

# Webinar 15/07/2022 “Le mille virtù della nocciola Bio di Calabria tra prodotto e nutraceutica”

written by Marco Salvaterra | 20 luglio 2022



Secondo degli appuntamenti all'insegna della nocciola biologica di Calabria e del turismo esperienziale, svoltosi venerdì 15 Luglio, l'evento organizzato nell'ambito della Fiera digitale promossa dal Salone di Origine di Edizioni L'Informatore Agrario e finanziata dal Psr Calabria 2014/2023, attraverso l'intervento 3.2.1 "Aiuti ad attività di informazione e promozione implementate da gruppi di produttori sui mercati interni" è nato grazie alla collaborazione con l'Associazione nazionale "Città della Nocciola" e la Fiera di Vita in Campagna. Il webinar "Le mille virtù della nocciola Bio di Calabria tra prodotto e nutraceutica" è riconosciuto dall'Albo degli Agronomi come formazione professionale. Moderato dalla giornalista Maria Patrizia Sanzo l'evento si apre con l'intervento del Presidente del Gal Calabrese Marziale Battaglia che sottolinea sin da subito che è un obiettivo dell'Agenzia di sviluppo creare sviluppo locale nelle aree interne che risultano abbandonate. La corilicoltura costituisce dunque una buona opportunità di crescita attraverso un turismo sostenibile. Il Gal è caratterizzato da una logica di squadra, con un motto: da soli si va più veloci, insieme si va più lontano! La misura 4 sulla crescita e promozione agricola della microfiliera della nocciola è andata male. Verrà però pubblicato un bando molto importante sulla 4.1 con finanziamento del 70%. Si cerca di recuperare tutte le specie a frutta secca. Ringrazia la Dott.ssa Brizi per l'invito all'evento Assise. Intraprendono una politica di rispetto della qualità. Producono molti prodotti di alta qualità, rispettano la logica della GDO ritengono che non sia concepibile scegliere lo stesso prezzo di vendita del prodotto tra GDO e piccole filiere. Come Gal adottano delle strategie di valorizzazione della nocciola per spuntare un buon prezzo. Si punta anche sulla trasformazione fino alla ristorazione. Hanno collaborato anche con un Istituto Alberghiero per ottenere un torrone di grande successo. Finiranno in un disciplinare tutte le attività che mirano a trasformare in prodotti di qualità le materie prime aziendali.

Dopo i ringraziamenti la parola passa alla Dott.ssa Irma Brizi che indica nel suo intervento come riconoscere la qualità di un prodotto e come si assaggia una nocciola. Irma Brizi in apertura saluta i presenti e dice che ogni nocciola è caratterizzata da un profilo sensoriale. La nocciola Calabrese da cruda ha una particolare consistenza e da tostata invece una pelabilità media. Dopo tostata ha un aroma di caramello, crosta di pane. Si abbina molto bene al miele. Il torrone è stata la prima barretta energetica della storia. Già nella preistoria si coltivava il nocciolo poi sono gli Etruschi a lasciarci molti resti di coltivazione e trasformazione del prodotto. Nel 1850 è Filangieri a

