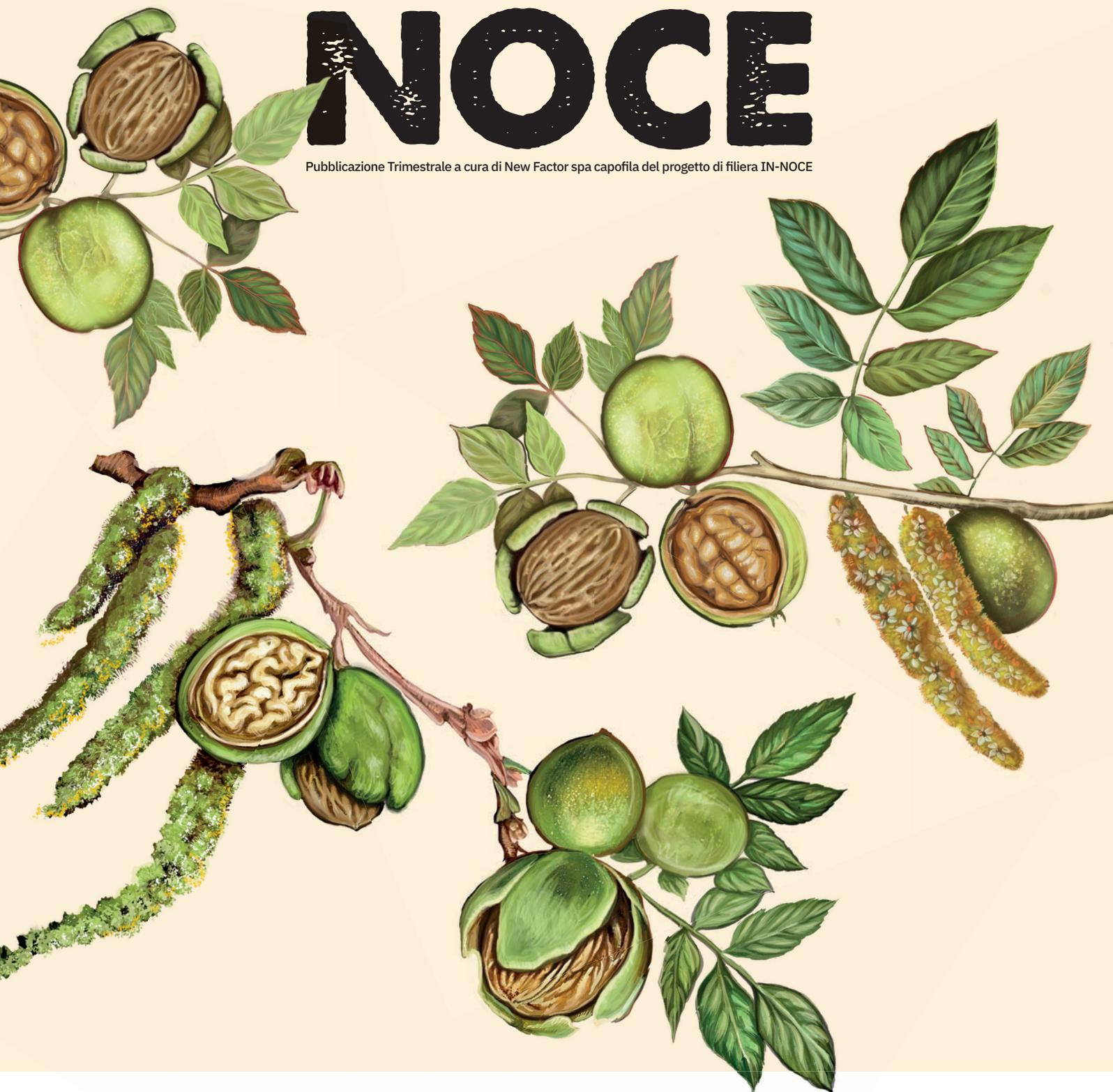


Rivista della filiera italiana della

NOCE

Pubblicazione Trimestrale a cura di New Factor spa capofila del progetto di filiera IN-NOCE



