



## LA NOCCIOLA PIEMONTE IGP È IL “BAROLO” DELL’ALTA LANGA

*Lunedì 18 maggio, a Bossolasco la Nocciola Piemonte Igp è stata protagonista di un evento dedicato alla promozione, la valorizzazione e lo studio dell’eccellenza che più di ogni altra identifica il paesaggio, l’economia e la cultura dell’Alta Langa*

**Promozione e valorizzazione.** Produzione e superficie coltivata delle nocciole piemontesi rispetto alla corilicoltura italiana e internazionale. Analisi sensoriale e classificazione organolettica della “più buona del mondo”. E poi storia, tradizioni, luoghi e persone che, per prime, hanno creduto nelle potenzialità della Nocciola Piemonte Igp. Infine, strategie di comunicazione e nuove azioni corali per tutelare la “Tonda gentile delle Langhe” e intraprendere percorsi di tracciabilità, visibilità e garanzia di provenienza.

**Sono davvero molti i temi affrontati dal convegno** “*La nocciola della Langa: un prodotto da valorizzare e difendere*”, che lunedì 18 maggio, a Bossolasco, ha visto la partecipazione di oltre duecento protagonisti della filiera della Nocciola: Consorzi, Enti, Amministrazioni, associazioni di categoria, produttori, artigiani. Ma anche giornalisti e food blogger, professionisti della comunicazione e studiosi.

Tra i relatori, il convegno ha visto la partecipazione dell’On. **Alberto Cirio**, Presidente GAL Langhe Roero Leader, **Gianfranco Latino**, funzionario Regione Piemonte Assessorato all’Agricoltura, **Roberto Bodrito**, Presidente Unione Montana Alta Langa, **Ivano Scapin**, agronomo e fondatore di [www.nocciolare.it](http://www.nocciolare.it), **Ferdinando Trisoglio**, Presidente del Consorzio Nocciola IGP, **Gian Paolo Braceschi**, food technologist del Centro Studi Assaggiatori, **Marco Serra**, gelatiere di Mara dei Boschi Torino, **Roberto Perrone**, giornalista del Corriere della Sera, e **Roberto Fiori**, giornalista de La Stampa. Ha moderato l’incontro **Flavio Borgna**, Presidente dell’Ente Fiera Nocciola.

**Organizzato in collaborazione** con l’Ente Fiera della Nocciola, l’Unione Montana Alta Langa e l’Associazione Regina Nocciola con il co-finanziamento del GAL Langhe Roero Leader e il coinvolgimento dei Sindaci del territorio, “*La nocciola della Langa: un prodotto da valorizzare e difendere*” è stato un momento chiave per riflettere sull’eccellenza che, più di ogni altra, rappresenta il prodotto fondamentale dell’attività agricola dell’Alta Langa, nonché il simbolo della rinascita turistica ed economica di queste zone.

Segreteria organizzativa

Well Com – Via Rio Misureto, 8 – 12051 Alba (Cn)

tel. + 39 0173 362958 - fax. + 39 0173 362940 - mob. +39 335 6394015

[eventi@wellcomonline.com](mailto:eventi@wellcomonline.com) - [wellcomonline.com](http://wellcomonline.com)

## GLI STUDI TECNICI

**Il convegno ha visto la presentazione di due importanti studi** sulla «Tonda gentile trilobata». Il primo presentato da Ivano Scapin - agronomo, fondatore e gestore del sito [www.nocciolare.it](http://www.nocciolare.it) - è un'analisi "quantitativa" sulla Nocciola Piemonte IGP nel quadro della corilicoltura nazionale e mondiale. Scapin ha messo in luce come la produzione di nocciole è in espansione livello mondiale, sulla base di un fortissimo incremento della domanda. Paesi che non sono mai stati produttori di nocciola si affacciano sul mercato, con impianti di notevoli estensioni: Azerbaijan, Georgia, Cina, ad esempio, dal 2004 ad oggi, hanno quasi raddoppiato le superfici coltivate. Anche il Piemonte, che detiene il primato italiano di produzione con circa 27 mila tonnellate, ha messo a coltura nuove aree: dal 2011 ad oggi la superficie a nocciolo in pianura hanno visto un aumento percentuale del 27,4%, passando da 1622 a 2066 ettari.

«Il prezzo della nocciola Tonda gentile trilobata è triplicato in tre anni passando da 300 euro al quintale a oltre 600», ha concluso Scapin. «Questo aumento esponenziale è dovuto delle gelate che hanno falciato la produzione turca portandola dalle 800 mila tonnellate del 2008 alle 412 del 2014. Quest'anno le stime di Ankara prevedono un raccolto che supererà le 600 mila tonnellate, riusciremo a mantenere un prezzo della nocciola in linea con le ultime tendenze?»

**Altro importante spunto tecnico** è stata la presentazione di Gian Paolo Braceschi, tecnologo alimentare del Centro Studi Assaggiatori, che ha condotto studi sull'analisi sensoriale della Nocciola Piemonte Igp.