piantare il primo nocciolo. Dopo si sviluppano i moderni nocciolieti. Esistono oggi diversi marchi e denominazioni: DOP, IGP, BIO ed anche diverse nocciole registrate come quella di Spagna, Calabria, la Turca Giresun, la Campana De.Co e la nocciola irpina IGP in fase di riconoscimento e diverse varietà Siciliane, Liguri e Lazio di Slow Food. Possiamo elencare in Campania la nocciola di Giffoni IGP, la nocciola Piemonte IGP e la nocciola Romana DOP. Nel resto del mondo possiamo ricordare la Avellana de Reus DOP, in Francia la Corsica Nuciola di Cervioni. Importante sapere che l'Italia è per qualità il secondo produttore al mondo dopo la Turchia ed il primo in fatto di qualità. Sono italiani il gianduiotto, il sopra citato torrone, il gelato, la nutella ed i baci perugina. Italia prima a creare le creme spalmabili poi copiate in tutto il mondo. Poi elenca quali sono le caratteristiche desiderabili nella nocciola. È preferita una forma tonda, come la Calabrese, con un giusto grado di pelabilità e tostatura. Perisperma sottile caratterizza la Tonda Calabrese. La pelabilità è simile alla Tonda Romana. Ogni nocciola deve essere tostata in modo specifico e per la Calabrese è media. Importante anche la conservazione che deve avvenire o sotto vuoto o sotto azoto oppure con chiusura ermetica. Il panel d'assaggio che si è svolto anche in Calabria, evidenzia che la nocciola può essere utilizzata convenientemente sia per le preparazioni dolci che salate. La prima cosa da fare è l'analisi visiva: dimensioni della mandorla, consistenza del perisperma, che nella calabrese è sottile con qualche filamento, per passare all'analisi olfattiva. Si procede rompendo con i denti e se fa Crunc significa che il prodotto è dell'annata e croccante. È una nocciola aromatica con profumo medio intenso con note vegetali e di foglia di tabacco. Nocciola che si associa molto bene al miele. Ha una persistenza aromatica medio-lunga. È desiderabile un calibro omogeneo che consente una lavorazione uniforme del prodotto. Nella nocciola tostata possiamo trovare un sentore di crosta di pane e caramello. Dall'analisi strutturale emerge croccantezza con sentori di intensità medio alta. Il dolce nella tostata è di minore intensità per reazioni di Maillard. I difetti più significativi sono rappresentati dal cimiciato, astringenza e nelle nocciole sovratostate l'oleoso ed il molle. Anche la muffa, sensazione negativa su nocciola cruda o tostata male. Nella prima fase dell'essiccazione si decide il futuro della nocciola. Si deve raggiungere il 6% di umidità in un intervallo di tempo che va da 8 a 10 ore e temperature non superiori a 32 gradi. Schede di assaggio che possono usare i consumatori. Il consumatore si può divertire usando i cinque sensi. Ci si trova spesso di fronte a nocciole anonime della GDO e dobbiamo essere in grado di riconoscerne la qualità. Se la nocciola è buona sprigionerà un profumo aromatico diverso per ogni piatto. La cosa più bella è andare e recarsi ad assaggiare direttamente il prodotto sul territorio perché i locali sanno bene adattarla con prodotti della zona. Metro 0. Esempio abbinamento per vicinanza di territorio non è mai sbagliato. Il giorno precedente ad esempio è stato fatto un laboratorio su nocciola in cui diverse varietà sono state sottoposte a diversi livelli di tostatura e si è poi realizzato un gelato per ogni varietà con assaggio. Da questa esperienza particolare si è dedotto che le nocciole possono dare diverse sensazioni nel gelato. Ad esempio si potrebbe ripetere l'esperienza sulla Calabrese. Si devono acquisire i mezzi per valutare la qualità in modo oggettivo.

Poi è la volta del Dott. Clasadonte di Arsa Calabria il quale asserisce che la Biodiversità della Tonda Calabrese è stata mantenuta. Una nocciola che viene coltivata sul territorio da molto tempo. Esiste un progetto sul territorio da tre anni grazie all'interessamento della Dott.ssa Petriccione che si è recata più volte in Calabria per l'analisi caratteristica della Tonda Calabrese. Nel dopoguerra fino al 1974 nasce una cooperativa che raccoglie le nocciole di una certa area comprendente i comuni di Cardinale e Torre di Ruggiero. La nocciola veniva acquistata dai trasformatori di cui esistono testimonianze in documenti storici. Sono però mancati investimenti sul territorio e parte dei nocciolieti sono stati abbandonati. La Petriccione ha fatto analisi di laboratorio e resa che è risultata del 45% circa. Se coltivata per l'industria non è remunerativa ma se coltivata in modo diverso, come emerso dalle analisi sensoriali del 2008-09 di Irma Brizi, emerge il profilo nutraceutico di una ottima nocciola, superiore a molte altre. Possiede delle caratteristiche che la fanno apprezzare. In questo senso l'incremento delle superfici sul territorio, diventa remunerativa. Queste peculiari caratteristiche di aroma e gusto si legano bene alla biodiversità e all'intento di coltivarla in certi areali che diventa remunerativo. Ringrazia in chiusura la Dott.ssa Petriccione perché dal suo lavoro del 2006 sono partite varie attività ed alcuni consorzi, progetti in Comuni ed incontri Nazionali.

Poi passa la parola alla Dott.ssa Milena Petriccione responsabile tra l'altro di un progetto Mipaaf nel triennio 2006-09 sul territorio Calabrese. La Dott.ssa illustra nel suo intervento quali sono le caratteristiche che contraddistinguono la Tonda Calabrese. Una nocciola dice caratterizzata da un frutto sferico. Particolare dal punto di vista Bioagronomico in quanto può vantare delle caratteristiche positive. Presenta fibrosità. Può costituire un fattore in grado di rilanciare la corilicoltura calabrese se si riesce a colonizzare una tipicità di un territorio. Una

