

# Nocciola dell'Etna DOP, si costituirà comitato promotore: “Perché non creare il percorso?”

**Autore:** Manuela Zanni

**Data:** 19 Febbraio 2024



Per dare vita alla [Nocciola dell'Etna DOP](#) si dovrà fondare un Comitato Promotore con tutte le parti significative e competenti per avviare le pratiche che condurranno all'esplicita richiesta di autenticazione di qualità IGP/DOP da trasmettere alla Comunità Europea.

## Avviato l'iter per valorizzare la Nocciola dell'Etna

Questa è la risoluzione sancita sabato 17 febbraio al Mace – Museo d'Arte Contemporanea dell'Etna a Sant'Alfio, durante il convegno – dibattito sulla **Nocciola dell'Etna** e sull'avvio dell'iter che ne aumenterà il suo valore e la sua fama su scala globale.

## Sammartino: “Occorre creare il percorso”

Ad arricchire la “posta in gioco” è stato l'assessore all'Agricoltura, allo Sviluppo Rurale e alla Pesca Mediterranea Luca Sammartino che ha dichiarato: “Il nostro assessorato si comporta ormai come una grande Agenzia che intende certificare prodotti agroalimentari di qualità per marcare le straordinarie proprietà a livello mondiale e fornire così redditività. A questo si può integrare

l'affermazione del polo turistico che cerca l'attrattiva del cibo più curioso e tradizionale per conoscere meglio i borghi, i siti dei contadini e la memoria storica del territorio. Da qui perché non tracciare il Percorso della Nocciola Siciliana (non solo dell'Etna) nel triangolo **Etna, Nebrodi e Madonie** cominciando dalla zona vulcanica che sta promuovendo un passaggio essenziale per la sua crescita?



L'Agroalimentare e la Biodiversità sono pilastri della nostra regione, che possono solo inorgoglire la nostra terra, oltre che erogare lavoro". Il brand Etna è più suggestivo facendo riferimento subito ai vini di quest'area isolana, l'associazione di idee è forte e chiara quando si dice "A' Muntagna".

## **“La Sicilia ha doti ancora inespresse”**

E il segnale inviato da questa latitudine dal **Sindaco del Comune di Sant'Alfio, Alfio La Spina, che ha chiamato a sé i diversi colleghi dell'hinterland coinvolti nella corilicoltura** (Ignazio Puglisi per Piedimonte Etneo, Alfio Cosentino per Milo, Luca Stagnitta per Linguaglossa, Luigi Messina per Mascali, la delegata del Commissario straordinario a Castiglione di Sicilia Mirella Portaro, Massimiliano Giammusso per Gravina), **le variegata autorità ed anime del settore, è altrettanto forte e chiaro: la Sicilia del vulcano più alto d'Europa ha doti ancora inespresse che non vedono l'ora di essere comunicate ad una platea sempre più vasta.** Il coordinamento della discussione è stato gestito dalla giornalista enogastronomica Marcella Ruggeri.

## **“Strepitosa valenza della Nocciola dell'Etna e dei Nebrodi”**

**“L'eccellenza delle caratteristiche organolettiche della nostra Nocciola mi ha convinto a sbilanciarmi verso l'accreditamento delle nostre risorse – ha commentato il sindaco La Spina – e a mettere da parte i perché di questa mancanza rispetto ad altre regioni d'Italia.** Lavoreremo per esaltare al meglio l'offerta di Madre Natura che va aiutata facendo sistema con metodi burocratici di squadra e tecnicamente moderni”. Il senatore Salvo Pogliese, già eurodeputato vicinissimo a questo comprensorio, ha parlato di una “strepitosa valenza della Nocciola dell'Etna e anche dei Nebrodi che va cavalcata per vincere a la sfida competitiva del

Globo". "Possiamo vincere – ha continuato -. Le regole dell'Europa a volte non ci sostengono e non tutelano i lavoratori, come succede per esempio per l'Agricoltura. Nel 2016, l'Unione Europea ha formulato un accordo surreale con la Tunisia a dazio zero per l'importazione dell'olio d'oliva per solidarietà. Ammiro i sindaci illuminati di questa area che superano il retaggio culturale dell'individualismo. Lo scopo è fare rete sempre. E' impossibile pensare alla penetrazione agricola sul mercato da parte di piccole comunità da sole. Superate la sfida determina prezzi calmierati, imballaggi perfezionati, più controlli."



