

INCIDENZA • NECESSARIA UNA PRESENZA PIÙ CONTINUATIVA NELL'ASSORTIMENTO

# Noci: trend in crescita sugli scaffali

La frutta in guscio si candida come categoria emergente sui lineari. Le noci guidano la carica. La produzione non basta

Fabio Lunati

Nel corso degli ultimi anni dal mercato del fresco sono arrivati segnali di sempre maggiore attenzione per la frutta in guscio. L'interesse commerciale nei confronti di questa categoria di prodotti è andato progressivamente aumentando, anche se con modalità e intensità diverse per i singoli componenti del paniere: mandorle, nocciole, castagne, pistacchi.

In particolare, tra i prodotti che fanno registrare

un trend costante di crescita sui lineari di ipermercati e supermercati si segnalano le noci da frutto. All'interno della categoria della frutta in guscio le noci possono pesare fino al 15% sulle vendite di reparto. L'aspetto più interessante non è la loro incidenza sull'assortimento quanto le nuove prospettive di una valorizzazione sul mercato del fresco legata a un'offerta articolata e rinnovata nelle sue caratteristiche di base. In effetti, quello delle noci è sempre stato un modello di un consumo concentrato nei mesi invernali.

## Continuità

In una logica di crescita il primo obiettivo è dunque quello di imprimere una svolta decisa alle vendite, puntando su una presenza più continuativa del prodotto sui lineari. In tal senso, si può ricorrere alle importazioni, stimabili intorno alle 15.000 tonnellate, per i 4/5 di origine statunitense.

## Da valorizzare e comunicare

- ✓ La noce sgusciata è uno snack
- ✓ La noce è ricca di lipidi, ferro e sali minerali
- ✓ Igp in corso per la noce di Sorrento
- ✓ Ricerca di nuove aree per varietà più gustose
- ✓ Progetto Noce biologica di Romagna

## I key factor della noce per il trade

### PUNTI DI FORZA

Spazio per la crescita dei consumi di frutta sgusciata  
Da ricorrenza invernale a elemento dell'assortimento estivo  
Ingrediente per insalate miste, torte e liquori

### PUNTI DI DEBOLEZZA

Caratteristiche nutrizionali poco note  
Scarsa omogeneità qualitativa dell'offerta  
L'Italia non è autosufficiente e importa dagli Usa

## La catena del valore delle noci

(varietà Sorrento - gennaio 2004)



\*Confezioni da 10 kg; \*\*Prodotto sgusciato, prezzo rilevato presso le catene di distribuzione

Fonte: elaborazione dell'autore © MARK UP

In secondo luogo è comunque necessario proporre modalità di consumo delle noci di origine italiana più in linea con le esigenze del consumatore moderno, puntando sullo sgusciato, cioè su confezioni in atmosfera modificata che contengano il solo gheriglio, cioè la parte commestibile. In tal senso, quale prodotto di pregio del paniere della frutta in guscio, la noce si presta per svariati utilizzi alimentari. Una volta sgusciata è un ingrediente speciale per particolari formaggi, oppure entra nella composizione di insalate miste.

Per ultimo, sull'esempio di quanto già avviene in Francia, valutare la possibilità di proporre anche noci in guscio non essiccate. Dal punto di vista nutrizionale, la noce è infatti un frutto ricco di lipidi, ferro e altri sali minerali che ne fanno un alimento con ele-

**Schiaccianoci**

**16.000 t**  
la produzione di noci

**70%**  
la quota della Campania

**14.500 t**  
le importazioni di frutta in guscio nel 2003

**78%**  
la quota dagli Usa

vato valore nutritivo, motivo di ulteriore appeal per chi lo acquista.

## L'approvvigionamento

Tuttavia, se i segnali del mercato invitano all'ottimismo, il sistema produttivo nazionale corre il rischio di essere impreparato a cogliere l'occasione: l'Italia da paese autosufficiente è oggi importatore netto di noci. Le zone di più antica produzione non si sono rinnovate e l'Italia ha perso in

competitività. In particolare, il livello qualitativo dei frutti richiede la produzione in impianti specializzati per la noce da frutto mentre sul territorio nazionale prevalgono ancora quelli a duplice attitudine. Inoltre, la produzione è per il 70% concentrata in una sola regione, la Campania.

## La catena del valore

D'altra parte, l'analisi della catena del valore mette in luce che esistono spazi per il settore primario di incorporare quote significative del valore aggiunto finale del prodotto.

Nell'immediato si punta a evitare una concorrenza basata sulla rincorsa dei prezzi, puntando invece sulla tipicità. In tal senso, è stato costituito un comitato promotore per la registrazione della Igp della noce di Sorrento.

Al termine dell'iter burocratico, anche l'Italia potrà fare conto sulla tutela da parte dell'Unione europea della sua varietà di noce più nota e di pregio. In questo caso, l'Italia diventerebbe il secondo paese a poter vantare nel suo paniere di prodotti tipici una varietà di noce, insieme alla Francia che ha ricevuto la Dop per la Noix du Périgord.

Tuttavia, la filiera produttiva delle altre regioni segue con interesse l'evoluzione, come dimostra la Noce biologica di Romagna, un'iniziativa sperimentale che scommette su specializzazione, tracciabilità e tecniche biologiche quali cardini di un polo produttivo locale. ★

A cura di

*Nomicima*