

La corilicoltura in Friuli Venezia Giulia: stato dell'arte nel 2021

Daniele Rossi

Servizio statistica agraria e coordinamento delle attività nel settore dello sviluppo rurale

Il nocciolo è un arbusto deciduo che ha l'Europa come areale. Questa coltivazione suscita interesse perché la domanda di nocciole è in crescita non solo per il noto uso nell'industria dolciaria (che rappresenta uno stimolo per la crescita della filiera^[1]), ma anche per il consumo fresco. Questi frutti, infatti, vantano diverse proprietà salutistiche derivanti tanto dall'attività antiossidante^[2] quanto dal fatto di essere una valida fonte di fibre^[3]; in quest'ottica anche la parte non edibile risulta interessante, in quanto da essa si possono estrarre molecole bioattive^[4] che possono essere sfruttate dall'industria cosmetica.

L'Italia è il secondo Paese produttore di nocciole, alle spalle della Turchia^[5]. Anche nel 2021 le superfici sono aumentate nel nostro Paese (+1,7% rispetto al 2020), continuando nel trend di crescita che si sta registrando da diversi anni (+26,0% rispetto al 2013); la quasi totalità delle superfici coltivate (il 96% nel 2021) è risultata ripartita tra quattro regioni: Piemonte, Lazio, Campania e Sicilia^[6].

Nel 2021, il prezzo medio provvisorio, calcolato per il periodo compreso tra gennaio e settembre, è stato pari a 2,48 €/kg, in calo del 18,4% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente (Fig. 1).

Un certo interesse verso questa coltura è emerso anche nella nostra regione, che presenta delle aree adatte per la coltivazione^[8]: negli ultimi anni, infatti, sono aumentati i terreni dedicati ai nocciolati. Dal 2015 al 2021, difatti, le superfici sono più che quadruplicate, passando da valori inferiori a 100 ha a sfiorare i 400 ha (Fig. 2). Più precisamente, nel 2021 sono stati investiti 385 ettari, ripartiti soprattutto tra le province di Udine (49%) e Pordenone (44%). La provincia di Gorizia, che rispetto al 2020 ha quasi raddoppiato le superfici, rappresenta il rimanente 7%, in quanto la provincia di Trieste, con circa 0,2 ha, risulta trascurabile.

Il grafico esposto in Figura 2 evidenzia come l'incremento di superfici investite sia, al momento, continuo, con il picco di crescita maggiore rilevato nel 2018. Nonostante le estensioni delle superfici in Friuli Venezia Giulia, in termini di valore assoluto, non siano paragonabili con quelle delle quattro regioni citate precedentemente, la nostra regione è l'ottava per ettari investiti a noccioli (Fig. 3), dopo aver scalato qualche posizione nel corso degli anni, poiché nel 2015 era undicesima.

Un nuovo impianto entra in pieno regime di produzione dopo 8-9 anni, benché possa iniziare a produrre anche

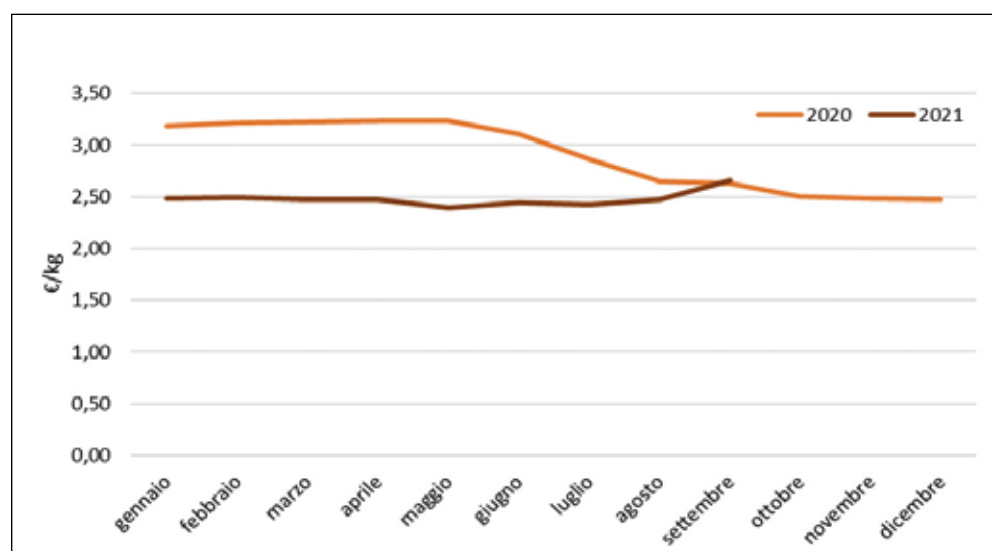


Figura 1:
Andamento dei prezzi delle nocciole nel 2020 e nel 2021 - per il 2021 si fa riferimento all'ultimo dato disponibile.

