66% della propria produzione e da cui l'Europa attinge l'80% del suo fabbisogno». L'Europa resta fortemente deficitaria con produzioni in Francia, Spagna e Italia che soddisfano meno del 20% del proprio fabbisogno. L'Europa dell'Est, in particolare l'Ucraina, ma anche la Moldavia, la Romania, l'Ungheria e la Georgia, producono per lo più noci selvatiche, dal guscio durissimo e difficilmente commercializzabili, sebbene anche in questi paesi si stanno impiantando nuove varietà come la Chandler, Howard, la Lara e la Tular. Della produzione italiana, 10.000 tonnellate provengono dall'area vesuviana, dove da sempre si produce la noce di Sorrento.

«La Romagna - continua Annibali -, grazie alla vocazione dei propri terreni e alle capacità dei propri agricoltori, ha tutte le carte in regola per diventare un primario produttore di noci di altissima qualità in Europa e per soddisfare



In alto Alessandro Annibali. Sopra, una fase della raccolta delle noci

sia il fabbisogno nazionale che europeo».

Il tema è stato al centro della XV giornata della noce che si è tenuta all'Azienda Agricola San Martino di Forlì, sede dello stabilimento New Factor centro di raccolta e lavorazione delle noci prodotte nell'ambito del progetto IN-NOCE, costituito da New Factor, che ne è capofila, insieme alla cooperativa faentina Agrintesa e a diciannove aziende agricole nell'ambito del Piano di sviluppo rurale della Regione Emilia-Romagna. Un progetto che prosegue con l'obiettivo di sviluppare insieme la coltivazione del noce da frutto, assicurando, alle aziende agricole che aderiscono, la necessaria assistenza tecnica, il ritiro e la gestione del prodotto ed una mirata valorizzazione delle noci attraverso elevati standard qualitativi e il marchio

Mister Nut Noci di Romagna.

Il "polo" New Factor

Il 2019 è l'anno in cui allo stabilimento 4.0 di New Factor, l'azienda romagnola di riferimento per la lavorazione e la commercializzazione di snack naturali a base di frutta secca e disidratata, inaugurato lo scorso anno alla San Martino, convoglierà tutta la produzione delle aziende aderenti. Il polo oggi conta 260 ettari con l'obiettivo di raggiungere i 300 impianti entro il 2021.

«La crescita dei consumi della frutta secca, grazie anche ad una maggiore attenzione delle persone verso un'alimentazione sana e corretta, porta inevitabilmente una nuova stagione di sviluppo per la nocicoltura da frutto - aggiunge Annibali -. Siamo convinti che facendo sistema fra coltivatori e produttori, come sta accadendo

con il progetto In-Noce, il nostro territorio sia l'ideale punto di riferimento per la filiera della noce in Italia e in Europa».

Nello stabilimento 4.0 di New Factor vengono smaltate, essiccate, calibrate e selezionate le noci verdi prodotte dalle aziende aderenti con tecniche all'avanguardia e moderni software che permettano un notevole risparmio di tempo nella lavorazione innalzando ulteriormente 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. La capacità produttiva, in una stagione normale per 45 giorni di raccolta, è di oltre 1.500 tonnellate di noci in guscio secche.

LA STRATEGIA DI GESTIONE

Tutta la produzione verrà convogliata nello stabilimento 4.0 di New Factor inaugurato di recente a San Martino in Strada

ALESSANDRO ANNIBALI AD NEW FACTOR

«La maggiore attenzione verso un'alimentazione sana, porta inevitabilmente una stagione di sviluppo per la nocicoltura»