



Nocciole in guscio, nocciole sgusciate, nocciole tostate, granella di nocciole e, ancora, farina di nocciole e pasta di nocciole: è alla “tonda gentile” e alle sue straordinarie proprietà organolettiche che è completamente dedicata la produzione di CooperNocciole.

L'immagine che meglio di ogni altra rappresenta l'essenza di questa cooperativa è la foto del piazzale della chiesa della Madonna del Piano a Capranica durante il processo di essiccazione delle nocciole, una delle fasi che permettono al frutto ancora umido di essere conservato senza subire alterazioni nel corso dello stoccaggio. Fino a non troppo tempo fa, tutte le piazze del paese erano tappezzate di nocciole e la consuetudine impegnava la gran parte delle famiglie del posto, rendendo viva e gioiosa la vita dell'intera cittadina. Lo scatto racchiude il senso stesso della cooperativa: essere un *trait d'union* tra la tradizione, la modernità e l'amore per la cultura e il territorio .

La Cooperativa dei Produttori di nocciole dei Colli Cimini e Sabatini nasce a Capranica (VT) nel 1968 e, con i suoi 600 soci, rappresenta oggi una importante realtà del settore corilicolo, in una zona in cui la nocciola svolge un ruolo dominante nell'equilibrio economico locale.

Per capire l'importanza di questo frutto per l'agricoltura del viterbese basta dire che la superficie agricola destinata alla sua produzione rappresenta oltre il 14% del totale, ponendosi come terzo tipo di coltivazione più diffusa dopo il grano duro (41,4%) e l'olivo (17,4%).

La provincia di Viterbo con circa 18mila ettari di piantagioni e una quantità annua di nocciole di 40mila tonnellate - pari al 5% di quella mondiale e a circa 1/3 di quella italiana - dagli anni Novanta ha conquistato il primato nazionale nella produzione del frutto, la cui coltivazione è estesa in 30 comuni della provincia laziale e coinvolge più di 8mila famiglie.

La nocciola più diffusa nella provincia di Viterbo è la “tonda gentile romana”. Molto apprezzata dalle industrie di trasformazione per le maggiori garanzie di uniformità del prodotto e per la buona adattabilità a diverse condizioni ambientali e climatiche, questa varietà della Tuscia ha ottenuto la “Denominazione transitoriamente protetta”. Le altre qualità coltivate nella Tuscia, che rappresentano il 10% degli impianti, sono il “Nocchione” e la “Tonda di Giffoni”, che assolvono anche la funzione di impollinatrici.

La raccolta delle nocciole è sia manuale che meccanica e si esegue da metà agosto a metà novembre. Le operazioni di cernita, calibratura e condizionamento devono avvenire entro l'anno successivo a quello della raccolta e la resa alla sgusciatura è compresa tra il 28 e il 50%. Lo stabilimento di stoccaggio, lavorazione e trasformazione del prodotto di CooperNocciole sorge all'interno di un'area di 30mila metri quadrati ben areati ed è dotato di moderni macchinari per tutti i cicli di lavorazione, che garantiscono la salute del lavoratore e del consumatore: nei magazzini possono essere stoccati fino a 60mila quintali di nocciole e 2.500 per ciclo se ne possono essiccare nelle stagioni piovose.

Dopo la sgusciatura e, all'occorrenza, la trasformazione, le nocciole vengono suddivise in calibri, sottoposte a cernita e imballate in sacconi, sacchi o sacchetti. A questo punto sono pronte per approdare nelle più importanti aziende alimentari nazionali, con una spiccata predilezione per quelle dolciarie.