



Trasformazione e commercializzazione delle noci: fasi di lavorazione, tecnologie e opportunità di mercato

www.af4eu.eu



Le noyer est une véritable ressource multifonctionnelle avec un large éventail d'utilisations potentielles : chaque partie de l'arbre - des fruits au bois - peut être utilisée.

I ritrovamenti archeologici dimostrano che il noce (*Juglans regia*) è uno degli alberi più antichi utilizzati dall'umanità. Oggi le noci sono apprezzate per le loro applicazioni multifunzionali e versatili: tra i prodotti alimentari rientrano noci sgusciate, olio, tè, liquori e dolcificanti. Oltre agli impieghi in ambito medico, il legno riveste una grande importanza economica grazie al suo elevato valore e alla sua durabilità.

Inoltre, dal noce possono essere ottenuti tannini, coloranti, repellenti per insetti, biopesticidi ed erbicidi, nonché oli utilizzati per vernici, lucidatura del legno e produzione di sapone. Il consumo di noci in Germania è in aumento, ma la maggior parte dei prodotti a base di noci è importata, principalmente dalla California. La Germania importa inoltre circa 13.500 tonnellate di noci all'anno, risultando il secondo maggiore importatore a livello mondiale.

Nonostante la crescente domanda e popolarità, la coltivazione commerciale del noce in Germania rimane ancora poco sviluppata. Ciò si traduce in un potenziale molto promettente per i produttori nazionali. Per valorizzare appieno il potenziale della produzione di noci in Germania, è necessario considerare le seguenti fasi chiave di trasformazione:

1. Noci crude: raccolta, pulizia e lavaggio, essiccazione (contenuto di umidità obiettivo 6-12% per evitare la crescita di muffe e micotossine), stoccaggio in ambienti freschi e ben aerati e selezione.
2. Noci sgusciate: sgusciatura, separazione del gheriglio, setacciatura e classificazione.
3. Noci tritate o macinate grossolanamente: sgusciatura, triturazione e confezionamento (sottovuoto / ermetico).
4. Farina di noci: macinazione delle noci sgusciate, setacciatura (opzionale) e confezionamento ermetico.
5. Olio di noci: spremitura a freddo, filtrazione e imbottigliamento (in contenitori di vetro scuro per preservarne la qualità).

Conclusione: la crescente domanda di prodotti a base di noci in Germania offre nuove opportunità imprenditoriali e interessanti potenziali di mercato per i produttori locali e regionali, in particolare all'interno del settore agroforestale in espansione.



**Daniel Fischer*, Ahmed
Manzim Ridwan*, Peter Zander***

Leibniz Centre for Agricultural Landscape Research (ZALF) e.V., working group "Agricultural Economics and Ecosystem Services"



**Funded by
the European Union**

Questo progetto ha ricevuto finanziamenti dal programma di ricerca e innovazione HORIZON EUROPE dell'Unione europea nell'ambito dell'accordo di sovvenzione n. GA 101086563. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/i e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione europea. Né l'Unione europea né l'autorità concedente possono essere ritenute responsabili.