La nutrizionista

**Noce di Romagna,
un vero toccasana
per la salute del cuore**

L'agronomo

**Un'annata difficile
per la nocicoltura
romagnola**

Il contesto
internazionale

**Mercato:
il difficile equilibrio
tra produzione e prezzi**

Il mercato

**Meno noci, ma più grandi
e belle: le previsioni
sulla campagna**



CON L'AUTUNNO ARRIVA L'ATTESO MOMENTO DELLA RACCOLTA

Nell'ambito della nocicoltura, il periodo autunnale fa rima con uno dei momenti più emozionanti della coltivazione: in queste settimane, tra settembre e ottobre, ci si dedica infatti alla raccolta dei frutti. E quella di quest'anno si rivela particolarmente attesa: pesano le incertezze legate alla moltitudine di fenomeni meteorologici avversi che hanno colpito negli scorsi mesi l'areale romagnolo. Le gelate di aprile, le piogge abbondanti di maggio e le intense grandinate di giugno e luglio hanno fortemente messo in difficoltà la coltivazione: moltissime noci sono cadute, altre non sono arrivate a maturazione. In questo contesto complicato c'è però un aspetto positivo che merita di essere sottolineato: i frutti che non sono stati colpiti dagli eventi calamitosi mostrano un buon calibro rispetto alla scorsa campagna.

Di queste tematiche si parlerà nelle prossime pagine, dove, grazie alle parole degli esperti del settore, verranno approfondite alcune questioni di grande interesse. A cominciare, come anticipato, dalla panoramica sull'annata 2022 e dalle previsioni per quella ormai prossima. Quest'ultima, considerando il potenziale produttivo crescente, doveva essere la stagione dei grandi numeri, invece dovrebbe essere caratterizzata da un minore volume su tutti gli areali produttivi.

Una delle questioni più dibattute in questi mesi, al centro di approfondimenti dedicati, è quella relativa alle dinamiche che stanno segnando il mercato internazionale, contraddistinto da un'impennata della produzione e da un calo dei consumi, con, come conseguenza, un marcato abbassamento dei prezzi di alcune origini. Nel contesto mondiale, occupano una posizione di leadership in ambito produttivo la Cina e la California, che, assieme al Cile, sono state protagoniste di una stagione eccellente. Da segnalare, poi, anche le buone performance dell'Ucraina. Direzione opposta per l'Australia, in cui il calo della produzione ha toccato il 50%.

In questo terzo numero della Rivista, poi, ci sarà spazio anche per i focus dedicati alle potenzialità nutrizionali della noce, un frutto apprezzato dalle papille gustative ma anche dal nostro apparato circolatorio. Questo prezioso spezza-fame è un'ottima fonte di Omega 3, un potente cardioprotettivo, e di selenio, un minerale dall'effetto anti-aterosclerosi. In più, le noci tengono bassi i valori del colesterolo, sono un valido alleato di chi soffre di diabete e sono ricche di vitamine come il fosforo, il ferro, lo zinco e il rame. Qualche motivo in più per portarle in tavola e consumarle senza esagerare. *



LA NUTRIZIONISTA

NOCE DI ROMAGNA, UN VERO TOCCASANA PER LA SALUTE DEL CUORE

Dr.ssa Manuela Mapelli,

*laureata in Scienza dell'Alimentazione, specialista
in disturbi del comportamento alimentare*



La bontà delle noci è fuori discussione, così come la loro incredibile versatilità in cucina. Possono far parte dei nostri dessert, delle nostre insalate, dei nostri primi piatti e persino dei nostri lievitati, donando sempre quel sapore e quell'aroma inconfondibili di cui ogni volta ci si innamora. Le noci, tuttavia, non sono considerate buone solamente dalle nostre papille gustative: anche il nostro apparato cardiocircolatorio le apprezza, e sa trarne grandi vantaggi.

Cuore, linfonodi, vasi sanguigni, come vene e arterie, nonché il sangue stesso hanno bisogno di continue coccole e attenzioni: le noci

sono un validissimo candidato per farlo. Siamo ormai abituati al classico e diffuso suggerimento di consumare “una manciata di noci” (o di mandorle, o frutta secca in generale) come spuntino, ma è sbagliato pensare che il consiglio sia legato solamente all'energia che questi semi forniscono.

Questi strepitosi alimenti spezza-fame sono ricchi di grassi e di chilocalorie, ma non vanno temuti: sono tutti grassi “buoni”, ovvero preziosi per il nostro benessere. Contengono infatti, tra gli altri, l'Omega 3, lo stesso presente in altri cibi come per esempio il salmone, un potente cardioprotettivo che aiuta a tenere nella norma il livello dei trigliceridi, ovvero i grassi già presenti nel sangue. Più

questo valore è alto e più cresce il rischio di sviluppare una patologia cardiovascolare: ebbene, le noci possono prevenire tale eventualità.

