

Forlì - Cesena

La sfida dell'agricoltura

L'impero delle noci: «Salvateci dall'America»

Entro il 2025, un quarto della frutta secca italiana sarà made-in-Romagna. «Ma la California ci invade con quelle a prezzi stracciati»

di **Maddalena De Franchis**

Fermare l'invasione delle noci californiane, onnipresenti sui mercati europei a prezzi stracciati. E convincere i consumatori a preferire le filiere locali di alta qualità, come quella - interamente 'made in Romagna' - del progetto In-Noce. È la sollecitazione arrivata, nei giorni scorsi, da una trentina di produttori agricoli romagnoli, capitanati dalla riminese New Factor, azienda leader nella commercializzazione di frutta secca per la grande distribuzione, guidata dal forlivese Alessandro Annibaldi. Con 42 milioni di fatturato e circa 80 dipendenti, New Factor è motrice del progetto In-Noce, nonché pioniera della coltivazione hi-tech di noci, avviata, negli anni Novanta, nell'azienda agricola di San Martino di Forlì, che Annibaldi aveva ereditato dalla madre.

La concorrenza spietata delle noci provenienti dagli Usa (tut-

BATTAGLIA SUGLI SCAFFALI
Produzione extra e sussidi di Trump portano le straniere a soli 4 euro al chilo, contro i 9 delle nostre

tora primo esportatore mondiale), 'drogate' dai consistenti sussidi erogati dal governo Trump agli agricoltori e spinte da un surplus di produzione pari a +20% rispetto al 2019, ha fatto sì che i gherigli a stelle e strisce fossero venduti, sugli scaffali dei supermercati italiani, a meno di 4 euro al chilo. Un prezzo addirittura inferiore al costo di produzione sostenuto dalle aziende agricole romagnole che, per intraprendere il progetto della nocicoltura ad alta tecnologia e a basso uso di pesticidi, si sono fatte carico di investimenti ingenti. E la competizione non si gioca più solo con la California, se è vero che, a fronte della crescente richiesta di frutta secca da parte dei consumatori, la produzione europea di noci sta crescendo di oltre il 12% all'anno.

Un mercato di certo non facile, in cui è subentrata, quest'anno, l'emergenza sanitaria, che ha abbattuto le capacità di spesa delle famiglie italiane. Le noci, come tutto il comparto della frutta secca, sono infatti classificate come bene voluttuario di lusso. Più ancora quelle romagnole, offerte dalla grande distribuzione a prezzi raramente inferiori ai 9 euro al chilo.

«**Dobbiamo** comunicare meglio



Le noci dell'azienda New Factor, capofila del progetto In-Noce

il valore del prodotto italiano e creare domanda aggiuntiva», dichiara a tal proposito Annibaldi, amministratore delegato di New Factor. «Le nostre noci, essiccate al 7% di umidità, conservano proprietà organolettiche

di cui quelle californiane sono sprovviste, essendo essiccate al 3% per durare più a lungo». All'estero, inoltre, si eseguono fumigazioni con gas specifici contro insetti e coleotteri: trattamenti rigorosamente vietati nel

nostro Paese. «Purtroppo i consumatori non lo sanno, altrimenti sceglierebbero con più convinzione il nostro prodotto».

Il progetto In-Noce coinvolge 500 ettari, che arriveranno alla piena produzione entro il 2025 e copriranno un quarto dei volumi nazionali. «Un esempio di filiera corta, capace di salvaguardare le varietà autoctone e l'ambiente, oltre alla qualità del prodotto», sostiene Cristian Moretti, direttore della cooperativa faentina Agrintesa, che cinque anni fa ha stretto una partnership con New Factor per promuovere una nocicoltura moderna (intensiva, meccanizzata e irrigua), secondo il modello californiano.

L'iniziativa è stata sposata, di recente, anche da Agro Noce, società ferrarese controllata dal 'Fondo idea agro' (un fondo dedicato a investimenti ecosostenibili in agricoltura): Agro Noce è entrata così a far parte di Agrintesa, portando in dote i suoi 170 ettari di noceti, che saranno impiantati nei prossimi due anni nel ferrarese. «Il nostro prodotto è certamente più valorizzato che in passato», conclude Moretti, «ma molto resta ancora da fare per vincere la nostra battaglia a sostegno del made in Italy».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La sfida dell'agricoltura

Forlì - Cesena

CONCORRENZA

Un progetto ambizioso alla prova più difficile

Tanti produttori locali si espandono ma devono fare i conti con gli Usa

1 Il consorzio

Il progetto In-Noce, appoggiato dalla Regione, è formato da trenta agricoltori in tutta la Romagna con 500 ettari coltivati a noce. L'azienda capofila, la New Factor di Annibali (foto), ha 80 dipendenti e 42 milioni all'anno di fatturato

2 Prodotti diversi

In America l'essiccazione è al 3% di umidità per durare più a lungo, da noi al 7%: gusto e proprietà ci guadagnano. Oltre oceano, inoltre, usano gas contro gli insetti: pratica che in Italia è vietata. «Purtroppo i consumatori non lo sanno»



3 Cosa serve

Per coltivare noci, occorre avere almeno 10 ettari. Le piante hanno poi bisogno di tanta acqua. Infine, oggi la raccolta è meccanizzata: un impianto costa 300mila euro. «Siamo un esempio di agricoltura hi-tech, con filiera corta, che rispetta l'ambiente»

«Usiamo tecnologie 4.0, ma la qualità ha un costo»

Il forlivese Alessandro Annibali coltiva e commercializza le noci: «La Romagna è strategica. Ma servono competenze specifiche»

Alessandro Annibali è amministratore delegato di New Factor e ideatore del progetto di filiera In-Noce, finalizzato a trasformare la Romagna nel polo di eccellenza della nocicoltura nazionale.

