



Il mercato tira la filiera italiana e premia innovazione e territorio

La filiera della frutta secca italiana è ripartita. Il là lo hanno dato, negli ultimi anni, alcuni grandi progetti, come quello della Ferrero sulle nocciole, ma certamente anche un più stretto rapporto tra alcuni grandi player nazionali, un tempo ancora più legati di oggi alle importazioni, da Besana a Noverasco, da Eurocompany a New Factor, in fondo alla stessa Madi Ventura, e il territorio. C'è un dato alla base: il mercato tira, la domanda è forte, il settore registra ritorni economici tra i più alti del mondo dell'ortofrutta. Si fa tanta innovazione e con essa aumenta l'utilizzo della materia prima. Gli snack, per fare solo un esempio, con le loro infinite declinazioni, vanno fortissimo. Nel 2019 SGMarketing ha orga-

nizzato a Milano la prima edizione dell'International Nut Forum, convegno-evento di respiro internazionale in cui il settore della frutta secca e disidratata si è confrontato sulle direttrici di futuro sviluppo del suo mercato. Sono emerse - come ricorda l'analista Raffaello Bernardi - tendenze ancora di grande attualità. Aumenterà, in un orizzonte a tre anni, sia la penetrazione che la quota di consumo dei prodotti di frutta disidratata, dei mix e delle barrette di frutta secca e disidratata. Si registrerà un rilevante incremento della propensione all'acquisto di prodotto biologico. La dinamica complessiva di mercato sarà spinta da una maggiore attitudine di consumo di frutta secca e disidratata a colazione, negli spuntini

extra-domestici, in occasione di attività sportive, ma anche durante i pasti principali. Di più: nei mesi del primo lockdown, dunque a marzo e aprile 2020, i mix di frutta secca hanno registrato una crescita dei consumi del 15% rispetto ai mesi pre-lockdown. Nella seconda metà di settembre si è riunito L'International Nut and Dried Fruit Council (INC), con imprenditori ed esperti di tutto il mondo. Il nostro Paese è stato rappresentato da Mario Zani, referente Nucis Italia, che ha dichiarato: "Siamo in un momento di enormi cambiamenti e di trasformazioni destinate a rimanere. Il Covid-19 ha accelerato un processo evolutivo che era già in atto, in cui una quota significativa dei consumi è stata assorbita dal-



l'online in modo definitivo e irreversibile. Noi, come comparto della frutta secca, dobbiamo cogliere questa straordinaria opportunità”.

Può stare tranquillo Mario Zani, la frutta secca, nel nostro Paese, conta su driver che le opportunità non se le fanno sfuggire, le sanno cogliere fino in fondo grazie a una segmentazione dell'offerta modulata sul più ampio spettro possibile di canali di vendita.

Ma torniamo al rapporto con il territorio perché alcune cose vanno sottolineate. Il recupero della noce italiana, innanzitutto, a partire dall'Emilia Romagna, grazie in particolare all'accordo di filiera In-Noce che ruota intorno a New Factor che ne è capofila insieme alla cooperativa Agrintesa, e che nel 2019 metteva insieme 250 ettari di noceto di cui 130 di New Factor e i restanti di Agrintesa. Gli areali sono in continuo ampliamento. L'obiettivo era arrivare a 300 ettari nei prossimi cin-

que anni portando la produzione da 1.500 a 1.800 tonnellate, ma già in questo autunno si contano 313 ettari di impianti, di cui 211 in produzione e 112 ettari in allevamento. In-Noce si è dato un brand: Noci di Romagna e ha avviato processi di trasformazione avanzati, che hanno portato ad esempio alla realizzazione di snack morbidi a base di noci e altri ingredienti (pere, mele, fichi) al 100% italiani.

Quando è nato, il progetto mirava a sviluppare la coltivazione del noce da frutto assicurando alle aziende agricole aderenti la necessaria assistenza tecnica, il ritiro e la gestione del prodotto, la valorizzazione delle noci attraverso elevati standard qualitativi ed importanti investimenti di marketing sul marchio Mister Nut Noci di Romagna. Obiettivi ambiziosi, che non solo sono stati raggiunti ma che hanno dato il via ad un percorso virtuoso che porterà nel 2021 a raddoppiare la

capacità di essiccazione dell'impianto di San Martino di Forlì con introduzione in loco di macchinari di sgusciatura per rispondere ad una richiesta del mercato sempre più evidente. “Quest'anno l'annata è stata ottima. La primavera è stata eccezionale dal punto di vista climatico e si prevede una produzione attorno alle 600 tonnellate, il 100% in più rispetto alla precedente”, commenta soddisfatto Alessandro Annibaldi di New Factor, che del progetto è stato l'ideatore.

Non lontano da questa esperienza, dunque sempre in Emilia Romagna, la produzione delle prime noci biologiche italiane da parte del Consorzio Noci del Delta del Po.

Ma le nuove iniziative coinvolgono anche altri prodotti e le aeree vocate alla frutta secca di tutta Italia. La notizia più recente? E' alla stretta finale il riconoscimento del Distretto campano frutta in guscio. (a.f.)