

# Possibilità di rilancio della coltura del noce nella zona di origine della Costiera Sorrentina

PASQUALE PICCIRILLO - ANTONIO DE LUCA - LOREDANA F. CIARMIELLO

Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura - Unità di Ricerca per la Frutticoltura, Caserta

L'abbandono progressivo che ha caratterizzato la nocicoltura campana negli ultimi trent'anni non ha risparmiato neppure le più tipiche aree di coltivazione, quelle dove la "Noce di Sorrento" è diventata sinonimo di qualità, tipicità, tradizione. Servono nuove forme di incentivazione per ridare fiducia ai coltivatori e prospettive economiche ad un prodotto che il mercato cerca con crescente interesse.

Tra le specie con frutta in guscio, il noce si attesta al secondo posto al mondo per diffusione e coltivazione (Fao Stat, 2008). Il noce è nativo delle catene montuose dell'Asia Centrale che si estendono dal Caucaso fino all'India, a Sud della catena dell'Himalaya. Foreste naturali di noci sono ancora ora presenti nei Paesi caucasici (Kyrgyzkistan, Kazakistan, Uzbekistan, Georgia), poi in Turchia, Iran (Persia) e India (Kashmir). La sua area di produzione è compresa tra il 33° e 45° parallelo, interessando tutti i Paesi euro-asiatici, l'America del Nord e del Sud, il Sud-Africa, la Nuova Zelanda e il Sud dell'Australia.

La Cina è il primo produttore mondiale, seguita da Stati Uniti d'America (USA) e dai Paesi del Medio Oriente che gravitano intorno al Mar Nero e fino all'India. Fino agli anni 1970-80, l'Italia, con oltre 70.000 t, era il pri-

TAB. 1 - PRODUZIONE E RESA DI NOCI NEI PRINCIPALI PAESI PRODUTTORI (2010)

| Paese   | Produzione (000) t | Resa produttiva (t/ha) |
|---------|--------------------|------------------------|
| Cina    | 1.060              | 2,1                    |
| USA     | 458                | 6,0                    |
| Iran    | 270                | 1,7                    |
| Turchia | 178                | 1,9                    |
| Ucraina | 87                 | 1,8                    |
| India   | 33                 | 1,1                    |
| Francia | 30                 | 3,7                    |
| Cile    | 30                 | 1,9                    |
| Italia  | 17                 | 2,4                    |

TAB. 2 - PRODUZIONE DI NOCI IN ITALIA DISTINTA PER REGIONE (2012)

| Regioni        | Superfici coltivate (ha) | Produzione annuale (t) |
|----------------|--------------------------|------------------------|
| Campania       | 3.300                    | 11.800                 |
| Veneto         | 550                      | 2.900                  |
| Emilia-Romagna | 160                      | 700                    |
| Marche         | 280                      | 510                    |
| Lazio          | 310                      | 500                    |
| Sicilia        | 290                      | 470                    |
| Basilicata     | 420                      | 450                    |
| Piemonte       | 150                      | 450                    |
| Abruzzo        | 190                      | 240                    |
| Molise         | 65                       | 140                    |
| Altre          | 240                      | 380                    |
| <b>Totale</b>  | <b>5.995</b>             | <b>18.540</b>          |

mo Paese produttore d'Europa; attualmente la produzione è scesa a circa 13.000 t lasciando alla Francia il pri-

mato europeo con circa 30.000 t (Tab. 1).

La crisi del noce ha interessato



principalmente la Campania, che negli anni '70 produceva oltre il 90% delle noci nazionali; tuttavia, attualmente la regione con i due terzi di produzione mantiene ancora il primato nazionale. Al contrario, la coltivazione negli ultimi decenni è aumentata in regioni del Nord (Veneto, Emilia-Romagna) grazie alla presenza di aziende medio grandi più propense alla meccanizzazione e all'innovazione dei processi di coltivazione, oltre che del panorama varietale (Tab. 2).