Dello stesso avviso il Direttore dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio Gaetano Aprile a cui l'Assessorato all'Agricoltura ha concesso e garantito, secondo specifiche normative, di trattare anche la materia agroalimentare e di allargare il raggio d'azione. "Bisogna interessare anche il [Parco dell'Etna](#) – ha evidenziato Aprile – che già considera la Nocciola Nostrana un prodotto di pregio che non può essere estirpato. Ci mobileremo con il Comitato Promotore per la Dop reperendo l'intera documentazione necessaria".

## “La GDO ci chiede il marchio di qualità “

Il dirigente Aprile si può esprimere anche nel ruolo di presidente della neo Organizzazione di Produttori "Sicilia in Guscio", che è stata costituita lo scorso dicembre ed è l'unica nell'Isola. Come Amministratore Delegato, invece, c'è **Riccardo Ricciardello** che ha spiegato: "La GDO ci chiede il marchio di qualità ma anche l'Estero vuole questa garanzia per alcune nicchie di mercato. La maggiore istanza giunge dall'industria dolciaria. Ci sarà un disciplinare che assicura gli standard di livello. Questa nuova certificazione ci consentirà di avere più mercato di livello per valorizzare la nocciola siciliana. Abbiamo fatto degli studi propedeutici per intercettare testi e storicità e fare partire il progetto". Tra gli ospiti che hanno sperimentato la difficoltà della produzione della [nocciolicoltura](#) anche **Santo Lanzafame** che ha illustrato la sua commossa carriera e **Rosario Di Francesco** che ha voluto aprire l'azienda di settore al proprio figlio. E ancora la testimonianza di **Nino Berizia**, pioniere di questo tipo di coltivazione a Linguaglossa che ha definito le criticità esistenti e dei consigli rivolti all'assessorato.



## I numeri in Sicilia

Tredicimila ettari di nocciuleti compaiono in tutta l'Isola, pari a 10mila tonnellate annue. Su questo è necessario lavorare potenziando i raccolti e mantenendo la qualità. A contribuire a questo approfondimento l'**Università di Catania con Elisabetta Nicolosi – professoressa di Arboricoltura generale e Coltivazioni arboree del Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente**. “Nuovi impianti, nuove strategie per rinnovare la filiera agricola diventano indispensabili – ha informato -. Ottimizzare la gestione di impianti e suolo per una **Corilicoltura** con lavorazioni più mirate, anche in vista del cambiamento climatico e di una potatura sostenibile. Puntare sulla ricerca genetica per identificare le migliori varietà di Nocciola, attivare la protezione fitosanitaria. A mancare sono la filosofia e il mestiere del vivaista. Pur avendo varietà splendide in Sicilia, si tenta di impiantare la Tonda Gentile Romana che è una Dop.”. Per lo stesso Ateneo e **il DI3A, il ricercatore di Meccanica Agraria Luciano Caruso** che ha precisato come l'anello debole sia rappresentato da costi esorbitanti, manodopera rara, impervietà dei terreni. “Le macchine utilizzate negli anni – ha tuonato – hanno avuto grossi problemi per l'affidabilità del mezzo.



Ridurre la fatica e agevolare la raccolta sono gli obiettivi. Se le attrezzature non sono a norma, ci possono essere conseguenze sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro”. La direttrice del Consorzio del Fico d’India dell’Etna **Rita Serafini, nonché consulente dei consorzi di tutela ha suggellato**: “Bisogna tenere presente che un consorzio può essere efficiente e lineare anche se piccolo perciò con pochi iscritti. Quel che conta è che tutti guardino dallo stesso lato nello spirito di cooperazione. Anche per la Sicilia si deve procedere con la stesura del Disciplinare con la legge di riferimento, trovando un’identità con un dossier: dal nome all’etichettatura”. Il **Segretario regionale CNA Sicilia Agroalimentare Tindaro Germanelli**, che non ha potuto partecipare, ha mandato a dire: “Sosterremo ogni iniziativa del territorio sulla scorta della nostra conoscenza verso gli elevati standard di bontà delle materie prime. Come Associazione abbiamo perorato la causa di nove piatti tipici siciliani a ‘Taormina Food Expo 2023’ dello scorso novembre, da presentare alla Comunità Europea con il marchio STG”.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/nocciola-delletna-dop-comitato-promotore-percorso/>

Generato il 18/04/2025