

GEORGOFILI NEL NOCETO

Nell' ambito degli incontri periodici d'aggiornamento che la Sezione Nord-Est dell' Accademia dei Georgofili (cioè la più antica d'Italia, con sede in Firenze) organizza per i propri aderenti, una delegazione – *guidata dal presidente prof. Mario **BONSEMBIANTE*** – ha partecipato recentemente ad un interessante seminario presso la Cooperativa “ IL NOCETO “ di Chiarano (TV) .

Tema dell'incontro e delle visite tecniche – nel centro di lavorazione ed in campagna - il noce, coltura alternativa davvero interessante ed illustrata in tutte le sue problematiche dal dr. Giancarlo **Potente** , presidente della Cooperativa .



“ L'idea “NOCETO” – *ha esordito il presidente **Potente*** - nasce nei primi anni '90, quando un gruppo di agricoltori del Basso Piave e di Rovigo si incontrarono con l'intento comune di trovare una coltura che potesse in parte sostituire le classiche colture di mais , soia , barbabietola e frumento che da anni venivano coltivate in zona.

Venne individuato il noce da frutto come coltura che per le sue caratteristiche tecnico organizzative poteva essere inserita nell'ordinamento aziendale sfruttando nel migliore dei modi la manodopera disponibile e nel contempo permetteva di aumentare in modo considerevole le entrate aziendali.



Si tratta infatti di una coltura che richiede poca manodopera in quanto tutte le operazioni colturali sono quasi completamente meccanizzabili.

A seguito dell'individuazione del noce come coltura interessante per gli agricoltori, furono organizzati alcuni viaggi di studio in California, Francia e Spagna con l'intento di comprendere quali fossero le problematiche relative all'impianto, allo sviluppo della pianta, alla difesa fitosanitaria, alla raccolta e successiva lavorazione del prodotto.



Gli interessi comuni si concretizzarono negli anni **'93-'94** con la nascita della coop **Il Noceto** alla quale partecipavano sia agricoltori del Basso Piave che di Rovigo.

Negli stessi anni furono eseguiti i primi impianti di Noci lara che usufruirono del primo piano di finanziamento europeo 5B.

Negli anni **'97-'98** dalla coop. Il Noceto si staccano i soci di Rovigo che creano il consorzio Nogalba.



Nel **98-99**, utilizzando il II° bando del finanziamento europeo 5B, si procede alla realizzazione dello stabilimento di lavorazione di Chiarano, all'acquisto delle attrezzature per la raccolta e la lavorazione delle noci sviluppate in collaborazione con produttori italiani pionieri nella produzione di macchine ed attrezzature specifiche per le noci da frutto.

Negli anni successivi la cooperativa prosegue nell'impianto di nuovi noceti, nonostante alcuni problemi fitosanitari abbiano portato all'estirpo di alcuni noceti, fino ad arrivare alla superficie attuale di circa 236 ettari.



Nel **2000** il Noceto è diventato organizzazione di produttori.

Nel **2008** Il Noceto partecipa alla nascita dell' A.O.P. Veneto Ortofrutta, prima associazione di Organizzazioni Produttori del Veneto “.

“ Il Noceto – *ha proseguito **Potente*** - è una cooperativa, ogni socio può esprimere un voto e riceve ristorni in funzione della quantità e qualità del prodotto consegnato.

Per quanto riguarda la coltivazione del noce da frutto e nel caso specifico della varietà **Lara**, è importante tenere in considerazione che si tratta di un frutteto a pieno titolo pertanto necessita di adeguato impegno tecnico, economico ed organizzativo.

La varietà **Lara** è attualmente la più apprezzata dal mercato italiano sia per le sue caratteristiche di grosso calibro sia per le sue qualità organolettiche sostanzialmente differenti rispetto alle altre varietà prodotte in Italia o importate dagli USA, Cile etc.



Gli astoni di 2 anni innestati su portainnesto di *Juglans regia*, vengono messi a dimora su terreno ben drenato e preparato; è molto importante il drenaggio in quanto le radici del noce soffrono molto dei ristagni idrici che ne provocano la morte soprattutto quando questi si verificano in concomitanza con le temperature estive.