La cv. Sorrento rimane ancora l'unica varietà nazionale che ha importanza commerciale; altre varietà appartenenti al tipo Bleggiana (altopiano del Bleggio-Trento) e al tipo Feltrina (Belluno) hanno importanza locale.

Il consumo di noci ha antica tradizione in Italia; ha avuto un ruolo importante in alimentazione fino a qualche decennio fa. Alimento facilmente conservabile, entrava nella dieta delle famiglie economicamente più deboli per buona parte dell'anno. Nella società attuale, con ampia disponibilità di derrate alimentari, il consumo di noci è andato progressivamente calando, concentrato nel periodo autunno-inverno; rimane legato alla tradizione natalizia, raggiunge il massimo a dicembre e cala verticalmente con l'anno nuovo. Il consumo pro-capite è di 0,5 kg/anno. Il mercato delle noci è rappresentato per oltre il 90% da noci in guscio, quello del gheriglio riguarda principalmente la pasticceria artigianale e l'industria dolciaria. Le noci sono prevalentemente consumate come frutta secca, anche se negli ultimi anni è aumentato il consumo di noci fresche intere, che arrivano sul mercato in agosto-settembre, con incrementi costanti di anno in anno.

### La produzione in Campania

In Campania il noce è coltivato da tempo immemorabile sia per il consumo dei frutti che per la produzione di legno. Numerosi reperti di noci carbonizzate trovate negli scavi archeologici delle città di Pompei ed Ercolano (sepolte dall'eruzione del Vesuvio nel 79 D.C.) ne testimoniano la presenza millenaria e la forma delle noci rinvenute è risultata simile all'attuale varietà Noce di Sorrento. La crisi del noce in Campania è attribuibile a diversi fattori:

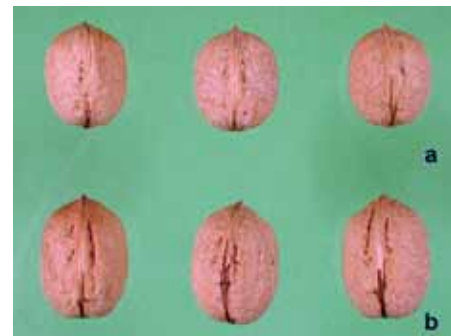
- aziende di dimensioni ridotte in coltura promiscua con altre specie arboree o erbacee, con scarsa propensione

all'innovazione colturale e varietale, col risultato di offerta di un prodotto non sempre concorrenziale nel rapporto qualità/prezzo;

- caduta del prezzo del legno che ha scoraggiato i coltivatori con aspettative di avere un reddito anche da legno;
- inefficiente organizzazione commerciale con prezzi non sempre congrui per i produttori.

Tuttavia, anche in Campania si registrano cambiamenti e si va delineando una coltivazione sempre più specializzata abbandonando l'idea di avere anche un reddito da legno, tendenza avvertita dai giovani imprenditori più sensibili alle esigenze di un mercato che richiede un prodotto omogeneo e di qualità. La coltura è concentrata maggiormente in provincia di Napoli, specie nell'agro di Nola, ove trova posto anche il nocciolo. La struttura aziendale è di dimensioni medio-piccola, con scarsi investimenti, potendo contare su manodopera familiare a tempo parziale. Tuttavia, la presenza di giovani imprenditori sta dando fiducia e rilancio alla coltivazione, puntando su nuove varietà più produttive e adottando tecniche innovative di coltivazione come irrigazione e difesa fito-sanitaria, impensabili per il noce fino a qualche anno fa. Una quota di produzione persiste ancora nella costiera Sorrentina, che ha dato il nome alla varietà Sorrento.

