



# noccioland

Le monocolture intensive di nocciolati si stanno espandendo in molte regioni italiane per la domanda crescente delle multinazionali, alimentando dubbi su sostenibilità ambientale ed economica. Operatori bio, amministratori, scienziati e cittadini si mobilitano per un modello produttivo ecosostenibile e lo sviluppo di filiere locali, affinché portino vera ricchezza nei territori.

di Manlio Masucci - da pag. 8 a pag. 23

Dalla Toscana al Valdarno passando per l'Umbria e le Marche. Sono molte le regioni d'Italia in cui l'avanzare della nocciola appare inarrestabile. Una coltivazione apparentemente molto redditizia, considerando la grande richiesta di materia prima alimentare in particolare da alcune multinazionali del settore dolciario come Ferrero, Nestlé e Loacker, pronte a offrire ai coltivatori dei contratti di fornitura molto allettanti. Ma le critiche nei confronti di questo modello si alzano da più parti. In particolare, dall'area su cui ricade il biodistretto della Via Amerina e delle For-

re, che sta conducendo una battaglia serrata schierandosi contro l'invasione delle monoculture intensive ad alto input chimico. Un sistema, questo il capo d'accusa, con un alto impatto sul paesaggio, sul suolo e sulle acque potabili, sulla salute degli abitanti delle aree rurali, sul mondo del lavoro agricolo, sul turismo, sulla biodiversità e sulle stesse colture biologiche. Ed è proprio l'obiettivo del biodistretto, che ad oggi comprende tredici comuni della Toscana, voler dimostrare, nei fatti, come un approccio ecologico alla coltivazione della nocciola possa promuovere un modello econo-

mico più sostenibile ed equo. Quella della nocciola diviene una questione topica. Il confronto, e spesso lo scontro, fra due visioni del mondo: quella dell'economia globalizzata, basata sullo sfruttamento delle risorse, su lunghe filiere e sulla grande distribuzione, e quella della valorizzazione dell'economia locale e dell'autodeterminazione alimentare, che si fondano sul rispetto del territorio da un punto di vista ambientale, sociale e culturale.

### Conflitti ambientali

Ed è proprio la Toscana a rappresentare l'avamposto più importante di un

La rapida espansione del business della nocciola ha provocato dei cambiamenti importanti anche a livello del tessuto sociale, favorendo la concentrazione della proprietà e l'industrializzazione del settore. I piccoli produttori stanno scomparendo, mentre grandi investitori privati setacciano il territorio alla ricerca di nuovi appezzamenti.



▲ La cimice è il parassita più temuto per le coltivazioni di nocciolo.

conflitto che sembra in procinto di espandersi anche in altre aree del paese. La Toscana, dove i problemi legati alla coltivazione intensiva dei noccioli sono più evidenti, diventa allora un laboratorio dove poter verificare l'entità del conflitto e la contestuale tenuta dell'alternativa, basata sull'agricoltura biologica e sul coinvolgimento di tutti gli attori locali all'interno di circuiti economici virtuosi. È questo l'obiettivo del biodistretto della Via Amerina e delle Forre che, da quasi dieci anni, cerca di far valere le ragioni di un'agricoltura responsabile in un'area recentemente messa sotto osservazione dal Cdca, il Centro di documentazione sui conflitti ambientali.

«Non siamo contro la nocciola, ma contro le modalità di produzione e trasformazione» ci spiega il presidente del biodistretto, Fiamano Crucianelli, «perché la nocciola ha una sua funzione importante nell'economia del territorio che, come una "colonia", fornisce solo la materia prima. Un modello estrattivista che contamina i territori con pesticidi, erbicidi e fertilizzanti chimici per poi inviare il prodotto ai trasformatori in Piemonte e Francia. Nel tempo noi potremmo avere un territorio depauperato della sua fertilità e con seri problemi per quel bene fondamentale che è l'acqua. La Toscana è un'area di grandi bellezze naturali dove è possibile godere l'eredità preziosa della nostra storia e della nostra cultura. La coltivazione intensiva del nocciolo rischia di compromettere questo straordinario patrimonio».

Per comprendere appieno la portata del fenomeno basta dare un'occhiata ai dati. Secondo Coldiretti la coltivazione corilicola si espande praticamente in mezza Toscana coinvolgendo trenta comuni e 8 mila famiglie. Circa il 30% dei noccioli italiani si trova proprio in provincia di Viterbo. L'invasività del modello monoculturale ha portato, in alcuni casi, a vere e proprie invasioni, con comuni che hanno piantato 1600 ettari di noccioli su un territorio complessivo di 1800 ettari. La rapida espansione del business della nocciola ha provocato dei cambia-



SONNENTOR®

HAPPINESS IS  
...  
MY CUP  
OF TEA!

La felicità è .. ballare sotto la pioggia invece di aspettare il sole; scoprire che a volte i piccoli piaceri possono regalare grandi emozioni ...

Scopri la nostra nuova linea „Happiness is ...“ on

[www.lifeinbio.it](http://www.lifeinbio.it)



### LIFE IN BIO

Distributore ufficiale SONNENTOR per l'Italia  
Via Dugalone n. 6/e, 25039 Travagliato (BS)  
Tel./Fax: 030 686 37 50, Cell. 339 133 40 23  
e-mail: [info@lifeinbio.it](mailto:info@lifeinbio.it), web: [www.lifeinbio.it](http://www.lifeinbio.it)



menti importanti anche a livello del tessuto sociale, favorendo la concentrazione della proprietà e l'industrializzazione del settore. I piccoli produttori stanno scomparendo, mentre grandi investitori privati setacciano il territorio alla ricerca di nuovi appezzamenti.

Ma perché questa improvvisa corsa alla nocciola, una corsa talmente prepotente da cambiare in pochi anni i connotati e le caratteristiche di un territorio ricco di storia e cultura? Da queste parti, il business della nocciola è legato prevalentemente alla multinazionale italiana Ferrero, che offre un contratto allettante ai produttori con l'impegno ad acquistare il 75% della produzione dei nuovi impianti per vent'anni, senza escludere l'acquisto del restante 25%. E la dimostrazione che tale modello funzioni perfettamente per l'industria lo conferma il progetto «Nocciola Italia», lanciato dalla Ferrero nel 2018, che prevede la promozione di 20.000 ettari di nuovi

noccioli a livello nazionale, con l'obiettivo di portare gli ettari coltivati a nocciolo a 90 mila in tutta Italia, con un aumento di circa il 30% della superficie coltivata. Un obiettivo quasi raggiunto, considerando che, nel 2019, la superficie italiana coltivata a nocciolo, secondo le rilevazioni Istat, ha raggiunto 86.725 ettari, circa 13 mila ettari in più rispetto al 2015. La proposta della Ferrero risulta, d'altra parte, difficile da rifiutare per molti privati che intendono mettere a reddito i loro appezzamenti e che non hanno alternative altrettanto affidabili.