Un'altra componente essenziale delle noci è il selenio, un minerale molto importante perché ci protegge garantendo un effetto anti-aterosclerosi, una patologia molto rischiosa che può essere prevenuta seguendo uno stile di vita salubre, effettuando frequenti controlli medici e mantenendo un'alimentazione bilanciata e allineata alle indicazioni di un nutrizionista. Il selenio è in ottima compagnia: a fare squadra con lui ci sono anche magnesio, calcio e potassio, sostanze che, assieme, riescono a fare miracoli per il nostro cuore.

Consumare regolarmente le noci - di qualità, naturalmente - significa volerci bene: aiutano a tenere bassi i valori del colesterolo e regolano la pressione sanguigna, soprattutto nelle persone anziane. In più, sono un valido alleato di chi soffre di diabete e di chi deve mantenersi in forza per affrontare le sfide quotidiane. Oltre agli elementi “magici” già citati, le noci contengono altre vitamine come il fosforo, il ferro, lo zinco e il rame. Quante consumarne al giorno? La quantità precisa non può essere unica per tutti noi: è importante che sia uno specialista a stabilirla, ma tendenzialmente è consigliato consumarne non oltre 30 grammi. Il motivo? Semplice: sono così potenti che non è necessario mangiarne di più. ✱





L'AGRONOMO

UN'ANNATA DIFFICILE PER LA NOCICOLTURA ROMAGNOLA

Luca Fagioli,

Area Servizi e Sviluppo Consorzio Agrario di Ravenna

Un'annata ricca di sfide difficili per la coltivazione della noce da frutto in Romagna. È questo il bilancio provvisorio del 2023 del settore. Per il comparto purtroppo si sono susseguiti diversi eventi climatici sfavorevoli.

Inizialmente le gelate del 5-7 aprile, che in alcuni noceti avevano determinato danni a carico degli amenti (infiorescenze maschili). Questo si era tradotto in un minor potenziale di polline ai fini della fecondazione dei fiori femminili.

Il periodo maggiormente problematico si è verificato nel mese di maggio, coincidente con la fase della fioritura femminile. Il noce essendo una pianta anemofila necessita di ventosità e temperature miti per ottimizzare il processo fecondativo. Le piogge abbondanti e ripetute del periodo hanno invece ostacolato il processo di impollinazione, con il risultato di una scarsa allegazione (la fase iniziale della crescita del



frutto). Allo stesso tempo il susseguirsi di condizioni ideali al verificarsi delle infezioni di batteriosi, con la concomitante difficoltà da parte degli agricoltori nel realizzare i trattamenti protettivi contro tale avversità, ha penalizzato ulteriormente l'allegazione favorendo la cascola dei giovani frutticini. Infine in diverse zone della provincia di Ravenna le esondazioni dei fiumi tristemente note, hanno causato l'allagamento di alcuni noceti, che causa lo stress subito hanno registrato una cascola rilevante dei più giovani frutti. In alcuni casi in tali noceti si sta verificando anche il collasso di alcune piante (3-5%) per asfissia radicale.

A seguire, nel corso dei mesi di giugno e luglio, si sono verificate diverse grandinate, alcune di forte intensità, con chicchi di dimensione rilevante. Le noci colpite sono state soggette in parte a caduta, altre sono ancora sulle piante ma probabilmente non arriveranno alla maturazione per le conseguenze degli eventi atmosferici, come la presenza di funghi saprofiti.

Sempre nel mese di luglio si sono verificate alcune giornate caratterizzate da forte ventosità: in particolare nel pomeriggio del 22, dove in alcuni territori a nord di Ravenna è stato registrato un vero e proprio tornado con danni ingenti anche ad infrastrutture e fabbricati; poi il 25 luglio, che ha interessato in particolare il comprensorio faentino e forlivese. Le conseguenze di questi eventi si sono tradotte nella caduta di noci, imputabile solo agli eventi atmosferici, in alcuni casi rilevante (fino a 300 frutti / pianta caduti al suolo).

Unica nota positiva, in questo marasma di cattive notizie, è il calibro elevato dei frutti ancora intatti presenti nei noceti che non sono stati colpiti dagli eventi calamitosi precedentemente menzionati.