Discreta produzione si registra in provincia di Avellino, nel Vallo di Lauro, che rappresenta la continuità naturale dell'agro di Nola per varietà coltivate e qualità del prodotto. Nel resto dell'Irpinia la coltivazione è caratterizzata da piante provenienti da seme e non innestate, con produzioni non concorrenziali per eterogeneità di forma e qualità dei frutti. In provincia di Caserta una discreta quota di produzione di qualità è presente nei comuni a confine con la provincia di Benevento: San Felice a Cancelli, Arienzo, Cervino, San Martino Valle Caudina, Maddaloni e Valle di Maddaloni. Impianti sparsi sono presenti nella zona di Teano. In provincia di Benevento le noci sono coltivate nei comuni a confine con la provincia di Caserta (Arpazia, Montesarchio, Sant'Agata dei Goti, Paolisi). In provincia di Salerno non risultano impianti intensivi di noci; filari e piante sparse si trovano nella zona di produzione del nocciolo, nella Valle dell'Irno e nella zona dei Monti Picentini.



▲ Fig. 1 - Noci della cv Sorrento: (a) Sorrento tipo; (b) Sorrento allungata.

In Campania una consistente quota di produzione era caratterizzata da filari a bordo campo che caratterizzavano e delimitavano le piccole e frammentate proprietà. Questi filari venivano impiantati per i frutti e il legno; la crisi del legno degli ultimi decenni ha decretato la scomparsa di questo tipo di coltivazione.

### Panorama varietale

Attualmente quasi tutte le noci prodotte in Campania sono commercializzate come "Noci di Sorrento", anche quando provengono da piante non innestate. Pertanto un problema contingente rimane la qualità; arrivano sul mercato noci sfuse e confezionate di forma e calibro non omogenei, che faticano a reggere la concorrenza del prodotto proveniente dalla California e dalla Francia. La Sorrento non è considerata una varietà omogenea, ma una popolazione di genotipi con discreto grado di variabilità, comprendente differenti tipologie di frutto, variabili per pezzatura, forma e qualità del gheriglio. Si distinguono perciò una "Sorrento tipo" e una "Sorrento" a frutto più allungato (Fig. 1) e altri genotipi ancora, non necessariamente minori. Manca, tuttavia, un'indagine pomologica capace di inventariare la maggior parte degli ecotipi esistenti. Il biotipo della costiera Sorrentina ha il mucrone più lungo e appuntito rispetto al tipo diffuso nella zona di Nola, dove è concentrata la maggiore produzione di Sorrento.

Alcuni di questi biotipi, identificati sul territorio qualche decennio fa, sono in un campo collezione presso il CRA-Unità di Ricerca per la Frutticoltura di Caserta; ma si dovrebbe arrivare ad uno studio comparato al fine di selezionare uno o più fenotipi corrispondenti allo standard varietale di maggiore qualità e preferenzialità





▲ Fig. 2 - Noci della cv Malizia.

mercantile. È possibile che la selezione clonale porti anche all'individuazione di mutanti clonali, oltre che di biotipi-popolazione derivanti da seme. L'indagine dovrà essere perciò supportata dalle verifiche molecolari (tecniche di "fingerprinting").

La cv Sorrento, in senso lato (ben sapendo che include diversi possibili genotipi), è considerata una delle migliori varietà per le sue qualità organolettiche, ma ha qualche difetto legato al frutto e alla pianta. In alcune annate la frequenza di noci con calibro inferiore a quello richiesto dal mercato (28 mm) può essere rilevante, con ripercussione sui prezzi, perché sussiste una relazione lineare tra calibro dei frutti e qualità del gheriglio. La chiusura non perfetta delle valve all'apice può causare imbrunimento della pellicola del gheriglio, in un mercato in cui il colore chiaro del gheriglio è apprezzato dal consumatore. Inoltre, la produttività della cv Sorrento è inferiore rispetto a varietà straniere a fruttificazione laterale.