«Attraverso assaggi tecnici valutati secondo metodi scientifici abbiamo messo a confronto la nocciola del Piemonte con quella laziale e turca, al fine di identificare il profilo sensoriale della "Tonda gentile di Langa" ed identificare le caratteristiche che la rendono unica, qualitativamente ben distinguibile dalle altre», ha spiegato Braceschi. «In conclusione si può affermare che le Nocciole delle Langhe presentano un profilo sensoriale più complesso e privo di difetti rispetto agli altri campioni di confronto. Inoltre tale profilo risulta ancora più caratterizzate nei prodotti derivati rispetto al prodotto tal quale. Comunicare e rendere noto il profilo del prodotto favorisce sicuramente il collegamento e l'evocazione tra le caratteristiche del prodotto ed il suo terroir».

## TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLA NOCCIOLA

**Il convegno di Bossolasco** si è poi focalizzato sulla tutela giuridica e legale della Nocciola Piemonte, attraverso l'intervento di Gianfranco Latino, tecnico dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte. Latino ha sottolineato che «In questo momento, creare un "cru" o una "sottozona" per la Nocciola dell'Alta Langa non è possibile perché il disciplinare IGP è unico ed esteso a tutto il Piemonte». Ma ha suggerito che, a quadro normativo invariato, un altro regolamento europeo (il 665 del 2014) consentirebbe di inserire in etichetta una la dicitura "prodotto di montagna". «Il regolamento è in fase di dibattito al Ministero che, assieme alle Regioni stanno operando la classificazione dei comuni che possono avvalersi di tale dicitura».

**Qualità, conoscenza e tracciabilità** sono parole chiave anche per **Ferdinando Trisoglio**, Presidente del Consorzio Nocciola IGP, che ha ribadito: «Il nostro Consorzio è il primo consorzio italiano del settore corilicolo, nonché il più grande in Italia. Il nostro primo obiettivo è quello di lavorare per far capire la differenza che esiste tra le varie nocciole e che identifica quella del

Segreteria organizzativa

Well Com – Via Rio Misureto, 8 – 12051 Alba (Cn)

tel. + 39 0173 362958 - fax. + 39 0173 362940 - mob. +39 335 6394015

[eventi@wellcomonline.com](mailto:eventi@wellcomonline.com) - [wellcomonline.com](http://wellcomonline.com)

Piemonte come “la più buona del mondo”. Un percorso che ci ha permesso di passare dai 3 mila quintali certificati IGP di pochi anni fa, agli oltre 30 mila di oggi. Anche le realtà industriali cominciano a capire il valore della certificazione e cominciano ad iscriversi al consorzio per valorizzare la qualità e la tracciabilità del proprio prodotto».

## GLI AMBASCIATORI DELLA NOCCIOLA

Il convegno è anche stato l'occasione ideale per premiare il lavoro di alcuni protagonisti storici del territorio, che sono stati insigniti del titolo di “Ambasciatori della Nocciola”: gli agricoltori **Giuseppe Robaldo** e **Giovanni Alberti**; i produttori **Gianfranco Cavallotto** e **Bruno Ceretto**; infine, il gelatiere **Marco Serra** di Mara dei Boschi, Torino.

## LA NOCCIOLA, IL «BAROLO DELL'ALTA LANGA»

**Le conclusioni del convegno sono state affidate all'Onorevole Alberto Cirio:** «La nocciola Piemonte Igp è davvero il prodotto che identifica la produzione agricola dell'Alta Langa. Oggi che il prezzo è triplicato per gli effetti della globalizzazione, il nostro compito è capire come governare e indirizzare questa ricchezza, perché l'intero territorio possa beneficiarne. Penso che la strada che dobbiamo seguire è quella di un continuo miglioramento della qualità. I nostri contadini hanno creduto nella nocciola, a noi spetta il compito di valorizzarla perché continui ad essere un fonte di reddito: la qualità deve sempre avere un giusto prezzo».

«Se le norme permettono un'estensione degli impianti di nocciola anche alle aree di pianura, dobbiamo trovare nuove forme per comunicare che quella dell'Alta Langa ha una storia e una qualità superiore. Dobbiamo fare sistema, imparando dal mondo del vino: in fondo, la “Tonda gentile” è il **Barolo dell'Alta Langa**. Per questo - conclude Cirio - ho depositato a Bruxelles la richiesta di una modifica al regolamento generale sulle denominazioni di origine dei prodotti agricoli, che punta ad aggiungere sull'etichetta la specifica località di provenienza. Sarà, però, necessario agganciare la nostra ad altre richieste di cambiamento e fare sinergia con la Spagna, unico Paese europeo, oltre all'Italia, a produrre nocciole. Ma dobbiamo intervenire in fretta, prima che la Turchia, leader mondiale con il 70 per cento dell'intera produzione, faccia il suo ingresso ufficiale in Europa».

Al pensiero di Alberto Cirio fa eco la dichiarazione di **Flavio Borgna**, presidente dell'Ente Fiera Nocciola: «Dobbiamo continuare a credere nella Nocciola e agire in modo coordinato», ha dichiarato. «Ricordiamoci che dall'andamento del suo prezzo dipende il futuro delle nostre colline».

Segreteria organizzativa

Well Com – Via Rio Misureto, 8 – 12051 Alba (Cn)

tel. + 39 0173 362958 - fax. + 39 0173 362940 - mob. +39 335 6394015

[eventi@wellcomonline.com](mailto:eventi@wellcomonline.com) - [wellcomonline.com](http://wellcomonline.com)