

La nocicoltura specializzata della Campania: attualità e potenzialità

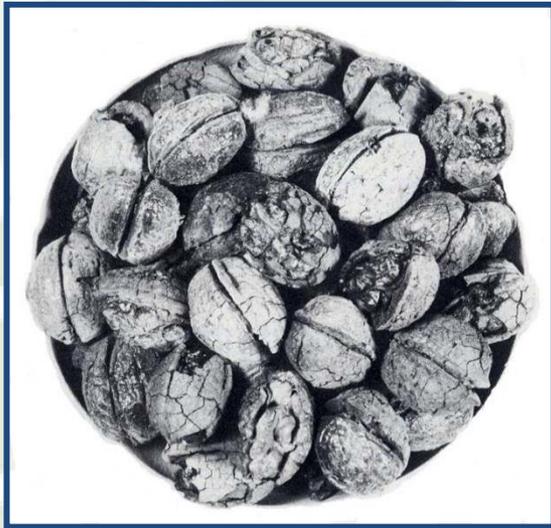
Milena Petriccione

**CREA - Centro di ricerca per Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura
Sede di Caserta**

Roma, 29 novembre 2022



L'antica presenza del noce in Campania è testimoniata dal ritrovamento negli scavi di Ercolano di frutti di noce carbonizzati simili a quelli presenti oggi nella Regione o di frutti raffigurati nei dipinti di Villa dei Misteri a Pompei.



(Casa d'Argo e *Thermopolium*)

Nell'ambito della tipologia 'noce di Sorrento' viene compresa anche la cv Malizia, biotipo selezionato simile alla cv Sorrento, di pezzatura superiore, che rappresenta circa il 10% della produzione.



«Malizia»: semenzale della Sorrento



Intermedia



Intermedia



Intermedia

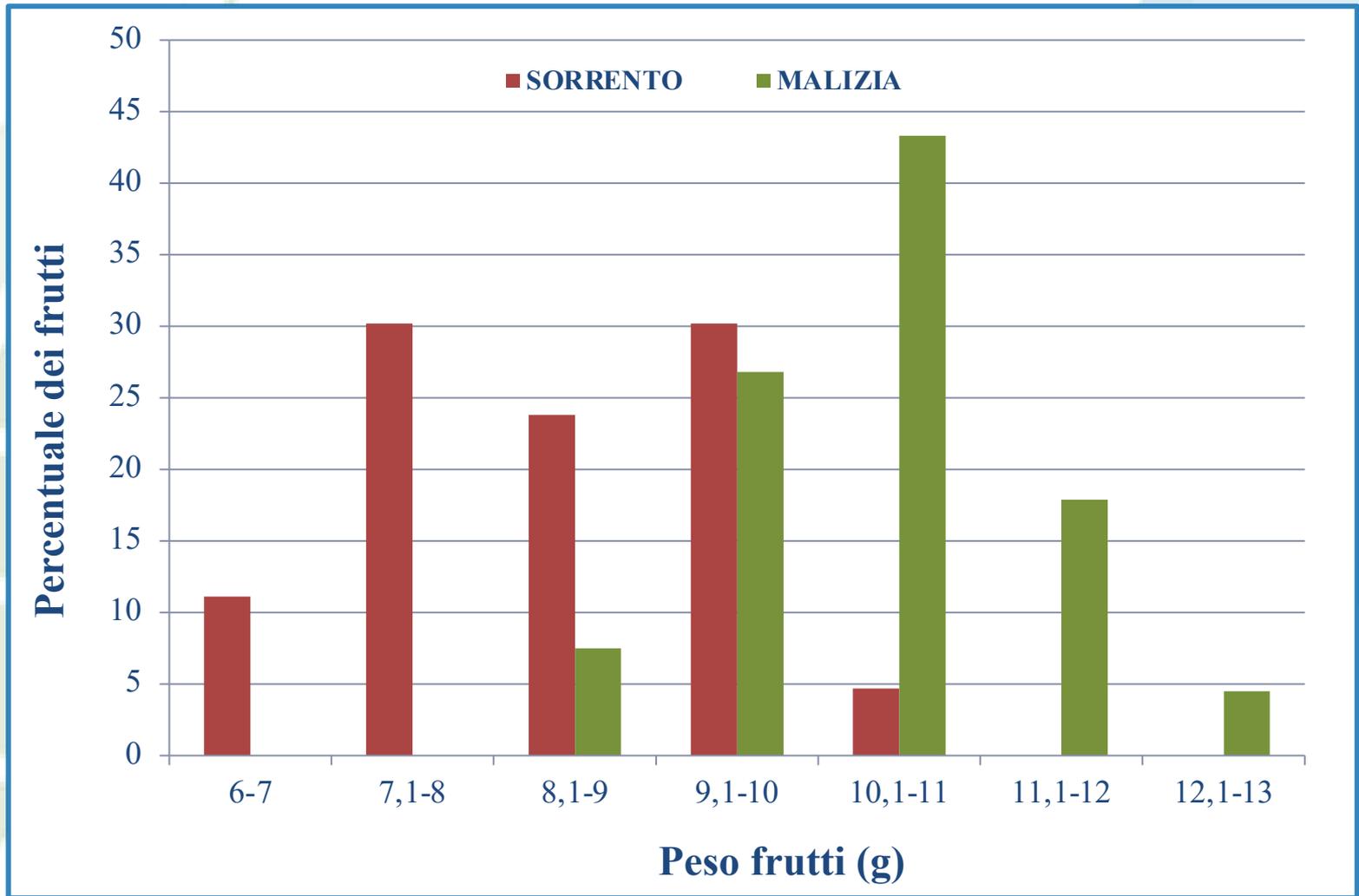


Intermedia



Forma ellittica con superficie del guscio liscia, chiusura delle valve imperfetta, dimensioni e resa medie.