Per difendere la produzione della Sorrento c'è stato un tentativo di produttori e trasformatori di istituire un marchio di qualità "DOP Noce di Sorrento", che attualmente è in fase di stallo. Ciononostante, la varietà ha rappresentato finora l'unica cultivar di pregio coltivata, apprezzata per la forma e la qualità del gheriglio. Negli ultimi decenni si è diffusa una nuova varietà - Malizia - (Fig. 2), rinvenuta da un semenzale cresciuto in un campo di noci dell'agro di Nola, probabilmente derivante da seme di Sorrento. La cv Malizia, a parità di qualità organolettiche della Sorrento, presenta un calibro del frutto più elevato (30-32mm).

In provincia Avellino, oltre alla Sorrento, è presente una varietà locale, denominata "Tonda di San Martino", molto apprezzata per la qualità organolettica del gheriglio. La dif-

fusione di questa varietà si va riducendo a causa del calibro dei frutti troppo basso rispetto a quello richiesto dal mercato. A fronte di questa realtà, l'esigenza di avere maggiori produzioni e redditi aziendali più congrui sta spingendo i coltivatori a puntare su varietà straniere (la californiana Chandler e la francese Lara), più produttive, caratterizzate dal carattere "fruttificazione laterale" capace di dare produzioni ad ettaro fino al doppio rispetto a quelle della cv Sorrento. Le varietà che portano questo carattere fruttificano su corti brindilli disposti su tutta la lunghezza dei rami fruttiferi, mentre la varietà "Sorrento", e altre simili, fruttificano soltanto all'estremità dei rami.

### La produzione nella Costiera Sorrentina

La Costiera Sorrentina è caratterizzata da terreni di origine vulcanica, profondi e sciolti per gli apporti continui di ceneri e lapilli portati dal vento durante le eruzioni del Vesuvio. Sono terreni ideali per la coltivazione del noce e di ogni altra specie arborea e erbacea. Il noce è stato intensamente coltivato nella Costiera Sorrentina fino a qualche anno fa. Le noci di Sorrento erano esportate in Nord Europa e principalmente negli USA dove gli italiani emigrati le hanno fatte conoscere e apprezzare alle popolazioni di origine anglo-sassone. Secondo stime fatte con l'aiuto di coltivatori, attualmente la produzione dovrebbe essere di appena 150 t. Oltre alla produzione dei frutti, nella Costiera Sorrentina era attiva una fiorente industria del legno di noce, che per le sue caratteristiche è uno dei più apprezzati dall'industria del mobile.

Oggi la coltivazione del noce si è ridotta notevolmente, assume una certa importanza economica solo nel comprensorio collinare della Costiera Sorrentina, mentre nel resto del territorio sono presenti solo piante sparse anche in forma di arredo del verde pubblico e privato. Gli impianti di noce caratterizzano le campagne delle 13 frazioni di media e alta collina che compongono la città di Vico Equense e dei comuni di Agerola e Pimonte, i cui territori si trovano sulle pendici del monte Faito. Campi di noci si trovano fino a 700 m s.l.m (Fig. 3).

Il noce costituisce una fonte di reddito integrativa per la popola-



▲ Fig. 3 - Colline di Vico Equense (Na); impianto specializzato di noci a circa 700 m s.l.m.



▲ Fig. 4 - Coltivazione di piante sparse di noce e limoni sotto rete (sopra); coltivazione di piante sparse di noce e ortaggi (sotto).

zione rurale che mantiene un forte legame con il territorio continuando a coltivarlo insieme all'ulivo, al limone, agli ortaggi (Fig. 4); l'azienda media coltivatrice dispone di 2 ha, gli impianti si trovano in coltura promiscua o specializzata di vecchia data, mancando l'interesse per nuove piantagioni. L'attività agricola da sola non è sufficiente a fornire un reddito congruo per le necessità familiari e gli addetti svolgono anche altre attività. Il mantenimento dell'attività rurale contribuisce notevolmente alla funzione paesaggistica del territorio interno, quasi sempre ignorato dai turisti che frequentano le coste. Un ulteriore abbandono degli addetti avrebbe ripercussioni negative sull'economia locale e sulla stabilità idrogeologica dei terreni collinari.