Per tanta grazia esiste però una condizione: il prodotto deve presentare una percentuale di cimiciato, ovvero il danno causato dalla cimice al frutto, bassa, bassissima, quasi nulla. La cimice rappresenta il pericolo numero uno, ma richiede un cimiciato vicino allo zero ha senso? È veramente così importante che la nocciola sia praticamente intonsa, quasi perfetta? «È una follia»

sbotta Mario Profili, dell'azienda biologica *Lucciano*. «In primo luogo perché parliamo di imperfezioni del prodotto quasi impercettibili e in secondo luogo perché per ottenere quel risultato sei praticamente obbligato a utilizzare i pesticidi. La lotta alla cimice si effettua con un alto tasso di biodiversità. La cimice predilige prati ed erbe, ma laddove non ci sono altre scelte attacca il nocciolo. Noi non facciamo trattamenti ma, mantenendo una grande biodiversità, abbiamo pochissimi problemi con la cimice e tagliamo l'erba molto tardi proprio per offrirle un habitat alternativo alla pianta, perché in biologico l'obiettivo non è quello di annullare il parassita ma contenerlo. In questo modo abbiamo una percentuale di cimiciato bassissima, sotto il 10%, che ci permette di ottenere creme spalmabili di ottima qualità» conclude Mario.

Insomma, nel modello di agricoltura convenzionale prima si utilizzano i fertilizzanti per far cresce-

re a dismisura i noccioli, poi l'erbicide per seccare le erbe infestanti, che sono il pasto preferito dalla cimice, infine, quando il parassita si sposta sull'albero, ecco che iniziano i trattamenti con i pesticidi. Un'ingente iniezione di chimica solo per ab-

bassare di pochi punti percentuale il cimiciato senza neanche interrogarsi se questa richiesta sia coerente e quindi accettabile. Non è un caso che la strategia del biodistretto si concentri anche sull'aumento della percentuale di cimiciato consentito. Se

tali percentuali venissero alzate, anche di poco, non ci sarebbe più necessità di far ricorso alla chimica. Anche perché, più noccioli convenzionali vengono impiantati, tanto più quelli biologici vengono presi di mira dalla cimice. «È chiaro che un

## Acqua (contaminata), bene comune

Sugli effetti dei fitosanitari sui suoli, sulle falde acquifere e infine sulla salute umana, molto si è scritto e dibattuto negli ultimi anni con studi scientifici indipendenti che hanno finalmente messo in discussione quelli che gli stessi produttori consegnavano agli enti di controllo per ricevere l'approvazione alla commercializzazione. La situazione nel viterbese non sembra essere differente da quella di molte altre aree nel mondo dove l'utilizzo dei fitofarmaci non è stato debitamente regolato e controllato.

Giuseppe Scapigliati, professore di biotecnologie presso l'Università della Tuscia, nell'ambito di un recente convegno tenutosi a Montefiascone, ha illustrato dati tratti dal rapporto Ispra e dal rapporto Isde, dai quali si evince come siano stati utilizzati in Italia 63.322 tonnellate di fitofarmaci nel 2015 e, in particolare, nel Lazio, nel 2016, quasi 500 tonnellate. Dati che non tengono conto, ha rilevato ancora il professore, di chi irrori di frodo. Una pratica, quest'ultima, tutt'altro che marginale, come dimostra il recente sequestro da parte dell'Europol di 16,9 tonnellate di pesticidi illegali, del valore di 300 mila euro, in un deposito nei pressi di Vetralla.

L'utilizzo di pesticidi è associato, da molti studi, a varie patologie. Secondo il rapporto 2019 *I tumori in provincia di Viterbo*, nel corso del quinquennio 2010-2014, in questa zona sono stati diagnosticati 10.098 nuovi casi di tumore tra i circa 320 mila residenti. Il che significa che nel territorio un uomo ogni tre ed una donna ogni quattro andranno incontro, nel corso della loro vita, ad una diagnosi di tumore maligno. «Ci sono studi scientifici accreditati che legano anche il melanoma all'esposizione a pesticidi. Quando si utilizzano sostanze chimiche come diserbanti, pesticidi e fertilizzanti c'è sempre da essere molto preoccupati» afferma la dottoressa Antonella Litta dell'Associazione medici per l'ambiente (Isde). «L'esposizione a tali sostanze è infatti correlata ad un incremento statisticamente significativo del rischio per molteplici patologie quali: neoplasie, diabete mellito, patologie respiratorie, malattie neurodegenerative, in particolare morbo di Parkinson, malattia di Alzheimer, sclerosi laterale amiotrofica (Sla), malattie cardiovascolari, disturbi della sfera riproduttiva, disfunzioni metaboliche ed ormonali, specie a carico della tiroide. Particolarmente elevati sono i rischi per tumori del sangue. Anche nei bambini figli di agricoltori o comunque esposti a pesticidi aumenta il rischio di neoplasie, in particolare di linfomi,

leucemie e tumori cerebrali» continua la Litta. «Particolarmente a rischio appare l'esposizione in utero: il rischio di leucemia infantile per esposizione residenziale è risultato il doppio dell'atteso per esposizione durante la gravidanza anche a pesticidi per uso domestico».

«Abbiamo dunque bisogno di un rapido abbandono dell'agricoltura intensiva e chimica in favore di una agricoltura più sana, naturale, ecologica, rispettosa cioè della composizione e della vitalità dei suoli, dell'acqua e della biodiversità» prosegue Litta. «È questo anche alla luce delle drammatiche quanto emblematiche storie di molti bacini lacustri, nel mondo e in Italia, tra cui il lago di Vico, il cui ecosistema è fortemente compromesso, e così la qualità delle acque captate ed erogate ad uso umano, anche e soprattutto da decenni di monocoltura intensiva delle nocciole all'interno della sua caldera».

Quella delle risorse idriche è una questione particolarmente sentita nella zona dove sono molti i comuni ad avere problemi di approvvigionamento di acqua potabile. Nell'ambito di un recente convegno sul tema organizzato dal biodistretto della via Amerina e delle Forre, il professor Giuseppe Nascetti dell'Unitus ha sottolineato come i severi processi di eutrofizzazione (eccesso di sostanze nutritive) e anossia (mancanza di ossigeno), collegati all'eccesso di fertilizzanti e fitofarmaci immessi nelle acque, stiano mettendo a serio rischio il lago di Vico. «Il lago di Vico sta morendo» ha dichiarato Nascetti. «Abbiamo degli studi dell'Università della Tuscia che lo dimostrano. Bisognava limitare l'urbanizzazione delle coste, l'uso di pesticidi e diserbanti e il proliferare dell'alga rossa, che produce una microcistina cancerogena. Il lago ha sofferto per le produzioni agricole della coltivazione del nocciolo e per l'uso massiccio di fertilizzanti azotati, che poi, a causa delle piogge, si sono riversati nel bacino lacustre».

Una situazione finalmente entrata nel radar del Ministero dell'ambiente che, a seguito di un esposto dell'Isde, ha inviato una comunicazione a Regione, Provincia, Arpa e ai comuni lacustri di Ronciglione e Caprarola chiedendo spiegazioni riguardo «l'inadeguatezza dei sistemi di potabilizzazione e la presenza nelle acque ad uso potabile di sostanze che ne compromettono l'utilizzo». Fra le richieste dell'Isde «l'avvio in tempi rapidi di una drastica riduzione, fino alla completa abolizione, dell'uso di fitofarmaci in tutta la conca del lago di Vico con riconversione al biologico di tutte le attuali forme di coltivazioni agricole in essa presenti».



