

Nocciola tonda di Calabria: un'eccellenza da scoprire



La Nocciola tonda di Calabria rappresenta un'eccellenza del patrimonio di biodiversità agricola della regione più a sud dello stivale. **Ecotipo dominante tra i corileti presenti sul territorio regionale**, oltre alle pregevoli caratteristiche organolettiche, nel confronto con altre cultivar **presenta una maggiore concentrazione di acido oleico e una più bassa presenza di acido linoleico**, tale da garantirne una migliore

conservabilità.

Si tratta dunque di una cultivar di grande qualità, **iscritta dal Mipaaf nel 2020 nel registro nazionale delle varietà di fruttiferi locali** come risorsa regionale di biodiversità da tutelare e in attesa del riconoscimento di Indicazione geografica.

In Calabria la coltivazione del nocciolo risale al periodo compreso tra fine del 1700 e il 1800 e oggi la regione è il quinto produttore in Italia, dopo Campania, Lazio, Piemonte e Sicilia. **Attualmente la Nocciola tonda calabrese occupa circa 500 ettari** concentrati tra Cardinale e Torre Ruggiero, in provincia di Catanzaro, e Simbario, Spadola e Filogaso, in provincia di Vibo Valentia, fulcro delle zone vocate.

La costituzione nel 2008 del Consorzio «Valorizzazione e tutela Nocciola di Calabria», che ha sede a Torre Ruggiero, ha dato maggiore impulso alla **produzione**. Il Consorzio, del quale fanno parte circa quaranta produttori, è stato iscritto nel circuito nazionale Città della Nocciola ed è annoverato tra le Comunità del cibo «Nocciola di Calabria» di Slow Food. Numerosi produttori consorziati hanno puntato sui metodi di coltivazione biologici e sul miglioramento qualitativo.

Il presidente del consorzio, Giuseppe Rotiroti, mette in evidenza gli sforzi compiuti negli ultimi anni per promuovere la filiera calabrese della nocciola: «Ci muoviamo su più fronti – afferma – per spiegare il corretto uso del prodotto, che può essere impiegato dall'antipasto ai dolci, per fare rete tra produttori, istituzioni, enti di ricerca e scuole e per promuovere l'identità del territorio di produzione, che comprende anche la già nota località di Soverato, e renderlo più attrattivo proprio dal punto di vista turistico. Il tutto con lo scopo di puntare sullo sviluppo della filiera della nocciola calabrese e dare valore aggiunto all'intera economia regionale».

La sfida principale del Consorzio è quella di effettuare la produzione del semilavorato direttamente nell'area di coltivazione,

al fine di migliorare la competitività del prodotto sui mercati nazionali e internazionali e di aumentare la redditività delle aziende produttrici locali che, con sacrifici e dedizione, portano avanti una lunga e preziosa tradizione.

«Importante – aggiunge Rotiroti – è l'apporto dell'Arsac, l'Agenzia regionale per lo sviluppo dell'agricoltura, che da anni accompagna le azioni del Consorzio con preziose attività di ricerca ed analisi che oggi, in collaborazione con le Università calabresi, ha già portato i primi risultati in tema di promozione delle proprietà della Nocciola calabrese tra i consumatori, che sono sempre più esigenti ed attenti».



Programma di Sviluppo Rurale della Regione Calabria. Iniziativa finanziata dal FEASR-