## Pratiche agronomiche

### Forme di allevamento e densità di impianto

La forma di allevamento dominante negli impianti specializzati è il vaso a 3-4 branche; generalmente impalcate alte, fino a 4-5 m, soprattutto se sotto al noce si trovano consociazioni di altre specie, per lo più erbacee. Si tratta di impianti fatti in epoca in cui il noce era coltivato a doppio fine, frutti e legno, e l'aspettativa di avere un reddito dal legno era uguale o superiore a quella della vendita dei frutti. Il sesto di impianto è frequentemente irregolare, dettato più dalla presenza di uno spazio vuoto da riempire che da esigenze di coltivazione. La distanza di impianto è variabile da 5 a 7 metri, insufficiente per avere una forma globosa; per questo motivo le piante tendono a crescere in altezza complicando le operazioni di raccolta mediante la bacchiatura con le pertiche. Sesti più razionali e regolari (10x10 metri) sono rari; distanze superiori sono frequenti in coltura promiscua con ortive.

### Potatura

La potatura del noce è una pratica attuata nei primi anni dopo l'innesto; successivamente è ridotta al minimo e rivolta quasi esclusivamente ad eliminare rami secchi e mal orientati. In età adulta le piante non sono oggetto di interventi di potatura per le difficoltà di operare su chiome molto alte e per la caratteristica delle varietà a fruttificazione apicale che riescono a produrre per più anni consecutivi senza rinnovare i rami fruttiferi.

### Concimazione, irrigazione e lavorazione del terreno

La concimazione è trascurata; in coltura promiscua le piante beneficiano degli apporti somministrati alle specie erbacee: concimi minerali o letame. Il letame è disponibile in zona perché resiste un'attività zootecnica con numero di capi e produzione di letame aziendale superiore alle capacità di superficie; le aziende comprano foraggio e fieno di altri fondi (o da altre province) per cui non riescono a smaltire il letame in eccesso e lo mettono a disposizione per la vendita. La pratica di attuare colture intercalari di favino o altre specie per migliorare la fertilità del suolo è poco diffusa, mentre è diffuso lo sfalcio delle erbe spontanee in primavera e in autunno che



▲ Fig. 5 - Bacchiatura e raccolta manuale delle noci nella Costiera Sorrentina.



▲ Fig. 6 - Prova dimostrativa di raccolta mediante macchina vibratrice al tronco (foto Pagano).



▲ Fig. 7 - Prova dimostrativa di raccolta a terra con macchina aspiratrice a tubo flessibile.

costituisce foraggio per l'allevamento bovino aziendale.

L'irrigazione del noce è inesistente per mancanza di acqua; in coltura promiscua le piante beneficiano di apporti limitati dati alle poche colture

ortive esistenti. Dalla ripresa vegetativa in poi sono attuate lavorazioni superficiali per aerare e tenere il terreno pulito da erbe infestanti per la fase di raccolta. L'inerbimento, atto a creare un tappeto erboso per evitare l'erosio-



▲ Fig. 8 - Prova dimostrativa di raccolta mediante scuotitura con dispositivo a fune vibrante azionato dalla presa di forza del trattore (foto Pagano).

ne del terreno e per agevolare il passaggio delle macchine di raccolta in caso di pioggia, è purtroppo assente.

#### Difesa fitosanitaria

La difesa contro patogeni ed insetti è attualmente trascurata; nessun trattamento viene effettuato, anche a causa dell'altezza delle piante. Danni alle foglie e ai frutti causati da batte-

riosi (*Xanthomonas arboricola* pv. *juglandis*) e antracnosi (*Gnomonia leptostyla*) sono frequenti e seguono gli andamenti stagionali. I danni più rilevanti so-



▲ Fig. 9 - Macchina rotativa per la smallatura.

