# Nocciola Day, Virtuale ma grande la risposta degli addetti del settore

written by Marco Salvaterra | 15 gennaio 2021

Domenica 13 Dicembre 2020, come avviene da nove anni a questa parte, si festeggia il consueto appuntamento col Nocciola Day,  una occasione per gli appassionati, esperti, addetti e consumatori del settore corilicolo di poter dare e ricevere un contributo significativo ad un ambito della produzione agricola sempre più significativo, quello della nocciola e della frutta secca in senso più allargato: fare il punto della situazione generale e diffondere quella educazione al consumo italiano, proprio di un territorio e di una tradizione consolidata ma che si rinnova sempre con fattori di novità.

Un appuntamento però quest'anno dal sapore un po' particolare in quanto in ottemperanza al DPCM 3 Dicembre per la prima volta gran parte degli eventi previsti per questa bella giornata di condivisione e divulgazione saranno online anche se alcuni punti vendita faranno accoglienza rimanendo recettivi al pubblico, sempre in osservanza delle disposizioni ministeriali.

Appuntamento sui social per seguire le dirette dedicate quindi, sulla pagina Facebook di Nocciola Italiana tutte le informazioni utili agli interessati con aggiornamenti e notizie sulle attività e le aziende, gli enti aperti al pubblico dove i più quotati esperti e addetti faranno il punto della situazione sul comparto che vede un sostanziale allineamento dei prezzi piemontesi con quelli degli altri areali italiani, la ricerca sempre più intensa di nuove varietà di nocciolo e la loro sperimentazione in nuovi areali, interesse per tecniche innovative su irrigazione e spollonatura e una conferma del richiamo forte da parte anche di altri settori disciplinari come la medicina integrata per l'interesse nutraceutico che riveste.

La nocciola ricca di componenti antiossidanti e cardioprotettivi,  di polifenoli, vitamina E e acidi grassi essenziali (Omega tre-sei-nove)  che come dimostrano recenti ricerche hanno un ruolo funzionale oltre che su cuore e mente anche sull'apparto visivo e sulla miopia e secchezza dell'occhio conferma il suo alto valore nutraceutico. Molti sono i prodotti che valorizzano tale caratteristiche. Solo per citarne alcuni la celebre Vicciola che si fregia di un marchio volontario, le linee cosmetiche  e il powellnux del Dott Sanguigni. Rilevanti anche le dinamiche inerenti quei distretti ecologici che propongono delle argomentazioni sul pericolo della diffusione massiccia della monocoltura vista come fenomeno che può causare l'impoverimento del paesaggio, della sua biodiversità micro/macro flora/fauna, della bellezza ed amenità del territorio. Chimica-monocoltura sarebbero infatti imputati come responsabili dell'indebolimento del sistema immunitario della pianta, perdita di fertilità del suolo e perdita di biodiversità. Proprio la biodiversità riveste e andrà rivestendo un ruolo sempre più centrale nella corilicoltura come dimostrato non soltanto dalle politiche comunitarie che danno ogni volta un peso maggiore dedicando delle misure specifiche ma anche a livello di ricerca che dedica dei programmi utilizzando la ricchezza varietale a scopo di incrocio e di difesa in quanto ricchezza varietale equivale a scelta e maggiori possibilità oltre che ad un significato più ontologico di valore naturale. Da un lato spinta alla coltivazione quindi come sottolineato da contratti di filiera pluriennali e dall'altro forze conservative del paesaggio mettono in guardia sulle possibili conseguenze di tale azione programmata.

Il comparto nocciola ha insito un forte potenziale non ancora del tutto espresso o espresso non adeguatamente e associazioni volontarie come Nocciola Italiana, eventi come Nocciola Day ed altre iniziative (vedi il recente museo della Nocciola di Cortemilia ed altri progetti artistici) stanno contribuendo a diffondere a tutti i livelli le innovazioni e le ricerche che vedono impegnati molti professionisti, tecnici e imprenditori. L'obiettivo è quello di fare rete e favorire la comunicazione tra i vari livelli della filiera del nocciolo. Cercare di restituire alla nocciola italiana, l'unica al mondo che può vantare tre denominazioni IGP Campana DOP Laziale e IGP Piemontese (oltre a quella spagnola e corsica) il posto che merita nel mondo, puntando sul binomio prodotto-territorio, cercando di andare oltre i campanilismi e superare la visione politica del settore a favore di un'ottica territoriale in cui esiste un tessuto fatto di relazioni e know out e uno scopo difficile da raggiugere che richiede sforzi tempo ed investimenti ma è comunque possibile e realizzabile. Importante anche il marketing che non in tutti gli areali corilicoli italiani riesce a

fare da traino.

Dott. Agr. Christian Chiani

Nocciola Italiana