

Frutta a guscio: il ruolo della ricerca per la costruzione di una filiera 100% italiana, più produttiva, resiliente e competitiva

Presentati i risultati finali del progetto MASAF Valore in campo, coordinato dal CREA: innovazioni e sperimentazioni su nocciolo, castagno, carrubo, mandorlo e pistacchio

Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a guscio attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscano la qualità delle produzioni fresche e trasformate. Questi gli obiettivi principali del progetto **VALO.RE. I.N. CA.M.P.O.** ("Azioni di **VALO**rizzazione e **RE**cupero per le filiere Italiane di **Nocciolo, CA**stagno, **M**andorlo, **P**istacchio e **carrubO**"), finanziato dal Masaf e coordinato dal CREA, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Ieri a Roma, presso il CREA, sono stati presentati i risultati finali.

Il progetto parte dalla considerazione che la produzione di frutta a guscio in Italia è assolutamente insufficiente a soddisfare un fabbisogno interno in grande crescita e su questa base intende fornire risposte concrete al comparto, che risente della competizione con il prodotto straniero, dei cambiamenti climatici e della pressione fitopatologica. **VALO.RE I.N. CA.M.P.O ha coinvolto 13 unità operative, si è articolato in 5 linee di ricerca principali**, incentrate sulla valorizzazione e il recupero delle filiere castanicola, mandorlicola, pistacchicola, carrubicola e sull'analisi statistico-economica della filiera.

Il CREA – attraverso i suoi centri di ricerca - ha garantito un'ampia partecipazione del mondo operante nel settore della frutta a guscio (imprenditori agricoli, trasformatori, vivaisti) al fine di disseminare le conoscenze acquisite dal partenariato in tema di **miglioramento genetico e vivaismo, tecnica colturale, patologia vegetale, sostenibilità e innovazione di processo e di prodotto**.

I ricercatori hanno studiato **portainnesti specifici** per la gestione ottimale delle varietà più adattabili ai cambiamenti climatici e, con lo scopo di ridurre l'incidenza delle fitopatie sulle colture, hanno individuato strategie efficaci tramite l'utilizzo di **germoplasma sanitariamente controllato**.

Al fine di garantire la qualità delle produzioni nazionali sono stati predisposti **sistemi di gestione agronomica sostenibili e valutazioni post raccolta**, utili per il contenimento delle fitopatie, la valorizzazione della qualità nutrizionale e nutraceutica del prodotto e l'individuazione di nuovi mercati.

Per quanto riguarda i **mandorleti**, che si trovano ad affrontare sfide significative dovute al cambiamento climatico, sono state messe a punto strategie di irrigazione e metodi di monitoraggio avanzati per migliorare l'efficienza nell'uso dell'acqua. **Lo studio** (pubblicato su *Scientia Horticulturae*), condotto dai ricercatori impegnati nel progetto, **dimostra che è possibile risparmiare fino a più del 20% di acqua nella fase critica di riempimento del seme senza compromettere resa e qualità della produzione**.

Ottime prospettive sono emerse per la **valorizzazione delle produzioni castanicole meno pregiate attraverso prodotti ancora poco utilizzati come la birra alle castagne e l'idromele da miele di castagno**, capaci di esaltare profondamente il legame con il territorio e dare nuova linfa vitale ad aree marginali, anche attraverso l'esaltazione del consumo esperienziale. Il progetto ha mappato a fine 2025 più di 100 referenze di birre artigianali a base di castagne (frutto, farina e/o miele) prodotte da circa 70 birrifici in tutta Italia, ad eccezione di quattro regioni, a fronte di sole 13 referenze di idromele, prodotto principalmente in Piemonte. I margini di penetrazione in questi settori appaiono promettenti, considerando che la castagna è

UFFICIO STAMPA CREA
GIULIO VIGGIANI - Giornalista
338 4089972
Tel 06 47 836 219

Capo Ufficio Stampa
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707
CREA – via della Navicella 2/4 – 00184 Roma
@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

X: CREA_Ricerca
Facebook: CREA – Ricerca
linkedin: CREA Ricerca
instagram: crearicerca

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>
CREAfuturo: <https://creafuturo.crea.gov.it/>

naturalmente priva di glutine e che il suo corredo fitochimico potrebbe essere sfruttato per la produzione di birre e bevande funzionali.

In tema di **economia circolare**, i ricercatori hanno evidenziato come i **residui della lavorazione dei semi di carrubo**, considerati fino ad oggi scarti industriali, possano diventare una **risorsa preziosa per la produzione di energia e ammendanti agricoli**.

Risultati di pregio anche per il **settore vivaistico**, grazie a protocolli innovativi di micropropagazione per potenziare, con materiale certificato di alta qualità, il vivaismo italiano del mandorlo, una specie tradizionalmente difficile da propagare.

Il progetto, quindi, ha posto le basi per **lo sviluppo di una filiera della frutta a guscio italiana sostenibile, di qualità, resiliente ai cambiamenti climatici, a forte connotazione territoriale e con un ottimo valore commerciale**. L'analisi sulla redditività aziendale fornisce un utile strumento imprenditoriale nella scelta delle specie da coltivare, mentre le analisi molecolari consentiranno di valutare la reale consistenza del patrimonio di agro-biodiversità nazionale, rivelandosi strumenti indispensabili per la sua protezione e valorizzazione.

Per saperne di più: <https://valoreincampo.crea.gov.it/>

A cura di Giulio Viggiani 3384089972