## Promozioni in libreria

### Il manuale del biologico

a cura di Duccio Caccioni e Luisa Colombo

In questo compendio sono stati riuniti i contributi di personalità del mondo accademico oltre che di alcuni dei più noti professionisti tecnici ed operativi legati al settore del biologico in modo da raccogliere le differenti conoscenze acquisite sulla tecnica agricola e di allevamento oltre che dal punto di vista economico. Le esperienze raccolte vanno da un quadro generale a quelle che sono le premesse profonde di questo tipo di agricoltura: la cura e la gestione del terreno e l'attenzione all'equilibrio con l'utilizzo di prodotti dedicati. I singoli settori vengono in seguito analizzati singolarmente nelle loro peculiarità, individuandone le caratteristiche ed i problemi di fondo e lo scenario di sviluppo possibile. Il testo è ricco di informazioni e di notizie utili per tutti coloro che hanno già intrapreso l'Agricoltura Biologica, a coloro che si accingono a farlo e anche a chi pratica l'Agricoltura "Convenzionale" ma vuole approfondire le conoscenze a riguardo di tecniche più sostenibili

Pagine XVIII + 604 - Illustrazioni 337 - Formato 19,5x26  
 Prezzo di copertina € 60,00  
 Prezzo per gli abbonati € 51,00



**SCONTO 15% A TUTTI GLI ABBONATI**



**I MANUALI EDAGRICOLE**

18379

**BUONO D'ORDINE**

GRUPPO 24 ORE

**Sì, desidero acquistare il volume**

|   | Prezzo  | Prezzo abbonati |
|---|---------|-----------------|
| <input type="checkbox"/> IL MANUALE DEL BIOLOGICO (cod. 5393) | € 60,00 | € 51,00         |

Cognome e Nome \_\_\_\_\_  
 Via \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_  
 Cap \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
 Telefono \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_  
 E-mail \_\_\_\_\_  
 P.IVA o Codice Fiscale \_\_\_\_\_

#### Scelgo la seguente modalità di pagamento

- Bollettino postale intestato a Il Sole 24 ORE S.p.A. - c/c n° 31482201
- Bonifico bancario intestato a Il Sole 24 ORE S.p.A.  
 IBAN IT47060404051000000060477 CARISPAQ Cassa Risparmio Provincia dell'Aquila - Fil. Carsoli
- Pagherò alla consegna del pacco l'importo del libro ordinato + € 4,40 per spese postali

#### Può acquistare

Compilando e inviando il buono d'ordine:

- PER POSTA**  
 in busta chiusa a: Il Sole 24 ORE S.p.A. - Via Tiburtina Valeria km 68,700 - 67061 Carsoli (AQ)
- PER FAX**  
 al n. 02 30225402 oppure al n. 02 30225406
- PER E-MAIL**  
 all'indirizzo: fax5402@ilsol24ore.com

Si prega di allegare copia dell'avvenuto pagamento

Per ordini cumulativi scrivere a: libri.agricoltura24@ilsol24ore.com

La compilazione della cedola dà diritto di ricevere offerte di prodotti e servizi della società de Il Sole 24 ORE. Se non desidera riceverle bari la seguente casella. Informative ex D.LGS. n. 196/03 (tutele della Privacy). Il Sole 24 ORE S.p.A. Titolare del trattamento, raccoglie tutti i dati personali liberamente conferiti per fornire i servizi indicati e, se lo desidera, per aggiornarla su iniziative ed offerte del Gruppo. Potrà esercitare i diritti dell'art. 7 del D.LGS. n. 196/03 (accesso, correzione, cancellazione, ecc.) rivolgendosi al Responsabile del trattamento che è il Direttore Generale dell'Area Professionale presso Il Sole 24 ORE S.p.A. - Servizio Clienti c/o sede di via Golto 13, 40126 Bologna. L'elenco completo e aggiornato di tutti i responsabili del trattamento è disponibile presso l'ufficio privacy via Monte Rosa 91, 20149 Milano. I Suoi dati potranno essere trattati da incaricati preposti agli ordini, al marketing, al servizio clienti, all'amministrazione e potranno essere comunicati alla società del Gruppo Il Sole 24 ORE per il perseguimento delle medesime finalità della raccolta, a società esterne per l'evasione dell'ordine e per l'invio di materiale promozionale ad agli istituti bancari. Consenso. Attraverso il conferimento del Suo indirizzo e-mail, del numero di telefax e/o del numero di telefono (del tuo facoltativo) esprime il Suo specifico consenso all'utilizzo di detti strumenti per l'invio di informazioni commerciali.