In definitiva, pur a fronte di una minore produzione, la quantità attesa è tendenzialmente buona. ✿

Gli eventi sfavorevoli

La combinazione di eventi climatici sfavorevoli ha ridotto la quantità complessiva delle noci prodotte

1

5-7 aprile

GELATE



Danneggiamento degli amenti e riduzione del potenziale di polline per la fecondazione dei fiori femminili

2

Maggio

PIOGGE ABBONDANTI



Ostacolo all'impollinazione e scarsa allegazione delle noci, favorendo l'insorgere di infezioni batteriche e la caduta dei frutti

3

2-17 maggio

ALLUVIONI



L'allagamento di alcune coltivazioni di noce ha causato lo stress delle piante e una rilevante caduta dei frutti

4

Giugno e luglio

GRANDINATE



Danneggiamento delle noci colpite, alcune soggette a cascola e altre affette da funghi saprofiti

5

23 luglio

FORTE VENTOSITÀ CON TORNADO



Ulteriore caduta di noci nei territori colpiti con danni anche ad infrastrutture e fabbricati



Guido Contrada,
Direttore Acquisti New Factor

Impennata della produzione e deciso calo dei consumi: sono questi i tratti dominanti del mercato mondiale delle noci. Uno scenario che porta con sé, come conseguenza naturale, un marcato abbassamento dei prezzi, molto evidente in California, e che diventa ancora più complesso da gestire nel caso in cui si tratti di produzioni di eccellente qualità.

A giocare un ruolo da protagonista sono la Cina e la California. Se il colosso asiatico conferma nuovamente la sua posizione di leadership nel contesto produttivo, la California mostra un'ottima capacità di tenuta grazie ad un complesso di fattori positivi, primo tra tutti le favorevoli condizioni meteorologiche: le precipitazioni sono infatti risultate superiori alla media, le temperature più fresche e le montagne della Sierra Nevada hanno potuto giovare di abbondanti nevicate. Le piantagioni, e in particolare gli alberi nei noceti curati in modo adeguato, hanno tratto beneficio da questo quadro, mostrandosi in buona forma. Nonostante il momento positivo, tuttavia, il complicato contesto economico attuale, caratterizzato da un fortissimo abbassamento dei prezzi, ha spinto molti produttori a prendere una decisione sofferta: limitare ulteriormente la superficie coltivata - si parla di una riduzione di almeno il 5% del totale -, con l'eliminazione dei noceti più vecchi e meno produttivi. Le prime stime sul raccolto ormai imminente fanno ben sperare: il NASS (National Agricultural Statistics Service) prevede infatti una produzione pari a 790mila tonnellate, con un +5% rispetto al 2022.

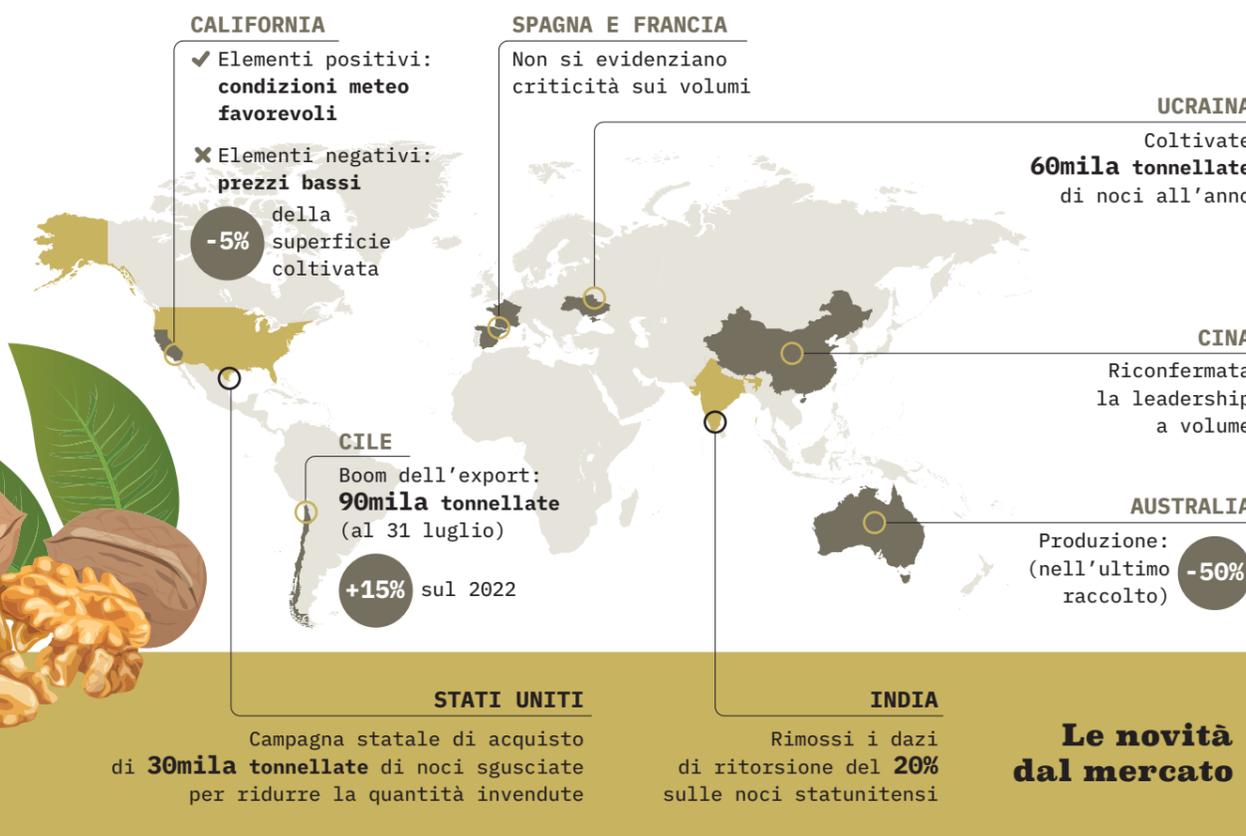
Oltre alla California, il Cile fa parte dei Paesi che meglio si prestano a fotografare la situazione attuale del mercato mondiale. Le noci qui coltivate sono infatti protagoniste di una stagione che si sta rivelando eccellente: nonostante una partenza un po' in salita, le esportazioni stanno regi-