Nei primi 3 anni dall'impianto, le piante di noce hanno bisogno di essere potate manualmente per favorire la veloce formazione di una parete fruttificante sulla quale negli anni successivi verranno effettuate quasi esclusivamente potature meccaniche.

La prima produzione di noci comincia generalmente al quinto anno e si tratta, nella maggioranza dei casi, di prodotto di eccellenti calibro e qualità.

In concomitanza con l'inizio della produzione, iniziano anche i trattamenti fungicidi contro **batteriosi** e **NAB** e quelli insetticidi contro la **carpocapsa**; questo insetto rimane il problema principale nella coltivazione del noce da frutto, comunque viene controllato in modo soddisfacente attraverso il monitoraggio dei cicli di sviluppo dell'insetto e l'utilizzo di atomizzatori opportunamente modificati.



Attualmente i prodotti ammessi per il noce sono in numero limitato ma stiamo lavorando in collaborazione con l'Osservatorio per le malattie delle piante di Verona, l'Istituto di patologia vegetale di Roma e le maggiori aziende produttrici di fitofarmaci per poter registrare ulteriori principi attivi.

Importante è la gestione delle irrigazioni e del drenaggio del terreno, allo scopo è stata sviluppata una rete di rilevamento dell'umidità del suolo a vari livelli che permette di formulare adeguati consigli di irrigazione.

Tutte le problematiche della coltivazione del noce vengono discusse dai tecnici aziendali che si incontrano settimanalmente in modo tale da confrontare le varie esperienze ed individuare la migliore strategia di approccio.

La raccolta avviene tramite lo scuotimento delle piane e la successiva raccolta da terra del prodotto tramite macchine raccattatrici.

Le noci cadute a terra vengono raccolte al più presto in modo tale che venga limitato al minimo il contatto con il suolo che è causa della formazione di muffe e difetti del guscio.

Il prodotto raccolto in campo viene trasferito presso il centro di lavorazione di Chiarano dove si procede alle operazioni di pulizia, lavaggio, smallatura, nel giro di qualche ora, e all'essiccazione per un tempo variabile da 20 a 40 ore.

Dopo l'essiccazione il prodotto viene inviato nei silos aerati dove comincia la fase di stabilizzazione; successivamente avviene la selezione per calibro e per categoria con l'eliminazione delle noci con difetti.

Il prodotto selezionato viene quindi confezionato, etichettato e distribuito presso i clienti, nella maggior parte dei casi grossisti, presso i maggiori mercati ortofrutticoli italiani.

Da qualche anno presso le aziende socie si sono sviluppati degli spacci aziendali che permettono di far conoscere la noce Lara sul nostro territorio. Molta importanza viene data al marketing con iniziative di carattere sociale in collaborazione con associazioni territoriali, professionali e produttori locali che portano all'organizzazione annuale di un convegno sui temi di alimentazione e salute, segue una visita ad una azienda socia durante la quale si assiste alle operazioni di raccolta delle noci e si assaporano i piatti locali che le vedono protagoniste “.

“ Attualmente – *ha concluso Potente* - Il Noceto produce circa 800 ton. di noci secche all'anno, tale quantità risulta essere di molto inferiore rispetto alle richieste dei nostri attuali clienti e alle capacità di lavorazione dello stabilimento, per questo motivo stiamo cercando di incrementare le superfici destinate a noci e nel contempo massimizzare la produttività dei noceti esistenti utilizzando le migliori tecniche di produzione derivanti dalla collaborazione tecnica con altre realtà del settore sia italiane che francesi”.

Info :

*Organizzazione di Produttori
IL NOCETO
Nocicoltori in Terra Veneta
Scarl
Via Chiusurata, 30 /A
31040 CHIARANO (TV)-Italy
Telefono : +39 0422 746940
Fax : +39 0422 806868
e-mail : direzione@ilnoceto.it*

Servizio fotografico a cura di

claudiofabbro@tin.it
www.claudiofabbro.it

mob. 335-6186627

Chiarano, 30.09.2009