**Il volume è disponibile anche sul sito [www.agricoltura24.com](http://www.agricoltura24.com)**



no a carico dei frutti e vengono causati dalle larve di carpocapsa (*Cydia pomonella* L.); attualmente non vengono fatti trattamenti, ma testimonianze raccolte in zona hanno confermato che negli anni di maggiore produzione interventi con insetticidi erano praticati e forse lo sono ancora. La cv Sorrento, comunque, è bene adattata all'ambiente di coltivazione e ha un discreto grado di resistenza a *C. pomonella*. La presenza di frutti attaccati supera la soglia del danno rilevante solo in alcune annate.

Negli ultimi anni si sono verificati gravi attacchi di mosca del noce, *Ragoletis completa*, con danni rilevanti, che consistono in perdita di produzione per cascola dei frutti (fino al 30% per circa 600 kg/ha di noci), e imbrunimento del guscio che rende le noci di scarso valore commerciale. La mancanza di trattamenti sta complicando ulteriormente la possibilità di sopravvivenza del noce nella Costiera Sorrentina.

### Raccolta ed essiccazione

In media, la resa produttiva del noce in coltura specializzata è di 2-3 t/ha, mentre nelle coltura promiscue (consociate) scende a meno di 1 t/ha. Dalla tempestività della raccolta dipende la qualità delle noci, specialmente in annate piovose. L'avvento di macchine scuotitrici e raccogliatrici ha ridotto notevolmente i costi di raccolta negli allevamenti intensivi di pianura. In Costiera Sorrentina la bacchiatura delle noci e la raccolta dei frutti a terra è attuata ancora a mano nella maggior parte delle aziende (Fig. 5). La prima è fatta con lunghe pertiche di castagno in parte da terra o arrampicandosi sulle piante, per l'elevato sviluppo in altezza. In molti casi non è sufficiente operare alla prima impalcatura dei rami, ma è necessario arrampicarsi su ogni singola branca per arrivare alle noci poste all'estremità dei rami. Tuttavia, la bacchiatura manuale, attuata ancora da persone di una certa età, è destinata a scomparire per la carenza di operatori giovani e per le misure di sicurezza delle norme antinfortunistiche sul lavoro.

Prove dimostrative (in ambito Progetto Frumed del MipAAF) con macchine semoventi scuotitrici ed aspiratrici trainate per la raccolta (Figg. 6-7) sono state fatte, ma le dimensioni aziendali limitate, gli elevati costi di acquisto, l'orografia del territorio e le difficoltà di manovra non ne hanno ancora diffuso l'impiego, nemmeno attraverso il contoterzismo. Si sta diffondendo un siste-

ma che usa una fune d'acciaio vibrante mossa da un eccentrico applicato alla presa di forza del trattore (Fig. 8). Il meccanismo è semplice e poco costoso, ma richiede tempi di applicazione lunghi perché bisogna agganciare le singole branche delle piante di grosse dimensioni, con dispendio di manodopera. Questa attività è condotta da contoterzisti e non pare avere grandi prospettive.

