Il mercato delle noci e la forte crescita della produzione francese: conosciamo meglio la “Noix de Grenoble DOP”

written by Rivista di Agraria.org | 19 dicembre 2017
di C.Maurizio Scotti

Oggi la produzione mondiale di noci ha raggiunto i 2 milioni di tonnellate l’anno. I due principali produttori sono la Cina e gli Stati Uniti. La Francia è il primo produttore europeo, con in media 36.000 tonnellate di noci l’anno e il secondo esportatore mondiale dietro gli stessi Stati Uniti. Poi ci sono Cile, Australia e Italia che ha un marchio di qualità importantissimo: le Noci di Sorrento. Il mercato mondiale ora sta scoprendo le qualità biologiche, cosa che imporrà notevoli rivoluzioni sia nella coltivazione che nella commercializzazione di un prodotto ormai onnipresente.
Parlando di produzione francese, salta all’occhio la prestigiosa qualità prealpina, la Noce di Grenoble.
Specifica di un territorio delimitato nel cuore del Sud-Grésivaudan, l’areale della Noix de Grenoble copre 261 comuni in tre dipartimenti, di cui 184 nell’Isère, 48 nella Drôme e 29 nella Savoia, principalmente nella valle dell’Isère, ossia un territorio di circa 7.000 ettari coltivati a noceto.
Le varietà sono tre: La Franquette (forma allungata e appuntita, sapore molto aromatico), La Mayette (colore ambrato, calibro generoso, leggermente conica in punta e piatta alla base, sapore fine e delicato) e La Parisienne (da oblunga corta a rettangolare, sapore molto aromatico).
Grazie alla Denominazione di Origine Protetta, la Noix de Grenoble è diventata il riferimento mondiale in termini di qualità.

I coltivatori di noci della regione cercano attualmente di sostenere la produzione in un contesto di forte domanda Quasi il 60% della produzione francese di noci è destinato all’esportazione.
Negli ultimi anni, tutta la filiera della Noix de Grenoble ha docuto fare i conti con le condizione meteo, che sono variate dalla rigidità invernale del 2012, al quasi asciutto e primaverile inverno del 2016 La raccolta ha registrato andamenti altalenanti: un aumento del 16,6% rispetto al 2012, un calo stratosferico del 24% l’anno scorso.
Il Comitato Interprofessionale della Noix de Grenoble (CING), ha dichiarato: “La Denominazione di Origine Protetta Noix de Grenoble è ulteriore garanzia di un frutto dal sapore unico, prodotto con il tradizionale sapere dei coltivatori nocicoli della regione Rhône-Alpes.”
La raccolta 2017 è stata relativamente abbondante, ma la quota di Noix de Grenoble che può fregiarsi della Denominazione di Origine Protetta DOP si mantiene stabile. I criteri per beneficiare del marchio europeo di qualità sono severi, a garanzia di una produzione tradizionale rispettosa dell’ambiente.

Noci di Grenoble DOP

Autore: di C.Maurizio Scotti
19/12/2017