MERCATO: IL DIFFICILE EQUILIBRIO TRA PRODUZIONE E PREZZI

La fotografia dei singoli Paesi



strando un ottimo ritmo. Al 31 luglio avevano infatti superato il tetto delle 90mila tonnellate, con un incremento del 15% rispetto all'anno precedente, e, sempre alla stessa data, gli impegni di vendita avevano superato l'80%, con un aumento di oltre il 15% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Se viene mantenuta questa cadenza favorevole il Cile potrebbe esaurire i volumi ancora disponibili prima dell'arrivo del nuovo raccolto californiano. Quanto ai mercati di esportazione, le noci in guscio cilene sono particolarmente apprezzate in India, che, con oltre 30mila tonnellate, si conferma il principale mercato di riferimento. A seguire la Turchia, protagonista di un +35,7% nelle spedizioni rispetto al 2022, e l'Italia, che registra un buon +32,4%.



Se California e Cile stanno attraversando un momento di ottime performance, diverso è il discorso per altri Paesi, come l'Australia, il cui ultimo raccolto è stato caratterizzato da un calo di quasi il 50% della produzione. Numeri peggiori rispetto alle aspettative, che hanno drasticamente ridotto gli arrivi delle noci Lara in Italia.

Allargando lo sguardo, è importante evidenziare in quale direzione si sta muovendo il mercato. Uno dei cambiamenti più rilevanti riguarda quanto accaduto lo scorso 20 marzo, quando il Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti d'America (USDA) ha annunciato una campagna d'acquisto per quasi 30mila tonnellate di noci sgusciate. Si tratta del più grande acquisto governativo mai avvenuto nell'industria delle noci, che ha permesso di consumare ingenti volumi delle qualità più scadenti riducendo notevolmente le quantità invendute a fine campagna del vecchio raccolto 2022 (carry-over). Inoltre lo scorso mese di giugno l'India ha deciso di rimuovere i dazi di ritorsione del 20% sulle noci statunitensi, decisione che dovrebbe incentivare un incremento delle importazioni dalla California.

Quanto al Vecchio Continente, a spiccare è l'Ucraina, dove la coltivazione di noci si è intensificata su scala industriale. Qui vengono coltivate ogni anno 60mila tonnellate di noci, un quantitativo che porta il Paese ai primi posti in Europa. A fare la parte del leone sono le regioni settentrionali, in cui sono presenti frutteti da cinque a otto ettari, la cui produzione è destinata ai Paesi dell'Asia centrale e ad alcuni Paesi dell'Unione Europea. Situazione priva di particolare criticità sui volumi dei raccolti in Spagna e Francia, mentre soltanto dopo l'inizio della raccolta e i primi campionamenti sarà possibile avere qualche indicazione in più sulla qualità dei prodotti e sulle quotazioni.

