

29 Gennaio 2015

Le Nocciole dei Nebrodi si preparano alla riscossa

Abbandonata per decenni al suo destino, questa "nucidida" di alta qualità vuole essere tra le protagoniste dello sviluppo siciliano



Sicilia

La Sicilia racchiude tesori che aspettano solo di essere svelati e - talvolta - valorizzati a dovere. È il caso delle **nocciole dei Nebrodi**, un prodotto di elevata qualità che oggi si è candida tra i protagonisti di nuovi sguardi verso il futuro.

Del resto **"Il nocciolo, in Sicilia, è l'arancio della montagna"**. Lo aveva affermato **Ferdinando Alfonso** già nel 1886, curando l'incipit del suo monumentale trattato su questa produzione diffusa in provincia di Messina e non solo. A dirla tutta, nell'area dei Nebrodi poco prima impazzava la coltura del gelso, legata all'allevamento del baco da seta. Alla fine dell'Ottocento, una pesante crisi del settore aveva rischiato di mandare intere famiglie sul lastrico, e così il nocciolo ha cominciato a diffondersi. E grazie alla sua adattabilità - nonché grande generosità - ha subito preso piede estendendosi a macchia d'olio.

Gli ultimi trent'anni sono tuttavia da ricordare come un momento di abbandono che pare aver appannato, ma non certo eliminato questa tradizione. Nel complesso **oggi se ne coltivano circa 12 mila ettari** per 100 produttori e un raccolto annuo che si aggira attorno ai 200 mila kg. Tra le cultivar principali figurano la **Curcia**, la **Carrello**, la **Ghirara**, le diverse **Minnulare**.

Ed è attorno a queste preziose "nucide" che qualcosa inizia a muoversi. In particolare tornano a farsi sentire le attese di **associazioni culturali e di produttori** che - a distanza di un anno dall'impiego delle risorse ottenute dal Piano di Sviluppo Rurale - hanno di nuovo insistito sulla **ripresa della corilicoltura** in un convegno [1] svoltosi lo scorso giugno.

Dal canto suo, il Parco dei Nebrodi [2], insieme all'associazione Strada dei Sapori, ha avviato **un progetto di riqualificazione e promozione** della nocciola e delle altre eccellenze nebroidee raccontato

da Repubblica in questo video. [3] Infine, queste gustose "perle" dei Nebrodi non fanno solo bene all'economia. Sono infatti particolarmente ricche di selenio, sostanza antiossidante utile a prevenire l'invecchiamento. Per non parlare degli acidi grassi insaturi [4], fondamentali nella prevenzione delle patologie cardio-vascolari e il benessere di tutto l'organismo.

Links

[1] <http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/332-il-prodotto/13449-la-nocciola-dei-nebrodi-tenta-il-rilancio.html>

[2] <http://www.parcodinebrodi.it/?idp=930>

[3] <http://video.repubblica.it/edizione/palermo/storie-di-terra-la-nocciola-dei-nebrodi-il-tesoro-custodito-dalle-donne/185812/184697>

[4] <http://www.gedeone-e-coop.it/fondamenti.asp?fondID=72>