▲ Nocciolo biologico presso la fattoria Lucciano a Civita Castellana (Vt). Foto di Manlio Masucci.

nocciolo bio circondato da convenzionali è destinato a morire, perché la cimice si rifugia naturalmente sulle piante non trattate» osserva ancora Mario Profili. «Molti agricoltori bio sono dovuti passare al convenzionale proprio per questo motivo. Viceversa, se i noccioli fossero tutti bio e fossero rispettati gli equilibri naturali, il problema della cimice non ci sarebbe».

Il confronto tra agricoltura convenzionale e biologica si sta strutturando come un vero muro contro muro che sta spaccando il tessuto sociale dell'area, mettendo cittadini e agricoltori gli uni contro l'altri. «Una polarizzazione senza precedenti», come ha recentemente commentato Stefano Liberti su *Internazionale*, che rischia di lasciare una cicatrice molto profonda in una delle aree più belle e più ricche d'Italia.

### Bio sostenibile

Insomma, il convenzionale danneggia il biologico, incidendo direttamente sulla produzione. Questa non è certo una novità, ma siamo convinti che il convenzionale, al netto dei danni economici scaricati sulla collettività, sia così remunerativo per gli agricoltori? I trattamenti hanno infatti costi alti sia per il prodotto fitosanitario da acquistare sia per il costo del lavoro necessario alla loro applicazione. Vi sono poi i costi di irrigazione maggiorati, considerando che un terreno trattato è naturalmente più assetato di un terreno bio. Una produzione «dopata» può inoltre portare a risultati considerevoli nei primi anni, ovvero nel breve periodo, ma cosa accade nel medio-lungo periodo quando il terreno perde fertilità? Il nocciolo biologico della fattoria Lucciano, 28 ettari impiantati quasi quarant'anni

fa, sembra offrire risposte precise a queste domande. La produzione dell'azienda biologica si attesta a circa 25 quintali per ettaro. Un dato molto vicino a quello del convenzionale. La nocciola biologica viene però pagata molto di più sul mercato, circa 350 euro al quintale contro i 250 euro del convenzionale.

La domanda sorge spontanea: la richiesta di prodotti biologici è sufficiente? In altre parole, i consumatori sono pronti a pagare quel qualcosa in più per un prodotto genuino e salubre? Lo abbiamo chiesto a una delle pochissime aziende trasformatrici della zona, la *Dea Nocciola*, che lavora da sempre in biologico e trasforma lo sgusciato direttamente in loco. «Il biologico può costare fino al 40% in più del convenzionale» ci conferma Manuela De Angelis, proprietaria dell'azienda, «ma il consumatore è disponibile a pagare un co-



MONDO BIO

di Maria Grazia Mammuccini, presidente di Federbio

### La transizione dei sistemi agricoli europei

La Commissione europea ha presentato la strategia *Farm to Fork* avviando così il percorso per una transizione ecologica dell'agricoltura europea in coerenza con il *Green Deal*, assumendo il principio che agricoltura, ambiente, alimentazione e salute sono strettamente connessi e che i sistemi alimentari devono operare entro i limiti ecologici del pianeta.

Nella strategia *Farm to Fork* l'agricoltura biologica riveste un ruolo decisivo, per la capacità di produrre benefici per l'ambiente e per la salute e di creare economia per i territori rurali e occupazione per i giovani. Obiettivi fondamentali sono il raggiungimento di almeno il 25% della superficie agricola europea in biologico entro il 2030, la riduzione dell'uso dei pesticidi del 50%, dei fertilizzanti del 20% e il 10% delle aree agricole destinate a infrastrutture verdi. Gli stessi obiettivi sono contenuti nella *Strategia europea per la biodiversità* presentata in parallelo. Quelle che fino a poco tempo fa erano le richieste del settore biologico e del mondo ambientalista adesso sono obiettivi fondamentali della Commissione europea per l'attuazione del *Green Deal*. Si tratta di una svolta strategica che colloca l'agricoltura biologica al centro di una transizione dei sistemi agricoli europei. Un passaggio coerente anche con quanto ha evidenziato la crisi sanitaria, che ha fatto emergere l'agricoltura come settore chiave per la sicurezza alimentare del Paese, determinante per la ripresa economica, ma che deve guardare oltre il modello di agricoltura intensiva per affrontare le sfide future, adottando l'approccio agroecologico di cui il biologico rappresenta l'esempio concreto più diffuso.



È chiaro che gli obiettivi contenuti nelle due strategie si potranno raggiungere se verranno inseriti nella costruzione di una nuova Pac che, attraverso una svolta radicale, premi le aziende che producono maggiori benefici per la società: cibo sano, tutela dell'ambiente e della biodiversità, mantenimento della fertilità dei suoli e contrasto al cambiamento climatico.

Serve però una svolta anche nelle politiche agricole nazionali per dotarsi di tutti gli strumenti necessari per strutturare il sistema d'impresa, salvaguardando allo stesso tempo la fiducia dei cittadini verso la produzione biologica. Siamo in attesa, da troppo tempo, della legge sull'agricoltura biologica ed è paradossale che dopo l'approvazione alla Camera alla fine del 2018, sia ancora bloccata al Senato. Significa frenare un cambiamento richiesto dai cittadini attraverso scelte consapevoli che sempre di più si orientano verso il biologico.



## L'Essenza della Natura



**BIOSEC**  
ESSICCATORE DOMESTICO

**Biosec** è il vero essiccatore **Made in Italy**, per conservare il cibo semplicemente togliendoci l'acqua. Mai più sprechi in cucina, ma solo tante ricette sane e naturali, che occupano poco spazio nella tua dispensa!

**TAUROESSICCATORI**  
www.tauroessiccatori.com


**COSA C'È DENTRO?**
**Pasta: dimmi da dove vieni e ti dirò chi sei**

di Elena Tioli

Bandiera tricolore, piatto fumante di spaghetti bianchi, salsa rossa e basilico verde. Scritte ben in evidenza: «Pasta italiana», di Gragnano, di Napoli... Se ci si fermasse alla confezione «lato A» non ci sarebbero dubbi: la nostra pasta è il fiore all'occhiello del made in Italy. Ma le cose non sempre sono come sembrano e anche il piatto italiano per eccellenza può riservarci parecchi mal di pancia. Soprattutto dal primo aprile 2020 quando è entrato in vigore l'articolo 26 del regolamento europeo 1169/2011 sull'indicazione in etichetta dell'origine degli ingredienti dei prodotti alimentari. Una norma europea che si mangia in un sol boccone i recenti decreti approvati dall'Italia che obbligano i produttori a riportare sulle confezioni di pasta, riso, pomodoro e latte l'origine della materia prima. Non poca cosa insomma, visto che almeno il 50% del grano duro che consumiamo oggi è importato: oltre 2,3 milioni di tonnellate all'anno che arrivano perlopiù dal Canada o dai paesi dell'est Europa, luoghi in cui le normative sull'utilizzo dei pesticidi sono assai più permissive che in Italia (in Canada, per esempio, il grano viene trattato di routine con glifosato e altri agrotossici anche nella fase della pre-raccolta). Un motivo in più per fare molta attenzione nel ricercare la parolina «origine» sull'etichetta. Attenzione: origine, non provenienza. Secondo la normativa, infatti, per luogo di provenienza s'intende «qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento», che potrebbe quindi non coincidere con il paese di origine, che è quello dove il prodotto è integralmente ottenuto (Regolamento Cee 2913/92). Scambiare «provenienza» e «origine» è un trucco spesso utilizzato dal marketing per confondere i potenziali acquirenti. Come salvarsi dagli inganni del packaging? Per esempio acquistando da produttori locali di cui si conosce la filiera in tutti i suoi aspetti: coltivazione, raccolta, macinatura, produzione. Così non solo ci si garantisce un prodotto sano e salutare, ma si supporta anche una piccola economia virtuosa.



sto più alto per avere garanzie. Il biologico sta crescendo in maniera esponenziale perché oramai tutti guardano le etichette e più le etichette sono corte, più il consumatore si sente tranquillo».