Fonte: elaborazione ERSA su dati ISMEA mercati [7].

prima. Dai dati appena esposti, si evince come in Friuli Venezia Giulia gran parte dei noccioli siano "giovani" e, perciò, non ancora in grado di esprimere compiutamente il proprio potenziale: la produzione di nocciole, al momento, risulta modesta.

È interessante notare, infine, come il nocciolo stia diventando sempre più presente in regione rispetto ad altre coltivazioni legnose fruttifere, andando a posizionarsi, come superfici investite, al quarto posto, dopo vite per uva da vino, melo e actinidia^[9].



Figura 2: Superfici a noccioli in Friuli Venezia Giulia dal 2015 al 2021 e variazione percentuale rispetto all'anno precedente

Fonte: elaborazione ERSA su dati AGEA [9].

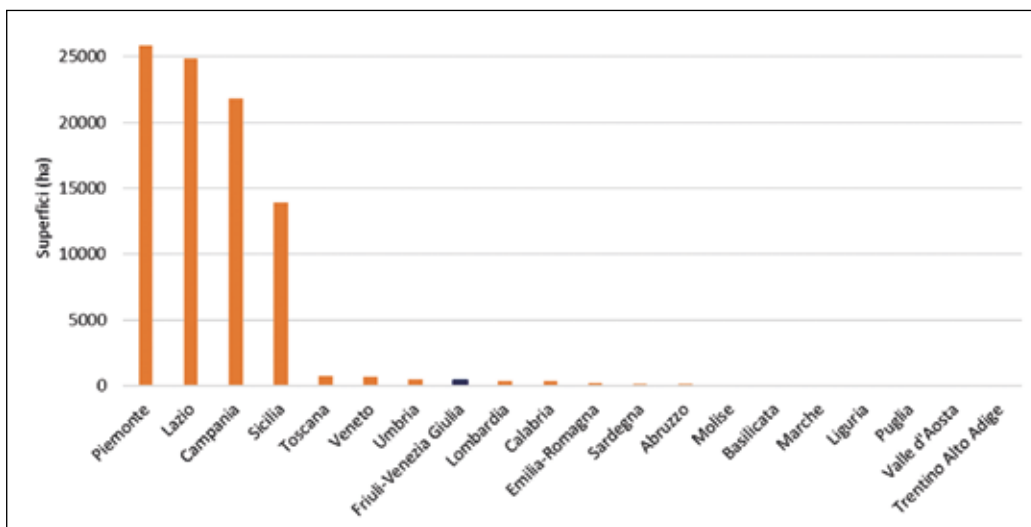


Figura 3: Superfici a noccioli a livello regionale nel 2021

Fonte: elaborazione ERSA su dati ISTAT [6].

FONTI

- [1] Terra e vita, supplemento al n. 5 del 3 febbraio 2017, 1-15.
- [2] Alasalvar, C., Hoffman, A.M., Shahidi, F. 2009. Antioxidant activities and phytochemicals in hazelnut (*Corylus avellana* L.) and hazelnut by-products. *Nutraceutical Science and Technology*, 9, 215-235.
- [3] Tunçil, Y. E. 2020. Dietary fibre profiles of Turkish Tombul hazelnut (*Corylus avellana* L.) and hazelnut skin. *Food Chemistry*, 316, 126338.
- [4] Masullo, M., Mari, A., Cerulli, A., Bottone, A., Kontek, B., Olas, B., Pizza, C., Piacente, S. 2016. Quali-quantitative analysis of the phenolic fraction of the flowers of *Corylus avellana*, source of the Italian PGI product "Nocciola di Giffoni": isolation of antioxidant diarylheptanoids. *Phytochemistry*, 130, 273-281.
- [5] FAOSTAT (www.fao.org) - ultimo accesso: ottobre 2021.
- [6] ISTAT (www.istat.it) - ultimo accesso: ottobre 2021.
- [7] ISMEA mercati (www.ismeamercati.it) - ultimo accesso: ottobre 2021.
- [8] Bianco, D., Barbieri, S., Fabro, M. 2020. Attitudine dei suoli del Friuli Venezia Giulia alla coltivazione del nocciolo. *Notiziario ERSA*, 1, 7-12.
- [9] AGEA - dati reperiti dal Servizio politiche rurali e sistemi informativi in agricoltura della Direzione centrale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.