La smallatura è fatta presso contoterzisti che usano semplici macchine di capacità limitate costituite da recipienti rotativi forniti di denti taglienti (Fig. 9). L'essiccazione è fatta al sole con risultati non sempre eccellenti in condizioni climatiche poco favorevoli. L'essiccazione in appositi essiccatoi a calore è inesistente. L'essiccazione aziendale va sempre più scomparendo per mancanza di manodopera; i coltivatori preferiscono vendere il prodotto non smallato appena raccolto a commercianti che vengono dalla zona di Nola (Na), percependo un introito ridotto, ma immediato.

### Una risorsa ambientale

Nella Costiera Sorrentina il noce, se cominciasse a svilupparsi su nove basi, tecnologiche e moderne, potrebbe ritornare ad essere coltura da reddito senza perdere la funzione paesaggistica. Campi di noci e piante d'alto fusto sparse sul territorio rappresentano un punto fermo nel paesaggio rurale e urbano. La coltivazione del noce rimane radicata nelle tradizioni rurali anche come approvvigionamento di frutta secca ad uso familiare. Nella tradizione culinaria rurale e cittadina le noci entrano nelle preparazioni di ricette per dolci e liquori tipici. Il "Nocillo" (o "Nocino", secondo la nomenclatura nazionale), liquore a base di noci, va preparato nel periodo di S. Giovanni con frutti immaturi infusi in alcol e la tradizione, per la buona riuscita, impone di prepararlo esattamente il 24 giugno, ne' un giorno prima, ne' un giorno dopo.

### Conclusioni

In Campania il comparto del noce soffre di limitazioni dovute alla struttura aziendale e alla fase commerciale, limitazioni che risultano accentuate nel territorio della Costiera Sorrentina. Qui la coltura del noce è in continua evoluzione e se questa dovesse fermar-

si ne comporterebbe la scomparsa per le motivazioni già accennate: l'invecchiamento degli addetti, l'impossibilità di avere dall'azienda agricola un reddito congruo e la mancanza di fiducia da parte dei giovani stanno riducendo al minimo le attività di coltivazione, concentrandosi sempre più soltanto sulla raccolta. In alcune aziende la mancanza di manodopera sta portando a raccogliere le noci man mano che cadono a terra nel tempo, pratica certamente non consigliabile in quanto i frutti a contatto col terreno umido presentano imbrunimento del gheriglio che incide sulla qualità delle noci.

L'abbandono dell'attività agricola che si va delineando nella Costiera Sorrentina avrà purtroppo ripercussioni negative sul paesaggio e sulla difesa idrogeologica della collina. Per limitare l'abbandono degli addetti e rilanciare la coltivazione in un'area a grande vocazione bisognerebbe attuare le pratiche agronomiche indispensabili e migliorare la fase di commercializzazione del prodotto. Laddove l'attuazione di pratiche colturali non è realizzabile (superfici ridotte, difficoltà orografiche del territorio), per salvaguardare la coltura del noce si dovrebbe puntare al miglioramento della fase commerciale, costituendo cooperative o aderendo a quelle già esistenti per altre produzioni (es: limoni) al fine di spuntare prezzi di mercato più vantaggiosi.

Resta comunque fermo un limite strutturale, le ridotte superfici aziendali non sono sufficienti a garantire un adeguato reddito familiare per attirare giovani agricoltori. Allo stato attuale, dunque, la coltivazione potrà rimanere un'attività "part-time" importante per i piccoli proprietari terrieri che svolgono altre attività lavorative. Anche le nuove norme sulle attività produttive professionali limitano pesantemente le attività a margine. Occorrerebbe perciò puntare a forme di incentivazione analogamente a quanto già successo in altre regioni al fine di valorizzare il patrimonio colturale locale e ridare quindi fiducia ai produttori.

### RINGRAZIAMENTI

Si ringrazia la dott.ssa Luigia Miniero di Vico Equense, produttrice di noci, per le notizie fornite sulla coltivazione della specie nella Costiera Sorrentina.

### BIBLIOGRAFIA

FAO stat. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome (2010). <http://faostat.fao.org/>. ■

