

Giornata della Nocciola



NOCCIOLA: IL BENESSERE IN GUSCIO

Caprarola, Martedì 22 Ottobre

Un cuore di nocciole è il simbolo scelto per rappresentare la giornata di incontro dedicata a questo frutto che si terrà a Caprarola, martedì 22 ottobre a partire dalle ore 10, nelle ex Scuderie di Palazzo Farnese. Un'occasione per mettere in luce le virtù salutistiche delle nocciole, ma anche le ricadute positive che la corilicoltura ha in termini economici sociali ed ambientali sui territori interessati. La "Giornata della Nocciola" sarà la sintesi delle azioni poste in essere da UNAPROA a favore del comparto con il marchio collettivo "5 Colori del benessere"

Le iniziative hanno riguardato la Nocciola con un programma di ricerca e di valorizzazione, iniziato nel 2011 dalla stessa UNAPROA (Unione Nazionale tra le Organizzazioni dei Produttori Ortofrutticoli, Agrumari e di Frutta in Guscio) in collaborazione con "AOP Nocciola Italia" e le Organizzazioni Produttori nocciole del viterbese, nell'ambito del Piano Corilicolo Nazionale, con il sostegno economico del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali oltreché delle stesse Organizzazioni dei Produttori della provincia di Viterbo. Nei due anni di ricerca e campagne di marketing, le nocciole, la cui la produzione nazionale si attesta in circa 128.000 t e si concentra principalmente in Campania, Lazio, Piemonte e Sicilia, sono state studiate dal punto di vista nutrizionale ma anche vivaistico, per consolidare una filiera che ha saputo valorizzare al massimo livello il prodotto sotto l'aspetto ambientale, sociologico ed economico nelle aree vocate, come quella ad esempio dei monti Cimini. L'avvento della coltivazione in 30 comuni nell'area geografica del viterbese, conta oggi 18mila ettari di nocciolati, che hanno fatto rivivere aree montane probabilmente destinate allo spopolamento, hanno indotto alla cura del territorio e hanno dato un motivo di permanenza nel settore migliaia di aziende agricole, che oggi producono circa 500 mila quintali all'anno di nocciole. Uno sviluppo che, d'altro canto, è basato su consumi in crescita, sia come materia prima dell'industria dolciaria, che come snack. Ed è proprio sullo spuntino salutare, con una "manciata di nocciole", che è fondata la sfida alla diffusione di un consumo utile al benessere, che propone la nocciola come cibo quotidiano anti-age.

Ad aprire l'incontro sarà il Presidente di Unaproa Ambrogio De Ponti che introdurrà i lavori al quale parteciperanno tra gli altri Alberto Manzo del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali in qualità di coordinatore del tavolo di filiera del Piano Corilicolo Nazionale, Elisabetta Bernardi, specialista in Scienza dell'alimentazione, Denis Pantini, Direttore Area agricoltura e industria alimentare di Nomisma, Luigi Catalano coordinatore del Civi-Italia, Felice Adinolfi docente all'Università degli studi di Bologna ed esperto di politiche comunitarie e Stefano Franzero Direttore di Unaproa, che illustrerà le fasi del programma realizzato che, tra le altre cose, ha portato le nocciole ad essere salutari compagne di viaggio, offerte su aerei e treni e gustoso snack proposto al Vinitaly in abbinamento ai migliori vini Italiani.

Le conclusioni saranno tratte, dall'On.le Giuseppe Castiglione, sottosegretario di Stato del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

UNAPROA - ufficio stampa
Enrico Barcella - 3482288799
barcella@panservice.it

Organizzazione
Synergie - 0761268644
info@synergie srl.com