

## Corso di formazione e aggiornamento

### “Il nocciolo: cultura da reddito del momento”

Dopo la prima edizione di novembre 2017, che ha riscontrato interesse e adesione di corsisti provenienti da varie regioni d'Italia, si ripropone il corso sulla coltivazione del nocciolo presso la Scuola Agraria del Parco di Monza nel periodo estivo e di massimo rigoglio vegetativo.

Un corso rivolto a coloro che hanno terreni da mettere in produzione in modo redditizio e intelligente, “smart”, rispettando il più possibile l'ambiente, favorendo la biodiversità e introducendo un tipo di policoltura in cui sono associate piante arbustive ed erbacee.

Una proposta a misura per chi vuole ritornare alla terra con idee chiare e prospettive concrete. L'esperienza di un giovane imprenditore che ha messo a frutto le sue competenze in maniera efficace.

## PROGRAMMA DEL CORSO

**13 giugno 2018**

Ore 8.30-12.30

### • Il nocciolo nell'agroalimentare

- 1) **Caratteristiche botaniche:** descrizione delle caratteristiche botaniche della pianta del nocciolo e della nocciola stessa, con focalizzazione sugli elementi principali che incidono sulla produzione corilicola.
- 2) **Riproduzione e attività vivaistica:** principali cultivar utilizzate, tecniche di propagazione, certificazione delle piante e ricerca di nuove cultivar.
- 3) **Tecniche d'impianto e coltivazione nei primi anni:** tecniche e schemi d'impianto di un nuovo nocciolo e della sua coltivazione fino all'entrata in produzione. Possibili coltivazioni nelle interfile fino a maturità del nocciolo o in modo permanente.

ore 13.30-17.30

- 4) **Tecniche di coltivazione del nocciolo maturo e metodi di raccolta:** coltivazione del nocciolo maturo inerente tutti i suoi aspetti come irrigazione, concimazione, potatura e trattamenti convenzionali e biologici, gestione meccanizzata della raccolta delle nocciole.
- 5) **Lavorazioni in post raccolta:** gestione del frutto e del nocciolo una volta effettuata la raccolta.
- 6) **Principali trasformati estratti dalla nocciola:** possibili trasformazioni della nocciola raccolta che i produttori corilicoli (o le associazioni) svolgono per preparare il prodotto per l'industria, l'artigianato o il privato; certificazione del prodotto.

\*\*\*\*\*

**14 giugno 2018**

Ore 8.30-12.30

### **Aspetti progettuali e commerciali di un nocciolo**

- 1) **La vendita:** tecnica di vendita del piccolo produttore al grossista e dal grossista alla medio/grande industria.
- 2) **Simulazioni di costi d'impianto di un nuovo nocciolo in Lombardia: bilancio di costi e lavori necessari per impiantare un nuovo nocciolo e coltivarlo per i primi 5/10 anni. Sistemi di ammortamento tramite coltivazioni temporanee nelle interfile e finanziamenti pubblici e privati a sostegno dell'impianto a lungo termine.**
- 3) **Il mercato corilicolo**
  - a) **Il mercato nazionale ed internazionale: inquadramento generale (quantità, prezzi, contratti della Ferrero, etc.) e prospettive future inerenti al mercato corilicolo nazionale, europeo e mondiale, a livello convenzionale e biologico.**
  - b) **La coltivazione corilicola in Lombardia: primi casi di corilicoltura nella Regione e possibili scenari futuri.**

Ore 13.30-17.30

- 4) **Visita a un vivaio e a un nocciolo a Besana Brianza (MB) presso l'azienda agricola Citterio, in via De Gasperi, in cui si potrà toccare con mano la filera di produzione dei noccioli da reddito, l'impianto di un nocciolo ed esempi di coltivazioni temporanee o permanenti nelle interfile.**

\*\*\*\*\*

**Quota di iscrizione:** 170 euro

**Per maggiori informazioni:** Pio Rossi: [p.rossi@monzaflora.it](mailto:p.rossi@monzaflora.it), cell. 335.5238134, segreteria Scuola: [segreteriacorsi@monzaflora.it](mailto:segreteriacorsi@monzaflora.it) tel. 039.2302979 int. 1