Investire sulla consapevolezza sembra pagare e infatti l'azienda, oltre a non utilizzare olio di palma, rifiuta di inserire il cimiciato fra i suoi parametri. L'acquisto di uno sguasciato di prima scelta avviene indipendentemente da percentuali-capestro e senza incatenare i produttori a parametri irrealistici, raggiungibili solo attraverso l'ausilio della chimica. Un modello utopico? L'esperienza della ditta De Angelis dimostra come un'economia locale, attenta alla valorizzazione del prodotto tipico come la nocciola «gentile tonda romana», sia possibile e sostenibile: l'azienda, fondata negli anni '80, impiega oggi ventisette dipendenti e, nonostante la pandemia di Covid-19, non ha risentito della crisi. Anzi, oltre a non aver fatto ricorso alla cassa integrazione, ha dovuto raddoppiare i turni di produzione per la domanda crescente proveniente soprattutto dall'Europa. Nessuna difficoltà di approvvigionamento e margini di crescita importanti a dimostrazione di come le pmi italiane possano rappresentare una risposta in termini di sviluppo sostenibile alternativo al teorema estrattivistico dei grandi multinazionali.

Le esperienze di successo dei produttori sono supportate da moltissimi studi scientifici, come ha spiegato Roberto Mancinelli, professore del Dipartimento di scienze agrarie e forestali dell'Unitus, in occasione di un recente convegno sui nocciolati dove ha illustrato, in particolare, uno studio comparativo fra le prestazioni economiche dell'agricoltura biologica e convenzionale su 55 colture coltivate in cinque continenti in quarant'anni (Crowder e Reganold, Pnas, 2015). «Rendere l'agricoltura finanziariamente valida è vitale, ma è solo uno dei quattro obiettivi che devono essere raggiunti dall'agricoltura perché diventi sostenibile» ha spiegato Mancinelli. «L'agricoltura biologica risulta economicamente più vantaggiosa, anche se può

determinare rese inferiori rispetto all'agricoltura convenzionale, perché presenta obiettivi e risultati più elevati su salute umana, ambiente e dimensione socio-economica».

In epoca di cambiamenti climatici la capacità di resilienza dovrebbe inoltre essere centrale nelle strategie di produzione locale. Eppure assistiamo ancora all'espansione delle monoculture basata sulla fiducia cieca nella capacità di acquisto delle multinazionali in regime di monopolio. «Le multinazionali non fanno beneficenza agli agricoltori» attacca ancora Mario. «Al contrario, l'industria agroalimentare ci ha sempre sfruttato. Questa è la storia del mondo contadino. Siamo inoltre soggetti agli eventi naturali e dobbiamo essere pronti ai cambiamenti, con aziende multifunzionali che garantiscano la sopravvivenza di produttività e occupazione; abbiamo grandi possibilità di fare un'economia diversa se non ci basiamo su un unico esclusivo prodotto, eppure ci sono interi paesi che non coltivano altro che la nocciola; la sopravvivenza del territorio non può dipendere da 2-3 multinazionali del settore dolciario, né si può basare su una singola coltivazione e perlopiù prodotta in quel modo». Anche nel caso dell'azienda Lucciano, il modello alternativo a quello industriale sembra funzionare a meraviglia con la diversificazione della produzione che permette di far fronte ai rischi del mercato. L'azienda biologica di 120 ettari complessivi si basa sul concetto di circuito chiuso e impiega complessivamente 16 persone. Anche in questo caso i danni provocati dal Covid-19 sono stati circoscritti e i licenziamenti scongiurati.

L'azienda Lucciano è fra i fondatori del biodistretto, che nasce per portare consapevolezza e fare pressione sulle istituzioni affinché difendano il territorio. Proposte e non solo proteste, dunque, con l'obiettivo di offrire all'area una visione olistica che metta in correlazione agricoltura, cultura, turismo. E il progetto pilota, per quella che è stata battezzata «Comunità della nocciola», è in fase di lancio con undici aziende biologiche che coprono

quasi 300 ettari pronte a mettersi in gioco a favore di un modello di sviluppo sostenibile. L'obiettivo è dimostrare come una filiera locale, dalla produzione alla trasformazione e alla commercializzazione, possa funzionare meglio, anche dal punto di vista economico, di un monopolio che determina un controllo assoluto sui prezzi.

Una dipendenza rischiosa, come rilevato anche da Carlo Petrini. «Nei prossimi anni, con la produzione triplicata si rischiano meno qualità, meno sostenibilità, meno differenziazione della produzione e maggiore dipendenza da un unico cliente che decide i prezzi. Se la nocciola in Italia diventa una commodity, le grandi industrie faranno affari ma i contadini si dovranno accontentare di prezzi al ribasso».

### Un'agricoltura consapevole?

Il piccolo mondo antico del convenzionale è destinato, a causa della sua insostenibilità, a lasciar spazio a un nuovo modello di sviluppo eco-



nomico, ma la resistenza è ancora forte considerando i grandi interessi e l'indotto. Tra soci, parenti, conoscenti, amici, l'impressione è che la stragrande maggioranza della popolazione locale abbia qualcosa a che vedere con la produzione della noc-

ciola. Un business che è meglio non disturbare per non pestare troppi piedi. Anche la conversione al biologico, che il biodistretto promuove, assume, da queste parti, contorni incerti. La prima difficoltà nell'analisi di quanto sta accadendo in

Fattoria della MANDORLA

100% MANDORLA - BIOLOGICO - SENZA ZUCCHERO

Filiera Circolare della Mandorla di Toritto

Acquista i nostri prodotti bio di filiera sul sito [www.fattoriadellamandorla.it](http://www.fattoriadellamandorla.it)

per ricevere la tua spesa comodamente a casa

Mandorla  
GRUPPO ALIMENTI

Tuscia inizia proprio nel comprendere chi opera realmente in biologico. Esiste un biologico vero e uno falso? Paradossale ma vero, secondo il presidente del biodistretto, Faminio Crucianelli, che svela come molti agricoltori chiedano i finanziamenti per la conversione biologica per cinque anni per poi passare al convenzionale quando la pianta raggiunge l'età della produzione. Un escamotage forse non etico, ma perfettamente legale. «È inaccettabile che si usino le risorse del biologico non per produrre biologicamente ma solo per far crescere la pianta» attacca Crucianelli. «Una delle nostre rivendicazioni è quella di portare il vincolo biologico almeno a dieci o quindici anni». Il riferimento è al Psr della Regione Lazio 2014-2020, un piano da 780 milioni di euro, che prevede un contributo di 900 euro per ettaro all'anno. Il piano, approvato dall'Ue per Lazio e Umbria, beneficia dei fondi europei a soste-

gno del passaggio dal convenzionale al biologico. Nel 2015, la Regione Lazio ha firmato un accordo con Ismea (Istituto di servizi per il mercato agricolo) e Ferrero per impiantare 10 mila nuovi ettari di nocioleti.

