

# NOCE DI FELTRE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Noce di Feltre.



## La storia

Il noce è una pianta di origini antichissime, proveniente dalle regioni dell'Asia sud-occidentale, dove cresce spontanea. Diffusasi anche nelle zone temperate di Europa e Stati Uniti d'America è apprezzata sia per la produzione del frutto, molto usato in cucina, sia per quella di legname pregiato.

La noce è tradizionalmente simbolo di fortuna ed i Romani, durante le cerimonie nuziali, erano soliti lanciarle sugli sposi come oggi si usa fare col riso. Nella zona del feltrino la produzione di noci ha sempre rivestito un ruolo secondario nell'economia domestica, ma mai trascurabile, legata soprattutto

alle peculiarità del prodotto locale che è apprezzato e rinomato. Tradizionalmente era abitudine degli agricoltori di queste zone mettere a dimora una pianta di noce vicino a casa, in genere nei pressi della concimaia, molto ricca di sostanza organica. Un'antica usanza tipica delle famiglie contadine del bellunese, ancora viva nella memoria, era di piantare un noce per ogni femmina che nasceva come buon auspicio e simbolo di fecondità.

## Descrizione del prodotto

Questa varietà di noce presenta forma sub-ellittica (ovoidale), con base arrotondata ed apice appuntito. Il peso medio varia dai 6 ai 10 g; il guscio è chiaro, di spessore più sottile (1-2 mm) rispetto alle medie riscontrabili per altre varietà. La "noce di Feltre" ha la caratteristica della "premicità" ovvero che si può schiacciare con le sole dita, è poco rugosa, più liscia di altre varietà e presenta una resa allo sgusciato del 56% (su ogni 10 g circa 5,6 g sono commestibili) con un gheriglio che si stacca facilmente dal guscio.

## Processo di produzione

Il noce è una pianta lenta nello sviluppo, longevo, vive fino a 100 anni e può raggiungere i 30 metri di altezza. La pianta si adatta bene ai terreni di collina tipici del castagno, da 600 a 800 m di altitudine, per questo ha trovato nel territorio feltrino luoghi adatti al suo sviluppo. La sua coltura non richiede particolari interventi, essendo sufficienti solo potature semplici per l'eliminazione di rami secchi o malandati. La raccolta si effettua mediante bacchiatura e raccattatura manuali. I frutti raccolti sono privati del mallo che li riveste, selezionati, lavati e asciugati e infine conservati in ambienti asciutti e ventilati prima di essere commercializzati.

## Usi

La noce è un frutto molto energetico, contenente una buona quantità di lipidi e di proteine. È molto utilizzata sia come frutta secca, che nella preparazione di sughi, secondi piatti e soprattutto in pasticceria.

## Reperibilità

Reperibile nel periodo autunnale nell'area di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, in particolare i comuni di Feltre e di Cesiomaggiore; nel Sovramontino e nel comune di Pedavena; la Val Belluna bassa (comuni di S. Giustina, Rasai, Seren del Grappa, Lamon, Trichiana, Lentiai, Mel) e in parte di quella alta (comuni di Belluno, Sedico, Sospirolo, S. Gregorio nelle Alpi).

