

sviluppo mancato o “abortito” e inducendo uno sgradevole gusto amaro. Dunque, viene ridotto il cosiddetto “danno da incimiciato”. Aspetto di non poco conto, se si considera che l’amaro anche di pochissime nocciole può guastare tutta la partita: un danno che le industrie di trasformazione tendono ovviamente a evitare. Oggi, a salvare la nocciola dell’Etna, che ha una resa inferiore

alle altre varietà, è la sua forte aromaticità, apprezzata in preparati come quello del gelato. Caratteristiche che permettono di occupare una nicchia che ha finora mantenuto in vita la corilicoltura sull’Etna, ma che il mercato attuale chiede di superare. E le condizioni per il “salto” ci sono tutte. 🍂



Per saperne di più:  
soat14@regione.sicilia.it

## Meccanizzazione, costi dimezzati

Oltre all’introduzione di varietà la cui coltivazione si dimostra più redditizia, l’Unità operativa 45 di Giarre e l’Università di Catania hanno condotto prove di potatura (in realtà si tratta di spollonatura, perché si tolgono i polloni alla base della pianta) con agevolatori di taglio che hanno raddoppiato la velocità delle operazioni. Ma, soprattutto, sono state realizzate prove e sperimentazioni di meccanizzazione

della raccolta. Al momento, secondo la stima dell’Uo, solo il 10% delle aziende ha un ciclo produttivo meccanizzato, mentre il resto opera manualmente. La naturale conseguenza è che i costi elevati inducono l’agricoltore, nel caso di produzione scarsa, a non raccogliere più le nocciole, abbandonando la coltura. Sull’Etna la corilicoltura è presente sul versante nord-orientale del vulcano, per una superficie complessiva di circa 1.500 ettari e una produzione di 1.500 tonnellate.



Dopo l’andanatura le nocciole vengono aspirate con raccogliatrici meccaniche

La forma di allevamento più diffusa è quella policaule (a “trofa”), mentre nei nuovi impianti viene adottata la forma monocaule. Nella maggior parte delle aziende gli interventi culturali sono ridotti al minimo indispensabile, con una conseguente gestione lontana da quella ottimale. I noccioli crescono tra i 400 ai 1200 metri sul livello del mare, da Randazzo a Castiglione di Sicilia, Linguaglossa e Piedimonte Etneo, fino ai territori più elevati di Mascali, Sant’Alfio e Milo. Sono una dozzina le aziende di grandi dimensioni, sopra i 30 ettari di superficie coltivata, mentre la maggior parte si concentra sui 5-10 ettari. La meccanizzazione può abbattere enormemente i costi di raccolta. «Prepariamo il terreno per realizzare una superficie compatta e quanto più possibile uniforme – dice Giuseppe Leotta dell’Uo 45 – in modo da agevolare l’andanatura e la raccolta dei frutti. Usiamo delle macchine, alcune delle quali pensate e realizzate da artigiani locali, che sono molto apprezzate dagli agricoltori». Sullo sviluppo della corilicoltura pesano, però, gli alti costi: la raccolta a mano, ad esempio, vale circa un euro al chilo: un costo esorbitante rispetto a quello che i coltivatori affrontano in Turchia, che assieme alla Spagna è la maggiore concorrente. Non è un caso che a essere coltivata è una superficie pari a circa il 20% del totale di nocciolate etnei. Nelle varie occasioni di sensibilizzazione, comunque, è stata vinta la diffidenza degli agricoltori: chi ha avviato la meccanizzazione ha ottenuto un abbattimento minimo del 50%, con punte del 60-70%, dei costi di raccolta. «Abbiamo messo alla prova alcuni sistemi, dimostrandone l’efficacia; ora – concludono gli esperti dell’Uo 45 – occorre estenderli agli operatori». 🍂

## Quattro “piattaforme” per l’agroalimentare



Laboratori di diagnosi e biotecnologie fitosanitarie, di analisi del genoma e rispondenza varietale, di microbiologia agroalimentare e tecnologie agroalimentari: sono queste le quattro “piattaforme” che il Parco scientifico e tecnologico della Sicilia ha dedicato al settore agroalimentare e ortoflorovivaistico. A disposizione delle imprese dell’Isola, le piattaforme consentono di usufruire di diversi servizi. Il laboratorio di diagnosi e biotecnologie fitosanitarie, accreditato dal servizio fitosanitario della Regione, consente di rilevare differenti gruppi di patogeni (batteri, funghi, virus e tiroidi) per certificare che il materiale vegetale sia esente da infezioni, ed è affiancato da un laboratorio che fornisce alle aziende materiale di propagazione sano. Il laboratorio di analisi genomica e rispondenza varietale, anch’esso accreditato dalla Regione, permette la rilevazione di microrganismi patogeni e tracce di Ogm negli alimenti, l’identificazione e il clonaggio di enzimi utili in processi agroindustriali, l’analisi di geni e proteine di interesse agroalimentare e ambientale; fra le strumentazioni d’avanguardia, un sistema per il sequenziamento e l’analisi di frammenti di Dna, impiegato sia per la caratterizzazione genomica di cultivar di interesse agrario sia in processi di tracciabilità. Nel laboratorio di microbiologia agroalimentare si possono effettuare analisi che riguardano l’identificazione e l’isolamento di agenti patogeni e microrganismi nocivi, mentre in quello di tecnologie agroalimentari sono state sviluppate innovazioni nel confezionamento dei prodotti di quarta gamma che ne aumentano la conservabilità. Infine, il laboratorio di chimica effettua analisi di contaminanti e analisi del terreno agrario e delle acque sia potabili sia per uso irriguo. [o.v.] 🍂