Fra coloro i quali fanno convenzionale e coloro i quali fanno biologico vi è però un mondo di mezzo. È quello dell'agricoltura consapevole, che altro non è che la stringente applicazione dell'agricoltura integrata i cui dettami vengono troppo spesso disattesi. Nel caso dell'agricoltura consapevole sono i Comuni a prendere il controllo della situazione e a decidere quando e come i nocioleti possono essere trattati. Non più dunque il far west dei fitofarmaci, ma un rigido calendario e controlli rigorosi da parte delle autorità. Un modello di transizione che punta, perlomeno, a ridurre il numero dei trattamenti. Un ulteriore risultato delle campagne del biodistretto che,

oltre ad aver ottenuto una riduzione drastica dell'uso di glifosato e affini, ha incassato anche la vittoria sul rispetto dei confini. La distanza di sicurezza per limitare l'effetto deriva è, in quasi tutti i comuni dell'area, di 15-25 metri. Mettere sotto stretto controllo l'uso dei pesticidi sia da un punto di vista della quantità, della tipologia e della metodologia: quello dell'agricoltura consapevole appare come un modello transizionale possibile, che potrebbe essere esportato presto nell'area dei Cimini, nell'ambito di un progetto congiunto del biodistretto con l'Arsial (Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura nel Lazio). Il percorso dell'agricoltura consapevole ha al centro l'esperienza virtuosa del comune di Corchiano; con le loro ordinanze, la quasi totalità dei comuni ha affermato il percorso rigoroso dell'agricoltura integrata ma, anche in questo caso, le amministrazioni dovranno tenere conto di co-



▲ Monocolture di nocioleti presso Capodimonte (Vt), sulle sponde del lago di Bolsena. Foto di Associazione Lago Bolsena.



# Le Pentole della SALUTE

The HEALTHIEST COOKWARE for your food



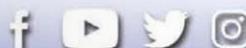
Brevetto N° EP1207220



## QUAL È LA DIFFERENZA?

REQUISITI	Le Pentole della SALUTE*	Padella con pellicola antiaderente
ANTICESSIONE	✓	✗
ANTIALLERGICHE	✓	✗
ANTIBATTERIO	✓	✗
NICHEL e PFAS FREE	✓	✗

\* certificazione CSI e M.O.C.A.



[www.lepentoledellasalute.it](http://www.lepentoledellasalute.it)



loro i quali decidono di contravvenire alle ordinanze e ai bollettini comunali mettendo in moto i trattori nel cuore della notte per spargere veleni lontani da occhi indiscreti. Se aggiungiamo a questo fenomeno quello del passaggio da biologico a convenzionale dopo i primi cinque anni, pratica utilizzata apparentemente da circa due terzi degli agricoltori, ci rendiamo conto che la strada della transizione appare fortemente accidentata e frequentata da «furbetti» che rischiano di rendere vano lo sforzo delle istituzioni e delle associazioni a difesa del territorio.

### C'è chi dice no

Contravvenire alle regole, o aggirarle, dimostra come la battaglia a favore del territorio sia anche e soprattutto una questione culturale. È però da mettere in rilievo come anche fra gli agricoltori convenzionali comincino a serpeggiare molti dubbi. È il caso di Giuseppe, che ha recentemente deciso di abbandonare la sicurezza economica del convenzionale per convertire il suo intero appezzamento di noccioli di 15 ettari al biologico. Una scelta dettata da considerazioni ambientali, ma anche economiche. «La scelta di abbandonare il convenzionale? Prima di tutto» ci spiega Giuseppe

«perché non volevo usare più i fitosanitari, ero stanco di andare nei campi per respirare veleni e raccogliere uccelli morti; ottenere un cimiato non superiore al 3% era praticamente impossibile, significava dover inondare continuamente i campi con prodotti chimici; nel frattempo le tecniche in biologico si sono evolute e anche con un cimiato tra il 10% e il 15% riusciamo ad ottenere un bell'utile, forse anche superiore al convenzionale».

Giuseppe non ce l'ha con i suoi colleghi ancora sotto contratto. Non di meno ha deciso di non rinnovare il suo. «Comprendo gli agricoltori che rimangono in convenzionale, accettano una legittima proposta da parte di soggetti che garantiscono loro la vendita immediata del prodotto e che non sono interessati al biologico; uscire da questo sistema è stata una mia scelta dettata dal fatto che questo tipo di contratti trasformano l'agricoltore in un operaio dipendente; c'è l'obbligo di vendere il prodotto solo a loro con un controllo sulla qualità spesso opinabile perché condotto dallo stesso acquirente; anche il controllo sulla quantità è stringente, con degli obiettivi di produzione ben precisi che, se non raggiunti, possono far scattare delle penalità; non ho mai ri-

cevuto alcun tipo di pressione ma condizioni stringenti che, a un certo punto, non ho voluto più accettare».

Il sogno di Giuseppe è però quello di vedere il suo territorio svilupparsi grazie alla valorizzazione della nocciola. «Dobbiamo essere bravi a valorizzare la filiera locale, dalla produzione alla trasformazione e commercializzazione, e rendere questa la migliore opzione; gli agricoltori non hanno molte alternative e nella maggior parte dei casi sono costretti a rivolgersi a queste grandi aziende dominanti per sbarazzarsi del prodotto velocemente e incassare soldi sicuri».

La valorizzazione del territorio passa anche attraverso la difesa del paesaggio e delle colture autoctone. Non è un caso che la *Soprintendenza archeologia belle arti e paesaggio* si è interessata al fenomeno dell'espansione dei noccioli. Una lettera circolare inviata a Regione Lazio, Provincia di Viterbo e ai Comuni della Tuscia precisa come sia necessaria l'autorizzazione paesaggistica per l'impianto di noccioli nelle aree riconosciute come beni paesaggistici di interesse archeologico. E questo in virtù della capacità delle monoculture di noccioli di portare «una inevitabile alterazione

dei caratteri identitari del paesaggio agrario e fondiario» con scavi profondi, spesso molto superiori al metro, e la sostituzione di colture tradizionali come quelle dell'olivo.

