

Una filiera che guarda alla salute, alla produttività e alla qualità

Frutta a guscio, il ruolo della ricerca

La frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, pistacchi ecc.) offre numerosi vantaggi per la salute perché è ricca di nutrienti importanti per la salute umana: grassi "buoni": soprattutto acidi grassi insaturi e polinsaturi (omega-3 e omega-6), utili per abbassare il colesterolo LDL e proteggere la salute cardiovascolare. Inoltre Proteine e Fibre: contribuiscono a una migliore sazietà e possono supportare la gestione del peso. E non mancano le Vitamine (B, E) e minerali (magnesio, ferro, rame, potassio): favoriscono funzioni metaboliche, antiossidanti e sistema immunitario. Inoltre, l'alto contenuto di antiossidanti può aiutare a contrastare lo stress ossidativo e l'infiammazione cronica, associati a malattie cardiovascolari e metaboliche. E la frutta a guscio rappresenta anche una filiera con potenziale significativo per l'agro-economia italiana. Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a guscio attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscono la qualità delle produzioni fresche e trasformate: questi gli obiettivi principali del progetto, di cui sono stati presentati a Roma nei giorni scorsi i risultati fi-

nali, intitolato **VALO.RE. I.N. C.A.M.P.O.** ("Azioni di VALOrizzazione e RECupero per le filiere Italiane di Nocciolo, C'astagno, Mandorlo, Pistacchio e CarrubO"), finanziato dal Masaf e coordinato dal **CREA**, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania.

Il progetto è partito 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. C.A.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, vivaistri) al fine di disseminare le conoscenze acquisite dal partena-

riato in tema di miglioramento genetico e vivai-
smo, tecnica colturale, patologia vegetale, soste-
nibilità e innovazione di processo e di prodotto.

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. Ed alla fine salutistico.

Roberto De Petro