Confronto Sorrento-Malizia





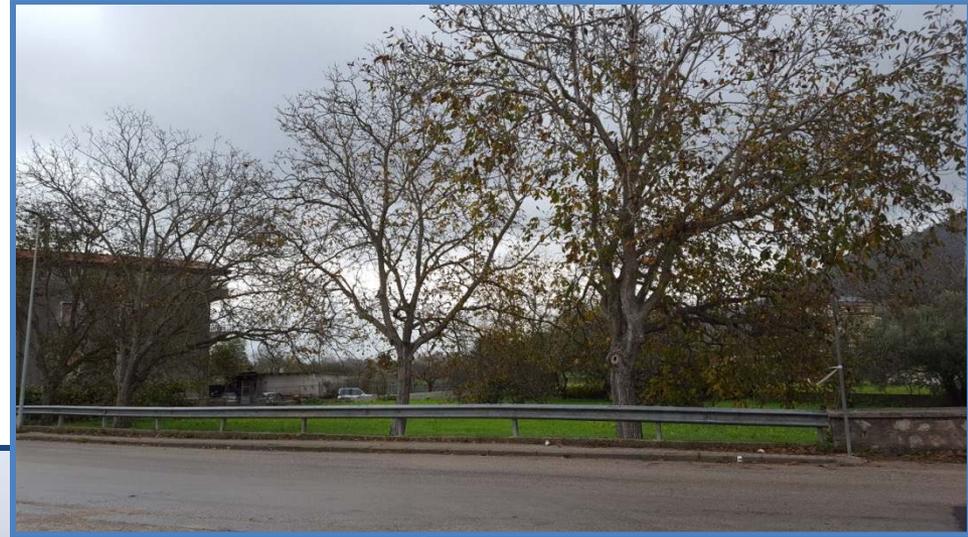
Sorrento



Sorrentona



Alberi di noce



Vecchi impianti di noce Sorrento



Nuovi impianti di noce in Campania

La nocicoltura sviluppata in Campania negli ultimi anni ha dimostrato che anche le varietà californiane e francesi possono essere utilizzate con successo.



Nuovi impianti di noce in Campania

Le condizioni pedo-climatiche sono fondamentali per ottenere buoni risultati dalla coltura, unitamente ad un'oculata scelta varietale e del portinnesto. La buona riuscita degli impianti necessita dell'utilizzo di materiale vegetale di qualità, ovvero di sicura identità varietale, sano e ben sviluppato.





Intermedia

Intermedia

Intermedia

Intermedia

Forma cordiforme con superficie del guscio liscia, buona chiusura delle valve, grandi dimensioni (14,3g) e resa media (45%).

CHANDLER



Pedro × UC 56-224



Intermedia

Medio-tardiva

Medio-tardiva

Medio-tardiva (metà ottobre)

Forma allungata con superficie del guscio ruvida, perfetta chiusura delle valve, grandi dimensioni del frutto (13,2 g) e resa elevata (49%).

Serr × Tehama



Intermedia

Intermedia

Intermedia

Intermedia

Forma rotonda con superficie del guscio liscia, perfetta chiusura delle valve, grandi dimensioni del frutto e resa elevata.





Pedro × UC 56-224



Intermedia

Intermedia

Intermedia



Forma oblunga con superficie del guscio ruvida, perfetta chiusura delle valve, grandi dimensioni del frutto (14,3 g) e resa media (51%).

Intermedia (matura due settimane prima di Chandler)



Intermedia



Tardiva



Tardiva



Tardiva



Forma rotonda con superficie del guscio ruvida, perfetta chiusura delle valve, grandi dimensioni (13 g) del frutto e resa media (51%).



Tardiva

Tardiva

Tardiva

Tardiva



 Forma trapezoidale-allungata con superficie del guscio ruvida, perfetta chiusura delle valve, dimensioni (11 g) e resa medie (50%).

Le varietà autoctone, tra cui la Sorrento, possono essere valorizzate come prodotto tradizionale e tipico del territorio, applicando tecniche di coltivazione e difesa che consentano di ottenere buone produzioni ed elevata qualità.



HOME

Prodotti tradizionali

Home / Prodotti Tipici / Prodotti tradizionali / Prodotti vegetali / NOCE di SORRENTO

NOCE di SORRENTO



PSR14-20
Compania

Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020

Home / P.S.R. 2014-2020 / Misura 10 / Tipologia di intervento 10.2.1

10.2.1 - Conservazione delle risorse genetiche autoctone a tutela della biodiversità



Commercializzazione del noce in Campania



Commercializzazione del noce in Campania



-  La realizzazione di nuovi impianti con nuove cultivar adatte alle condizioni pedoclimatiche consentono di mantenere alti i livelli delle produzioni e la qualità del prodotto
-  Migliorare l'offerta e la commercializzazione del prodotto italiano sul mercato che spesso risulta molto frammentata e mal organizzata
-  Innovazione e potenziamento della produzione determineranno il futuro della noccicoltura in Campania



**GRAZIE PER
LA VOSTRA ATTENZIONE**