Le amministrazioni locali sono dunque chiamate a fare la loro parte, ma non sempre i provvedimenti sono efficaci anche per la resistenza dei proprietari e delle loro associazioni pronti a ricorrere contro le ordinanze. È il caso dei sindaci dei paesi limitrofi al lago di Bolsena, che intendono proteggere il bacino idrico da possibili contaminazioni. Le recenti ordinanze dei sindaci di Bolsena e di Grotte di Castro non hanno però avuto un buon esito e sono state bocciate dal Tar del Lazio. Una vittoria per i monoculturisti capace di innescare il famoso *chilling effect* (effetto doccia fredda) su altre amministrazioni intenzionate a proteggere il territorio? Piuttosto un errore di valutazione, secondo gli *Avvocati per l'ambiente* che sottolineano i «gravi vizi procedurali e la non corretta impostazione» dei provvedimenti. Le due ordinanze proibivano infatti l'impianto di nuovi noccioli sul territorio comunale indipendentemente dalle metodologie di coltivazione, ledendo così il diritto all'iniziativa economica privata. Nulla vieta ai comuni, sot-

## Verso una rete nazionale per fermare l'espansione dei noccioli

Durante un recente convegno tenutosi a Tolentino, dall'incontro di alcune associazioni del Centro Italia impegnate nella lotta alle monoculture, nasce l'esigenza e l'intenzione di creare una rete nazionale capace sia di accogliere le diverse realtà associative afferenti a Toscana, Lazio, Umbria e Marche, sia di farsi sentire al livello nazionale ed europeo. Nei prossimi mesi si terrà una tavola rotonda a Orvieto con tutti i soggetti interessati.

Di seguito una lista delle organizzazioni coinvolte nella rete: *Biodistretto Via Amerina, Bolsena Forum, Osservatorio del Lago di Bolsena, Bleu - Bolsena lago d'Europa, Comunità Rurale Diffusa, Comitato 4 Strade, Pratomagno, Progetto Nocciola Italia No Grazie, Slow Food Valdarno, Seminterrati.*

tolineano i legali, di riproporre l'ordinanza evitando errori procedurali e allegando adeguati dati scientifici sui pericoli rilevati per la popolazione e per l'ambiente.

Una linea seguita dal Comune di Montefiascone che, nel maggio del 2019, ha pubblicato un'ordinanza «dissuasiva» che non vieta espressamente l'impianto di nuovi noccioli, ma pone una serie di condizioni che ne rendono effettivamente difficile la realizzazione con multe, in caso di trasgressione, fino a 20 mila euro. Oltre che una forte stretta sull'utilizzo dei pesticidi, fra cui il bando totale del glifosato, i proprietari dovranno sottoporsi ad una valutazione d'incidenza da parte dello stesso

comune che intende far applicare alla lettera i dettami dell'agricoltura integrata. L'ordinanza, si specifica, è valida sia per i noccioli da impiantare sia per quelli già impiantati. Un approccio più pragmatico, dunque, che intende favorire una fase di transizione che rispetti i diritti costituzionali e ponga il comune al riparo da possibili beghe legali.

È questa la strategia legale predisposta dall'avvocato Ottavio Maria Capparella, responsabile nazionale dell'ufficio legale di *Accademia Kynos*. Ma perché, a differenza di altri paesi, l'ordinanza di Montefiascone non è stata bocciata dal Tar? «Perché le ordinanze sono state scritte separatamente senza un vero confronto

## Un'ordinanza modello: la comunità a fianco delle forze dell'ordine per il rispetto delle norme

L'ordinanza numero 13 del 22-05-2019, «Misure a tutela dell'ambiente - Disciplina uso fitofarmaci e disposizioni su impianti intensivi di noccioli - Bacino imbrifero lago di Bolsena», emanata dal sindaco di Montefiascone, Massimo Paolini, rappresenta un modello per le amministrazioni che intendono tutelare il loro territorio. Si tratta sostanzialmente della scrupolosa applicazione di leggi già esistenti, senza andare a intaccare principi costituzionali come quelli relativi alla libertà di iniziativa privata. Insomma, chi vorrà potrà coltivare i noccioli, ma dovrà adempire rigorosamente a tutti i requisiti necessari, pena il pagamento di multe molto salate, fino a 20 mila euro per i trasgressori, e il ritiro dell'autorizzazione.

Fra i requisiti obbligatori, sia per i noccioli esistenti sia per quelli da impiantare, la valutazione d'incidenza (Vinca), procedura introdotta nella direttiva «Habitat». Per ogni impianto di noccioli, esistente o da realizzare, si deve inoltre presentare una documentazione relativa al consumo d'acqua, specificando fonte di approvvigionamento, tecnica di irrigazione, consumo massimo annuale previsto, permesso di prelievo. I trattamenti fitosanitari, per i quali vige l'obbligo di avvertire la popolazione residente in un raggio di 100 metri, risultano del tutto vietati durante il periodo della fioritura delle piante a impollinazione entomofila e zoofila oltre che nelle fasi di pre-raccolta. L'utilizzo di tutti i prodotti fitosanitari contenenti la sostanza attiva «glifosato» è vietato.

Un aspetto molto interessante dell'ordinanza riguarda i controlli. Anche la comunità è infatti chiamata a fare la sua parte a tutela del territorio. «La vigilanza sull'osservanza della presente ordinanza e l'accertamento delle violazioni relative - si legge nell'ordinanza - sono affidati al personale del Corpo Forestale dei Carabinieri, agli agenti di Polizia locale e a tutte le altre funzioni istituzionali di controllo, anche con l'ausilio di associazioni nazionali e locali di protezione ambientale, al fine di coinvolgere tutta la comunità nell'azione di prevenzione e promozione di una conversione agroecologica del territorio». Il provvedimento è esplicitamente emanato come risposta all'accordo sottoscritto tra «la Regione Lazio e la multinazionale Ferrero, per promuovere e sovvenzionare con fondi del Psr gli impianti intensivi di noccioli invece di altri ritenuti più ecosostenibili per la tutela del lago» e si pone l'obiettivo di limitare l'estendersi di «una monocultura che notoriamente impoverisce il suolo utilizzando prodotti chimici dannosi per l'uomo e per l'ambiente».

L'ordinanza passa in rassegna le più importanti leggi di riferimento come il d.lgs. 152/2006 (Codice dell'Ambiente) che prevede ed impone «la tutela dell'ambiente e degli ecosistemi naturali e del patrimonio culturale» ricordando il principio di precauzione e il principio «chi inquina paga», contenuti nel trattato istitutivo dell'Unione europea.

Su tutto il territorio comunale sono inoltre applicate tutte le esistenti normative e i principi generali di «difesa integrata delle colture», principi che permettono di ridurre al minimo l'utilizzo dei prodotti chimici, attraverso l'applicazione del *Disciplinare del servizio fitosanitario* della Regione Lazio che prevede l'utilizzo di tecniche culturali di fertilizzazione e irrigazione equilibrate e la prevenzione e/o il trattamento degli organismi nocivi attraverso monitoraggio, individuazione e «lotta guidata», sulla base di bollettini agronomici emessi da professionisti specializzati e l'utilizzo di metodi biologici, come colture cuscinetto e trappole attrattive, mezzi fisici, meccanici, agronomici e altro. ■

fra i comuni» rileva Capparella. «Nel caso di Montefiascone abbiamo rispettato i profili costituzionali sapendo che non si può interdire la libertà di scelta dei privati, ma si possono mettere una serie di paletti a difesa del territorio per rendere molto complicato l'impianto di nuove colture ad alto impatto ambientale; si tratta semplicemente di reclamare l'applicazione rigorosa di leggi già esistenti facendo riferimento al principio di precauzione».

