

NOCE DEI GRANDI FIUMI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Noce dei grandi fiumi.



a livello di silvicoltura, piuttosto che evolversi in frutticoltura specializzata, ma è da sempre presente nel territorio regionale dove si sono sviluppati ecotipi locali.

Descrizione del prodotto

È un albero molto vigoroso, che può raggiungere anche i 30 m d'altezza. Ha foglie caduche, ogni foglia è composta paripennata da 5-7-9 foglioline con superficie liscia. Il frutto è una drupa costituita da un seme (gheriglio), stretto tra due gusci legnosi (endocarpo) avvolti dal mallo carnoso di color verde che, quando il frutto è maturo, annerisce e si stacca. Il frutto ha un aspetto globoso.

La "noce dei grandi fiumi" deriva da varietà con epoche di germogliamento tardive che riescono ad evitare attacchi di batteriosi. Sono innestate su portinnesti vigorosi (*Juglans regia*) o incroci interspecifici; hanno vigore vegetativo medio-basso con piante a portamento semi-eretto, caratterizzate da rapida messa a frutto. Le noci maturano in autunno; già in settembre, tuttavia, il loro guscio legnoso ha raggiunto una definitiva solidità. Dopo la raccolta le noci dovranno essere esposte al sole per un periodo di 10-12 giorni per l'essiccamento. Il seme viene consumato tanto allo stato fresco quanto allo stato secco, ha un ottimo sapore e gusto leggermente amarognolo.

Processo di produzione

Il noce predilige terreni profondi, freschi e ben drenati, teme i ristagni d'acqua. Resiste bene al freddo pur prediligendo climi miti e non troppo umidi. La zona ideale è la collina con altitudini non superiori ai 600-800 metri, è molto diffusa anche la coltivazione in pianura. Normalmente il noce comune viene propagato per seme, mentre per altre selezioni si pratica l'innesto. La forma di allevamento è sicuramente quella naturale, visto il grande sviluppo della pianta. Per quanto riguarda le potature, è importante tener presente che i tagli cicatrizzano male e spesso possono causare infezioni di vario tipo. Sono perciò da evitare grossi tagli, limitandosi allo sfoltimento dei piccoli rametti.

Usi

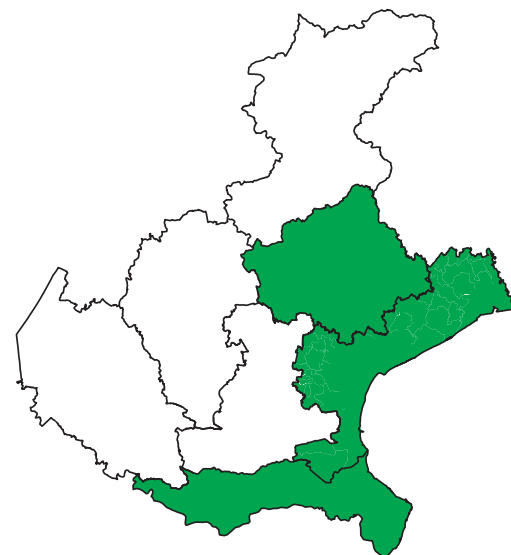
Come tutta la frutta secca, la noce ha un alto valore energetico essendo ricca di calorie e di sali minerali. Le noci hanno svariati utilizzi alimentari, oltre che direttamente nella preparazione di sughi, secondi piatti e soprattutto in pasticceria; si possono inoltre utilizzare prima ancora che raggiungano la piena maturazione; in giugno o in luglio, per ottenere confetture, o un liquore chiamato "nocino". D'interesse non secondario, è l'estrazione dell'olio, utilizzato nella preparazione di emollienti cosmetici.

Reperibilità

Durante l'autunno il frutto è facilmente reperibile presso tutti i mercati al dettaglio del Veneto.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, Venezia e Rovigo.



La storia

In passato la produzione di noci in Italia era sostanzialmente limitata alla regione Campania. Le difficoltà di meccanizzazione e l'abbattimento di molti alberi, venduti per il legno, ha fatto crollare tale produzione, cosicché l'Italia, un tempo tra le prime produttrici mondiali ed esportatrice di noci, è divenuta importatrice per oltre la metà del suo fabbisogno. La coltura del noce da frutto non ha grandi tradizioni nel Veneto in quanto è sempre stato diffuso il noce da frutto e legno di tipo domestico. Nella zona a cavallo tra le province di Treviso, Venezia e Rovigo la nocicoltura è rimasta per anni