



## Nocciole, Cia: “Prezzo inaccettabile”

A quindici giorni dalla rilevazione del primo prezzo quotato delle nocciole, varietà Tonda Gentile Trilobata, Cia Piemonte esprime forte dissenso per il mancato aumento della quotazione, che rimane attestato ad € 6,80 punto resa, prezzo sproporzionalmente inferiore a quello dello scorso anno che era oscillato da 9 a 12 euro a fine campagna.

Commenta il presidente regionale Cia Piemonte **Gabriele Carenini**: *“Il comparto corilicolo è di fondamentale importanza per la nostra agricoltura e gli investimenti stanno subendo un forte incremento negli ultimi anni. Il prezzo deve essere corrisposto tenendo conto principalmente delle proprietà e caratteristiche peculiari della nocciola Igp Piemonte che ci contraddistingue. Cia ritiene la quotazione di 300 euro/ql insoddisfacente, non remunerativa e disincentivante per i nostri produttori che affrontano costi di lavoro decisamente superiori ai mercati di Paesi quali la Turchia e la Georgia, per le quali sono corrisposti solamente pochi euro in meno rispetto alle nostre nocciole, con qualità senza pari. Auspicavamo che il prezzo di partenza potesse aumentare nel corso delle settimane in maniera rilevante, ma così non è stato. Cia esprime preoccupazione e ci rendiamo disponibili ad incontrare le parti coinvolte della filiera, cioè i trasformatori e l'industria insieme a noi rappresentanti di parte agricola, per trovare un accordo che possa valorizzare e rispettare il nostro lavoro. Facciamo appello per organizzare un Tavolo di concertazione, perché al più presto si sblocchi la situazione”*.

Nonostante le previsioni ottimistiche, le produzioni sembrano attestarsi su valori inferiori a quanto pronosticato in quanto tutta l'Alta Langa è stata penalizzata da un ritorno di freddo a fine marzo dove le centraline meteorologiche hanno rilevato la temperatura di - 5°.

Si stima che i nocciolati migliori e in piena produzione abbiamo prodotto non più di 15 quintali ad ettaro. In zone con microclima particolare molte aziende non hanno prodotto più di 10/12 quintali ettaro. Nella bassa Langa e in pianura dove la produzione è stata ottima è stimata sui 25 quintali ad ettaro. In Piemonte sono presenti 23.000 ettari ma solo una parte è in piena produzione, ipotizzando una produzione di circa 200.000 quintali. La qualità è eccelsa in quanto nell'anno in corso non c'è stato il problema del cimiciato.

A livello mondiale e nazionale manca parecchio prodotto e le quotazioni degli altri grandi paesi produttori come, appunto, la Turchia e la Georgia, con qualità decisamente inferiori i prezzi sono di poco più bassi alla quotazione della Tonda Gentile. La stessa Tonda di Giffoni viene ritirata da 6 a 6,50 € a punto resa quindi è vergognoso che una varietà di nicchia, di grandissimo pregio, con i suoi 200.000 quintali su una produzione mondiale di 12.000.000 debba sottostare ad una prova di forza degli sgusciatori e dell'industria consumatrice.

Ci si aspettava un prezzo di partenza basso dovuto a problemi di stoccaggio ma con una tendenza al rialzo. Il prezzo attuale, circa 300 €/ql è al limite della sopravvivenza delle aziende agricole e con la produzione avuta non è assolutamente remunerativa. Da considerare che il nocciolo può avere problematiche di alternanza e per varie annate di bassissima produzione quindi l'azienda deve fare una programmazione su una produzione media di almeno 10 anni.

Sicuramente lo scorso anno per la mancanza di prodotto la quotazione ha toccato punte molto alte arrivando sino a 12€ punto resa (540 € al quintale) mettendo in difficoltà l'industria consumatrice ma esistono delle vie di mezzo che possono accontentare il trasformatore e permettere alle aziende corilicole di sopravvivere e fare progetti futuri.



**AGRICOLTORI ITALIANI**  
**ALESSANDRIA**  
*Ufficio stampa*

---

---

Da anni c'è una forte spinta da parte dell'industria per incentivare al mondo nuovi impianti, è assurdo in questo momento bloccare iniziative su una varietà di pregio quale la Tonda Gentile che per sue caratteristiche ha minor produzione e costi molto più alti rispetto alle altre ma dà un prodotto di assoluta eccellenza.