Lei è titolare di un'azienda agricola (San Martino, a Forlì) e manager che commercializza la frutta secca. Come si conciliano le due anime?

«Mio padre apparteneva a una famiglia di commercianti di semi, mia madre era proprietaria di alcuni terreni agricoli nel forlivese. Quando, nel '90, presi in mano l'azienda, mi domandai se fosse possibile creare un legame tra i possedimenti agricoli materni e le competenze commerciali ereditate da mio padre.»

E ha trovato la risposta in un guscio di noce.

«I terreni erano dedicati a colture tradizionali: decisi di convertirli nella coltivazione di noci e frutta secca, da vendere nell'azienda alimentare paterna. Avendo studiato all'università di Davis, in California, ho chiesto consiglio al professor Dave Ramos, luminare della nocicoltura moderna. Ho impiantato così i primi due ettari di noceto, varietà Chandler, caratterizzata da un guscio sottile e da un gheriglio dal gusto delicato. In qua-

si vent'anni, dal '97 al 2016, gli ettari sono diventati 80.»

Dall'esperienza dell'azienda San Martino è nato, nel 2017, il progetto In-Noce.

«Un programma sostenuto dalla Regione, in cui abbiamo arruolato più di venti produttori tra Forlì, Cesena e il ravennate. Crediamo che la Romagna, terra 'solatia', come la definì Giovanni Pascoli, è generosa, sia un'area strategica per lo sviluppo di questa filiera. L'obiettivo è arrivare a soddisfare, entro il 2030, una parte del fabbisogno nazionale, attualmente stimato in 50.000 tonnellate.»

Eppure, quest'anno la noce romagnola ha dovuto fare i conti con le concorrenti straniere, offerte a prezzi di gran lunga più bassi. Perché il consumatore dovrebbe pagare di più per acquistare il prodotto locale?

PSATURAZIONE INTELLIGENTE

«Una macchina riesce a capire se l'interno è ben sviluppato, e scarta uno a uno i frutti difettosi»



Le noci 'passate' da un macchinario nella sede di San Martino in Strada

«La noce è una coltivazione impegnativa. Dal punto di vista degli investimenti, occorre avere a disposizione almeno 10 ettari di terreno e un impianto di irrigazione adeguato, oltre ai macchinari per la raccolta meccanizzata. E servono competenze coinvolte: in particolare, nella potatura e nei tempi di intervento contro gli insetti. Per non parlare dei nostri trattamenti di conservazione e manutenzione,

molto meno invasivi di quelli praticati dagli stranieri. Usiamo tecnologie 4.0 per selezionare le nostre noci una a una, eliminando quelle difettose grazie a un sistema di pesatura 'intelligente', capace di capire se l'interno è perfettamente sviluppato o no. Una salvaguardia così accurata dell'alta qualità comporta, inevitabilmente, costi più alti.»

Maddalena De Franchis

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un'azienda agricola cesenate

«Coltivavo piante da orto, ma il futuro è nella frutta secca»

Giuliano Bisacchi racconta la svolta dopo 40 anni: «È servito un grosso investimento iniziale, il 2020 è stato duro ma i risultati ci sono»

Giuliano Bisacchi, titolare di un'azienda agricola vivaistica con sede a Cesena, in via Cesenatico, è uno dei produttori agricoli romagnoli coinvolti nel progetto di filiera In-Noce, guidato da New Factor in collaborazione con la cooperativa faentina Agrintesa.

Bisacchi, il cuore della sua attività è stato per quarant'anni il vivaismo, in particolare il sistema delle cosiddette 'piante in cubetto'. Perché ha deciso di dedicarsi alla nocicoltura?

«È stata un'idea di mio figlio Andrea, laureato in Agraria a Bologna. L'attività del vivaio di piante da orto si va affievolendo e, guardando al futuro, mio figlio mi ha proposto di diversificare le nostre coltivazioni in base alle tendenze del mercato. Da qualche anno è di moda la frutta secca: tutti vorrebbero colti-

varla, ma sono in pochi quelli che possono realmente permettersela.»

Che intende dire?

«È necessario innanzitutto un grosso investimento iniziale, sia in termini di ampiezza del terreno, sia in termini di macchinari. Altrimenti il gioco non vale la candela.»

Di che cifre parliamo?

«Nella nostra azienda abbiamo dedicato 25 ettari agli impianti di alberi da noce. I macchinari per la raccolta meccanizzata costano più di 300.000 euro e occorre avere a disposizione un ottimo impianto di irrigazione, perché la nocicoltura richiede molta acqua. Ed è molto importante associarsi a una cooperativa. Insomma, non ci si può improvvisare.»

A distanza di 4 anni dal primo impianto, vedete già i primi risultati?

«Sì, dallo scorso anno abbiamo cominciato a raccogliere i primi frutti, anche se le colture impiegano in media sette anni per andare a regime. Siamo soddisfatti, ma il 2020 è stato un anno piuttosto critico.»

Perché?

«Siamo penalizzati dall'emergenza sanitaria, che ha ridotto i consumi di noci di alta gamma come quelle di Romagna. Ma è soprattutto l'invasione delle noci californiane a danneggiarci. La concorrenza del prodotto estero sta distruggendo, in generale, l'intero settore della frutticoltura romagnola. Qui seguiamo disciplinari molto rigorosi, ma poi ci vediamo sommersi dal prodotto straniero, che non è sottoposto alle stesse regole e risulta molto più economico. Le autorità dovrebbero intervenire prima che sia troppo tardi.»

m.d.f.



Giuliano Bisacchi, titolare di un'azienda agricola vivaistica con sede a Cesena