cultivar iscritta al registro nazionale del Mipaaf che può indurre effetti benefici sulla salute. Tanti studi dimostrano gli effetti della nocciola sulla salute, anche in fase preventiva. Studi che finiscono in un progetto Crea tesi a promuovere un maggiore consumo di frutta secca. Nocciole che hanno una media-elevata densità di energia. Contiene molti zuccheri. Importanti sono le fibre. Poi l'attenzione si sposta sui fattori che influenzano il contenuto di macronutrienti, che si possono sintetizzare in caratteristiche genetiche, fattori pedo-climatici, tecniche colturali ed epoca di raccolta. Esiste una estrema variabilità nel contenuto di proteine, lipidi e carboidrati nelle diverse varietà della nocciola. Ad esempio una concimazione a base di Zinco eleva la percentuale delle proteine. I grassi variano dal 62 al 65%. La Tonda Calabrese contiene una elevata percentuale di grassi e anche per questo motivo può conservarsi più a lungo. Grassi che possono essere sia saturi che insaturi. Nella composizione troviamo acido Palmitico, Oleico e Linoleico. Ed Omega 6, responsabili del fenomeno dell'irrancidimento. Omega 3-6 in rapporto 1:4. Importanti nella nostra alimentazione, con azione antinfiammatoria. Conservabilità legata alla bassa percentuale di acido linoleico. Cambia il profilo degli acidi grassi. Poi importanti fitosteroli ma il tutto sempre con una estrema variabilità a seconda della cultivar. Contiene poi amminoacidi essenziali come Arginina che devono essere introdotti con la dieta in quanto il nostro organismo non è in grado di sintetizzarli. Arginina che regola anche la funzione degli epitelii della pressione sanguigna. Molta variabilità negli amminoacidi essenziali. Importanti anche le Vitamine: Vitamina E ed Acido Folico. Gli Alfa tocoferoli hanno azione antiossidante. Presenza di fibre nella Calabrese, ricca di fibre e di sostanze antiossidanti, 8-10 volte di più del cioccolato fondente. Il contenuto di Polifenoli rispetto alle altre Campane è più elevato come Fenoli ed Antiossidanti. L'effetto è un evitamento dello stress ossidativo contrastando l'effetto dei radicali liberi. Conclude poi affermando che è importante conservare e valorizzare l'Agrobiodiversità di questa cultivar. Le caratteristiche nutrizionali dipendono da vari fattori ed importante anche il post-raccolta. Altro fattore riscontrato è l'effetto preventivo nei confronti di diverse malattie.

A questo punto la parola passa al Dott Giosuè Costa, Docente di Chimica degli alimenti, in doppia veste di Ricercatore e anche amministratore del Comune di Cardinale. Come Comune sono risultati vincitori di un progetto con un budget di circa 1500000 di euro "Il bordo della nocciola". Questo progetto è finalizzato a ricercare eventuali proprietà interessanti della nocciola. Sono stati investiti 100000 Euro nel Nocciola Lab perché a proposito di ciò che ha affermato la Dott.ssa Petriccione bisogna trovare le sostanze nutraceutiche. Dati e costituenti chimici più presenti che dipendono dalla cultivar e dal territorio. Si possono poi realizzare anche degli integratori. Investire nella ricerca perché la nostra nocciola può avere delle caratteristiche interessanti e coinvolgere i giovani, politica seguita dal Consorzio Calabrese.

Interviene poi Graziano Rotiroli del Consorzio Nocciola Calabrese, che dopo i ringraziamenti elogia l'amministrazione di Stagliano perché ha creduto nella nocciola per produrre maggiore qualità e quantità. La situazione nel comprensorio non è delle migliori e vede circa il 75% delle aziende abbandonate. Cambiamenti climatici e cinghiali altre problematiche. Come amministrazione stanno cercando di incentivare le recinzioni delle aziende. Cosa positiva ma c'è ancora molto da fare. Però pian piano stanno crescendo. Puntano alla meccanizzazione della raccolta e a realizzare magazzini per lo stoccaggio e portando avanti un percorso di riconoscimento della denominazione IGP. Altro obiettivo è sgusciare. La produzione del Consorzio del 90% Biologica che costituisce a tutti gli effetti un punto di forza.

Chiude i lavori la Giornalista Maria Patrizia Sanzo che saluta e ringrazia tutti gli intervenuti ed i presenti ed anche chi per motivi personali non ha potuto partecipare. La Giornalista conclude rinnovando gli inviti per la XVII Edizione dell'Assise della Nocciola in programma ad Ottobre in Calabria e ringraziando l'Albo degli Agronomi e Forestali Calabresi.

Dott. Agr. Christian Chiani, Iscritto all'Albo e specializzato su Nocciolo