Non è facile fare previsioni per il futuro: il contesto attuale, caratterizzato da condizioni meteo sempre più estreme e imprevedibili, il tentativo di salvaguardare quanto più l'acqua e la difficoltà nell'avere a disposizione strumenti e macchinari complessi e costosi, rende infatti complicato tentare di fare qualche congettura affidabile. ✱



Francesco Perego,
Direttore Commerciale New Factor

MENO NOCI, MA PIÙ GRANDI E BELLE: LE PREVISIONI SULLA CAMPAGNA

Nel mondo della nocicoltura italiana il periodo compreso tra settembre e ottobre costituisce un momento spartiacque fra il bilancio della stagione conclusa e le grandi aspettative per la nuova campagna alle porte. In queste settimane, com'è naturale che sia, si moltiplicano le domande relative a quantità e qualità del prossimo raccolto.

Ma prima di guardare al domani, è utile dare uno sguardo a quanto accaduto nella stagione che si è appena conclusa. La partenza è stata fortemente in salita: le temperature elevate di ottobre 2022 hanno fatto sì che i volumi si concentrassero, in maniera abbastanza insolita, dal periodo natalizio in poi, saltando così il tradizionale sprint tipico delle vendite autunnali. La situazione è migliorata con l'avvio del nuovo anno, quando le vendite in crescita hanno permesso di terminare regolarmente il prodotto. A giocare un ruolo chiave nel raggiungere questo risultato è stato in particolare l'interesse della GDO nel mantenere in continuativo il prodotto, garantendo i volumi sul raccolto nazionale anche in periodi dell'anno in precedenza presidiati solo dal prodotto di importazione. Quanto ai formati, ad andare per la maggiore è quello "confezionato", protagonista di un ormai consolidato trend di crescita: ottime le prestazioni delle buste in carta da 400 - 500 grammi a marchio Noci di Romagna o con "Marchi Dei Distributori", nei calibri di prodotto considerati centrali, ovvero da 32 a 36 millimetri.

Se in termini di volumi la stagione 2022 può considerarsi un successo, sicuramente il tema dei prezzi è stato invece più dibattuto, sia a causa della crescente pressione promozionale, necessaria per raggiungere la maggior distribuzione

possibile, sia, soprattutto, per una situazione di mercato globale che ha giocato un ruolo determinante nella definizione del livello generale degli importi, attestatosi quest'ultimo in calo rispetto all'anno precedente e non riuscendo così a compensare i maggiori costi sostenuti (o meglio, subito) dalla filiera in campagna e in lavorazione.

Nonostante le avversità, resta tuttavia importante sottolineare che il prodotto italiano, a differenza di altre provenienze, riesce ancora a tutelare la propria catena del valore in maniera decisamente migliore rispetto ad altre origini grazie alla qualità e alla prossimità della lavorazione.



Un ruolo chiave è stato svolto dalla nascita di nuovi progetti e dalla crescita di quelli già esistenti nell'ambito di private label: queste iniziative costituiscono il riconoscimento di un progetto di filiera, quello romagnolo (In-Noce), divenuto centrale sul panorama nazionale.

Quanto invece alla campagna 2023, che doveva essere la stagione dei grandi numeri grazie al potenziale produttivo crescente, si prevede invece un minore volume su tutti gli areali produttivi nazionali per via di una moltitudine di situazioni climatiche avverse. In questo contesto di minore produzione si inserisce certamente

anche l'area romagnola, tanto colpita nei mesi scorsi come ben raccontato nell'articolo di Luca Fagioli su questo numero della Rivista. La minore presenza di frutti lascia però spazio a calibri mediamente maggiori, con un buon livello qualitativo. Ne consegue, dal punto di vista commerciale, un potenziale ritorno al passato, quando le noci di Romagna terminavano prima dell'estate e si facevano attendere con trepidante interesse per l'avvio della nuova campagna. In breve, meno noci ma più "grandi e belle". Come si adatterà il mercato a questa nuova situazione (ci auguriamo, transitoria)? Lo scopriremo nei prossimi mesi. ✿



**IL MERAVIGLIOSO MONDO
DELLE NOCI DI ROMAGNA**



Noci Italiane più fresche e più buone, dall'albero alle tue mani. Essiccate lentamente a temperature dolci per mantenere la concentrazione di nutrienti e il gusto fragrante.

LA FILIERA DELLA NOCE ITALIANA

Rivista della filiera italiana della noce n .3 | OTTOBRE 2023



Premium Quality Snacks & Nuts.