E che l'ordinanza di Montefiascone possa divenire un modello per tutte quelle amministrazioni che vogliono realmente arginare l'invasione dei nocciolieti intensivi è confermato dall'assessore all'ambiente, Rita Chiatti, promotrice del provvedimento, che ci assicura come siano molti i comuni dell'area, come il caso di Valentano, a voler replicare l'iniziativa: «Questo provvedimento è la risposta alle iniziative bottom up di cittadini, in particolare asserenti alle associazioni *Lago di Bolsena*, *Bolsena lago d'Europa* e *La Porticella*, sempre più preoccupati delle

condizioni del territorio e degli ulteriori rischi che potrebbe correre» ci spiega la Chiatti. «Sono molti i comuni dell'area con cui stiamo parlando per replicare l'iniziativa con l'obiettivo di non fermarci qui, ma proseguire sulla strada della costituzione di un biodistretto».

Il ruolo delle associazioni di cittadini è stato dunque fondamentale nella difesa del territorio. Già un anno fa le associazioni avevano inviato una lettera alla Regione Lazio in merito all'accordo con la Ferrero esprimendo il «timore che il lago di Bolsena degradi come il vicino lago di Vico a causa della coltura intensiva dei nocciolieti». Ricordando che il lago è sito di interesse comunitario, zona speciale di conservazione, zona di protezione speciale, area sensibile e area protetta, le associazioni sottolineano come Arpa Lazio abbia rilevato come lo stato ecologico del lago sia peggiorato negli ultimi quindici anni, in violazione della Direttiva quadro sulle acque dell'Unione europea: «Il degrado» si legge nel comunicato delle associa-

zioni «è dovuto in gran parte all'inquinamento da nutrienti di origine fognaria e agricola che provocano l'aumento incontrollato dei vegetali acquatici ed il conseguente processo di eutrofizzazione». A completare il quadro, l'inquinamento da fitofarmaci, l'aumento dei prelievi idrici, il degrado globale dell'ecosistema e il fatto che la rete potabile è alimentata dalla stessa falda del lago. «Il progetto dei nocciolieti, se realizzato» si legge nel comunicato delle associazioni «comporterebbe un deterioramento generale dell'ecosistema, vanificando ogni sforzo per il suo obbligatorio recupero, destinandolo invece ad un ulteriore irreversibile degrado, che comporterebbe pesanti penali per imbarazzanti infrazioni ambientali da parte della Commissione europea».

#### Un nocciolieto «chiavi in mano»

La situazione della Toscana sembra rappresentare un precedente importante per distogliere consorzi e amministrazioni di altri territori

italiani a dare il via libera a nuovi impianti. È il caso del consorzio calabrese della nocciola che ha rifiutato la proposta della Ferrero criticando esplicitamente un modello che, basato sulle grandi distese monoculturali, preferisce la quantità alla qualità e sottrae il prodotto al territorio per trasformarlo altrove. «La nostra scelta è quella della qualità e di una trasformazione del prodotto che deve avvenire qui, consentendo alle imprese di strutturarsi e ai territori di mantenere la propria identità» si legge nel comunicato stampa del consorzio.

Le ordinanze dei sindaci non sembrano, d'altro canto, poter arginare da sole un fiume in piena che, di fronte a un ostacolo, cerca naturalmente un'altra direzione. Ne sanno qualcosa i residenti dell'altopiano dell'Alfina, in provincia di Orvieto, che da un giorno all'altro, hanno visto arrivare le ruspe per preparare i terreni ai nuovi impianti di nocciolieti. Un «colpo al cuore» come testimonia Gabriele Antoniella, del comitato *Quattro Strade*, creatosi proprio per unire i cittadini contro quello che loro stessi definiscono un'operazione di land grabbing. «Oltre 250 ettari recitati nel giro di due mesi, con enormi buche per ospitare le piante, senza che nessuno venisse informato e senza che il comune muovesse un dito se non in risposta alle nostre diffide partite a seguito di evidenti violazioni» racconta Antoniella. «Una vera aggressione al territorio da parte di investitori provenienti dalla zona del viterbese che, sfuggendo a ogni controllo, stanno cambiando il paesaggio e potrebbero anche mettere a rischio le risorse idriche in caso di tecniche agricole non idonee, considerando che le falde acquifere sotterranee approvigionano, tra le altre, la stessa città di Orvieto; chiediamo al Comune di uscire dall'ambiguità e di non limitarsi a rispondere alle nostre sollecitazioni ma di prendere esempio da tanti altri comuni che hanno preso una posizione netta a salvaguardia dei loro territori facendo, in primo luogo, rispettare le regole che già ci sono» conclude Antoniella.



▲ Altopiano dell'Alfina: nuovi impianti di nocciolieti. Foto di Comitato 4 Strade.

## ACQUA buonissima dal tuo rubinetto



Scopri i kit di  
filtraggio  
completo da  
montare sotto  
il lavello.\*

\*Il kit comprende tutto il necessario per l'installazione.

A partire da  
369€\*

\*Prezzo valido per soluzione sotto il lavello abbinata a rubinetto aggiuntivo a una via.



 **eivavie**®  
LIVE WATER NOW



www.eivavie.com

I prodotti eivavie sono disponibili nei negozi NaturaSi



La questione dell'altopiano dell'Alfina ha però attirato anche l'attenzione di esponenti del mondo della cultura, come la regista Alice Rohrwacher, che ha recentemente pubblicato una missiva ai governatori di Lazio, Umbria e Toscana, e associazioni nazionali come il Wwf e *Italia Nostra* che hanno presentato atti formali di diffida ricordando come «l'intera area sia stata destinata dal Prg del Comune di Orvieto a divenire Parco Culturale e come ogni attività che comporti cambiamenti paesaggistici sia vietata». A rendere incandescente la situazione, l'annuncio del consorzio di produttori agricoli *Pro Agri* che ha presentato il primo accordo di filiera regionale con la Ferrero. L'obiettivo? Raggiungere, entro il 2023, una superficie di 700 ettari di nuove piantagioni corilicole in Umbria. Anche in questo caso è il contratto blindato garantito dalla Ferrero a decidere le sorti del territorio.

