



Fra tradizioni e nuovi orizzonti

Se l'operazione di raccolta, una volta impegnava famiglie e prevalentemente manodopera, oggi avviene con l'ausilio di strumenti meccanizzati dei quali il Consorzio si è dotato, assieme ad impianti per la pulitura, l'essiccazione e il confezionamento. La prossima sfida, e alcuni produttori si stanno attivando in tal senso, è la trasformazione nella stessa area di coltivazione, per far restare il maggiore valore del prodotto sul territorio.

La nocciola rappresenta un ruolo importante per l'economia locale e, anche con l'avvento delle nuove tecnologie, costituisce un tratto identitario radicato di generazione in generazione.



CONSORZIO "VALORIZZAZIONE E TUTELA NOCCIOLA DI CALABRIA"



Misura 16.03.01 – Cooperazione tra piccoli operatori per organizzare processi di lavoro in comune e condividere impianti e risorse nonché per lo sviluppo/ la commercializzazione di servizi turistici inerenti al turismo rurale.
Intervento A.1.1: Le colture della storia. Creazione e potenziamento di filiere e micro-filieri dei prodotti tipici del territorio. Sostegno alla creazione di impianti di trasformazione dei prodotti, in linea con le lavorazioni tipiche locali e sostenendo l'innovazione di processo.



Le origini storiche

In Calabria la coltivazione corilicola, nell'area compresa tra il bacino del fiume Ancinale, del torrente Bruca e la dorsale delle Serre, interessando i territori di Cardinale, Torre di Ruggiero e Simbario, è presente da più di due secoli.

Significativa è l'opera dalla nobile famiglia partenopea dei Filangieri, possidente di vasti latifondi nella zona, che a metà Ottocento diede vita al primo impianto di nocciolo specializzato. Questa presenza ha lasciato un'impronta riconoscibile nella vocazione agricola e nel paesaggio, nell'attività siderurgica delle ferriere che contrassegnò la storia dei secoli passati, e ancora testimoniata, in agro di Cardinale, da un caratteristico castelletto di caccia, in località Razzona.

La corilicoltura nei decenni scorsi

Tra alterne vicende, dai primi impianti, il pregiato e salutare frutto si è ritagliato pian piano un suo spazio. Dalle grandi produzioni degli anni '70 alla crisi di mercato per la stagnazione dei prezzi, all'iniziativa imprenditoriale, congiunta di produttori, ancora negli anni '90, ad un nuovo periodo di abbandono.

La nascita e la realtà del Consorzio

La costituzione nel 2008 del Consorzio "Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria" ha dato nuovo impulso alla produzione. Il Consorzio, che ha sede a Torre di Ruggiero, unisce una quarantina di produttori. È stato inserito nel circuito nazionale "Città della Nocciola", annoverato tra le Comunità del Cibo "Nocciola di Calabria" di "Slow food".



La produzione

Oltre l'area di produzione storica, al Consorzio stanno ora aderendo produttori da vari luoghi della Calabria. La superficie coltivata a nocciolo dal Consorzio è di circa 300 ettari. Entro il prossimo anno (2026) tra il recupero di terreni abbandonati e nuovi impianti si punta ad arrivare a circa 400 ettari. La produzione media per ettaro è di circa 15 quintali annui.

Il 90% della produzione è biologica. Gran parte del prodotto va fuori regione ed è destinato al semilavorato: granella, farina, nocciola tostata pasta di nocciola. La parte restante in Calabria, della quale la sgusciatura avviene in loco, arriva in punti vendita locali. È impiegata in pasticcerie e gelaterie del territorio.

La Calabria è la quinta regione per produzione, dopo Campania, Lazio, Piemonte e Sicilia.

L'ecotipo Tonda calabrese

La nocciola nel corso dei secoli, nell'area delle Preserre, ha assunto caratteristiche sue proprie, tali da delineare un nuovo ecotipo, la "Tonda calabrese" che è la dominante tra i corileti delle aziende aderenti al Consorzio. Le altre varietà presenti sono la Tonda Romana e Tonda di Giffoni. Nel 2020 "Tonda calabrese" è stata iscritta dal Ministero dell'Agricoltura nel registro nazionale delle varietà di fruttiferi locali come risorsa regionale di biodiversità da tutelare. Presso lo stesso Ministero, è in corso di valutazione il riconoscimento di Indicazione geografica protetta.

Studi sulla Tonda Calabrese sono state condotti dall'Arsac, da parte dell'Università "Mediterranea" di Reggio Calabria, dalle Università di Torino e Milano nell'ambito del progetto Valtifru 4.0 relativo alla frutta in guscio, dal Centro di Ricerca Crisea e dall'Università "Magna Graecia" di Catanzaro per indagarne le potenziali proprietà nutraceutiche.

La Tonda calabrese nella scena nazionale

La nocciola del Consorzio "Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria" negli ultimi anni è stata al centro di importanti eventi.

Nel 2015 a Torre Ruggiero è stata ospitata l'Assise nazionale "Città della Nocciola" e la Tonda calabrese ha avuto la sua ribalta nell'ambito delle attività parallele all'Expo, con la presenza di uno stand presso il Mercato Metropolitano a Milano. Ha guadagnato posti di primo piano in competizioni riservate al settore gelatiero, quale il Sigep. Nel 2022 è stata presente al Salone del Gusto ed al Vinitaly.

Nel 2023 ad ospitare l'Assise nazionale "Città della Nocciola" sono stati i Comuni di Cardinale e Torre di Ruggiero, una riconferma la presenza delle principali realtà corilicole, per la seconda volta in Calabria, dell'importanza che la nocciola Tonda calabrese è andata sempre più assumendo nel panorama nazionale.

È stata anche protagonista di festival, tematici e culturali, rispettivamente "Nocciola bio" e "Ntramenti".