L'intenzione di espandere le coltivazioni corilicole al di fuori delle quattro regioni «classiche» (Pie-

monte, Lazio, Campania e Sicilia) è obiettivo dichiarato della Ferrero che ha provveduto a stilare le mappe delle aree italiane maggiormente adatte alla coltivazione del nocciolo. Così, dopo aver fatto capolino nelle Marche con l'obiettivo di aggiungere altri 500 ettari, la multinazionale piemontese ha già inquadrato il suo prossimo traguardo: il Valdarno e la Valdichiana. La locale sezione di *Confagricoltura* si è subito mobilitata mettendosi in cerca di operatori agricoli disponibili a partecipare al *Progetto Nocciola Italia*, frutto dell'accordo tra l'associazione di categoria Confagricoltura, la Ferrero e la cooperativa di agricoltori della provincia di Arezzo Co.Agr.A di Cesa, con l'avallo dei Comuni di Terranuova Bracciolini e di Laterina Pergine Valdarno. Ma anche in questo caso le associazioni sono scese sul piede di guerra. Fra queste, l'*Associazione produttori del Pratomagno* e *Slow Food*, che hanno pubblicamente condannato il progetto di destinare 500 ettari alla coltivazione delle nocciole. Le as-

soziazioni hanno respinto fermamente al mittente le dichiarazioni rassicuranti del presidente di Confagricoltura Toscana che negava l'evidenza di rischio per l'ambiente derivante dall'accordo con la Ferrero. «Le evidenze ci sono tutte» si legge nel comunicato «basti guardare i dati raccolti nel viterbese: acque inquinate, suoli impoveriti, un numero di patologie tumorali superiore alla media nazionale, un tessuto sociale frantumato, con i cittadini da una parte e gli agricoltori, vittime anch'essi, dall'altra». L'obiettivo delle associazioni e dei produttori locali è di promuovere un modello di agricoltura naturale attraverso il rafforzamento del già esistente *Distretto Rurale*. Lo sviluppo di una progettualità organica a livello intercomunale potrebbe inoltre portare alla costituzione di un biodistretto.

«Il distretto rurale del Valdarno superiore ha già redatto un programma di sviluppo che è stato presentato al Mipaaf sul bando del distretto del cibo» commenta Luca Fabbri di *Slow Food Valdarno*. «Il

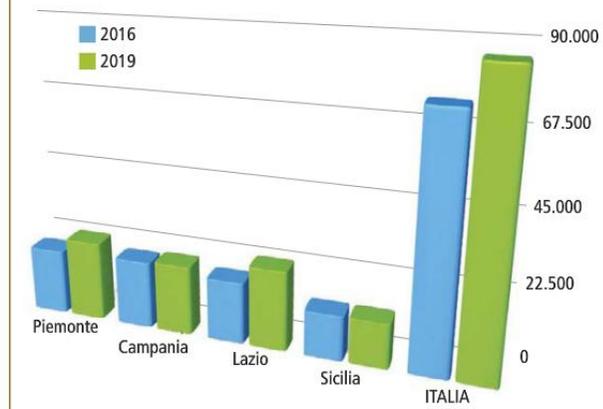
progetto di ricerca, che sarà realizzato dalla Unifi Dagri, produrrà delle indicazioni per il riconoscimento del Gias (*Globally important agricultural heritage system* della Fao), lo strumento di salvaguardia dell'agricoltura degli agricoltori, della cultura del paesaggio e della biodiversità».

L'onda dei nocciolati avanza nel nostro paese, ma non c'è solamente la Ferrero. La multinazionale bolzanese Loacker intende gestire in modo diretto e indiretto circa 3 mila ettari di nocciolati in Italia. Nel 2018, la Loacker ha lanciato, in partnership con la banca *Intesa San Paolo*, un progetto di sviluppo di nuovi nocciolati su circa 2800 ettari in Veneto, Friuli Venezia Giulia, Toscana e Lazio. Un progetto che si aggiunge al progetto *Nocciolate in Toscana* nella Maremma grossetana che è stato avviato, con i primi impianti, nel 2014 e ha portato allo sviluppo di una tenuta da 170 ettari nei pressi di Fonteblanda e di 120 ettari a Roccastrada. Ma la necessità di materia prima non si ferma qui: l'idea è di estendere la filiera a Umbria e Marche. Nei pressi di Loro Piceno, la Loacker ha avviato un progetto che potrebbe portare all'impianto di 150 ettari di nocciolati. Anche in questo caso, gli agronomi dell'azienda hanno incontrato gli imprenditori locali per proporre un investimento con la garanzia del contratto di filiera che prevede l'acquisto del 100% del prodotto per almeno quindici anni. Un nocciolato «chiavi in mano», come loro stessi lo hanno definito.

Al gruppo di multinazionali intenzionate a fare affari sul territorio italiano non poteva non aggiungersi la Nestlé, che ha prevedibilmente individuato il «suo territorio» nel perugino. L'intesa sottoscritta con vari stakeholders locali, fra cui spicca l'Università degli studi di Perugia, la *Confindustria Umbria*, la Cia, Confagricoltura e Coldiretti, prevede l'incremento di produzione della varietà locale di nocciola (la *Tonda Franciscana*) entro il 2023, per poter consentire alla Nestlé di avviare una sperimentazione industriale per la produzione del *Bacio Perugina*.

### Ettari di superficie coltivata a noccioli in Italia e nelle principali Regioni produttrici nel 2016 e nel 2019

Fonte: Istat



▲ La superficie italiana coltivata a nocciolate ha raggiunto 86.725 ettari, circa 13 mila ettari in più rispetto al 2016. L'obiettivo dichiarato nel 2018 dalla sola Ferrero, che ad oggi assorbe circa il 30% della produzione corilicola mondiale, è di aumentare di un terzo la produzione italiana di nocciolate con la conversione di oltre 20 mila ettari. Un traguardo che sembra essere alla sua portata, grazie all'incremento di ettari nelle principali Regioni produttrici e ai nuovi impianti che si stanno aggiungendo in Regioni come Umbria, Marche, Toscana, Veneto, Lombardia.



▲ Monocolture intensive di noccioli presso Fabbrica di Roma (Vt). Foto di Manlio Masucci.

La questione dei nocciolati, è evidente, non riguarda oramai pochi territori lontani e disconnessi. Le monoculture intensive di nocciolate si espandono a macchia d'olio, passando oltre quando trovano un ostacolo. L'obiettivo di associazioni e amministrazioni locali è quello di fare rete, di mettere in comune le problematiche e le soluzioni di fronte a un attacco oramai ben identificabile. Un recente convegno tenutosi a Orvieto ha rappresentato la prima importante occasione di mettere a confronto rappresentanti di territori diversi. Nuovi eventi sono in programma per rafforzare il network, che intende strutturarsi come rete nazionale. L'ordinanza di Montefiascone rappresenta da questo punto di vista un precedente importante che non segna solo un'importante affermazione in sede legale, ma conferma anche l'importanza del lavoro delle associazioni di cittadini che si oppongono allo sfruttamento indi-

scriminato del loro territorio. Il fiume in piena delle nocciolate continua a correre attraverso regioni, province e comuni, ma la richiesta per un nuovo modello produttivo, rispettoso dei paesaggi, dei suoli, dell'acqua, della biodiversità, e che non si basi sull'estrazione della materia prima, ma piuttosto sulla valorizzazione della filiera locale, si leva sempre più forte e chiara sia dai territori in cui le monoculture sono già state impiantate, sia da quelli che guardano con apprensione l'avanzare dell'onda corilicola.

#### PER APPROFONDIRE:



**CIBO E SALUTE**  
Manuale di resistenza alimentare. Include il Manifesto «Food for health».  
AA.VV.  
pp. 224

Vedi tutte le opzioni di acquisto su [www.terranuova.it/ecocircuito](http://www.terranuova.it/ecocircuito)