



FERRERO

HBD
FERRERO

Ferrero Group – Hazelnut Business Development (HBD)

Prospettive ed opportunità per la coltura del nocciolo nell'Alessandrino

Alessandria, 28 Gennaio 2011



Ascopiemonte s.c.

ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI
FRUTTA A GUSCIO

PROSPETTIVE DELLA CORILICOLTURA DI QUALITÀ NELL'ALESSANDRINO

Produzione, sviluppo, valorizzazione e commercializzazione

Venerdì 28 gennaio 2011 ore 14,30

Camera di Commercio Alessandria – Via Vochieri 58 - Sala Convegni ex Refettorio

*Prospettive ed opportunità
per la coltura del nocciolo nell'Alessandrino*

Alessandro Boccardo

Ferrero Group

I Il contesto del gruppo Ferrero

II Il mercato del nocciolo

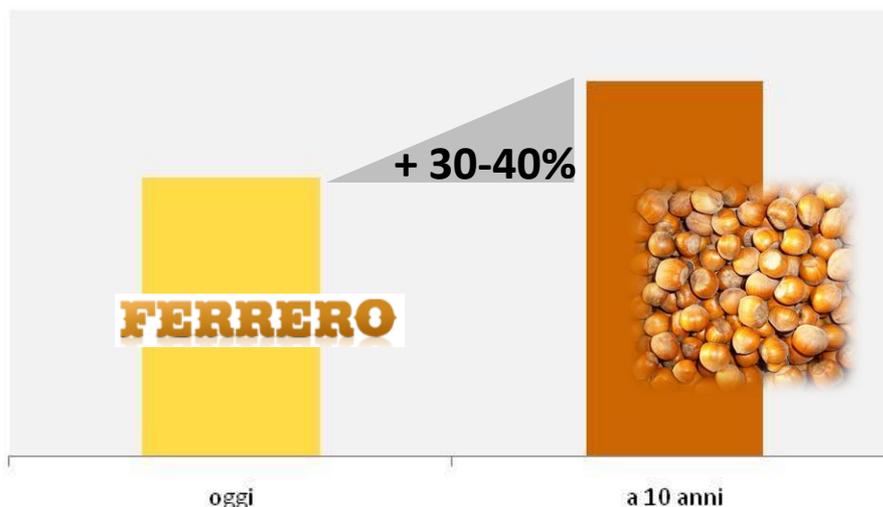
III La situazione in Piemonte

IV Caratteristiche e opportunità per l'Alessandrino

V Considerazioni conclusive

Il contesto del gruppo Ferrero

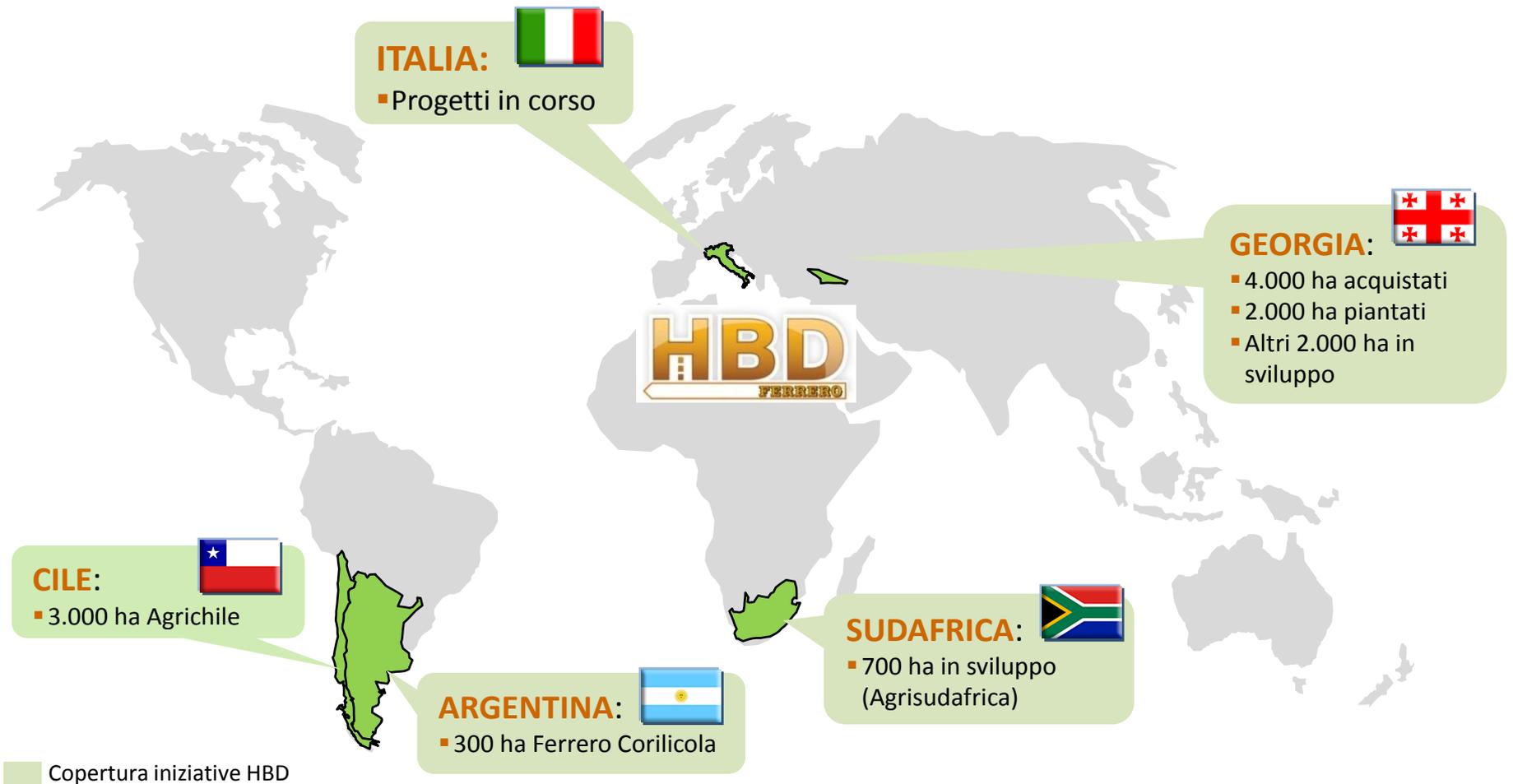
Crescita fabbisogno nocciole a lungo termine



- Da sempre la **nocciola** caratterizza i **prodotti Ferrero** e li **differenzia** dalla concorrenza
- Attenzione alla **qualità** del prodotto, alla **tracciabilità** e alla **eco-sostenibilità**
- Dati i **fabbisogni** previsti nei prossimi anni, è necessario investire in attività di **ampliamento** e **diversificazione** delle fonti di approvvigionamento di nocciole

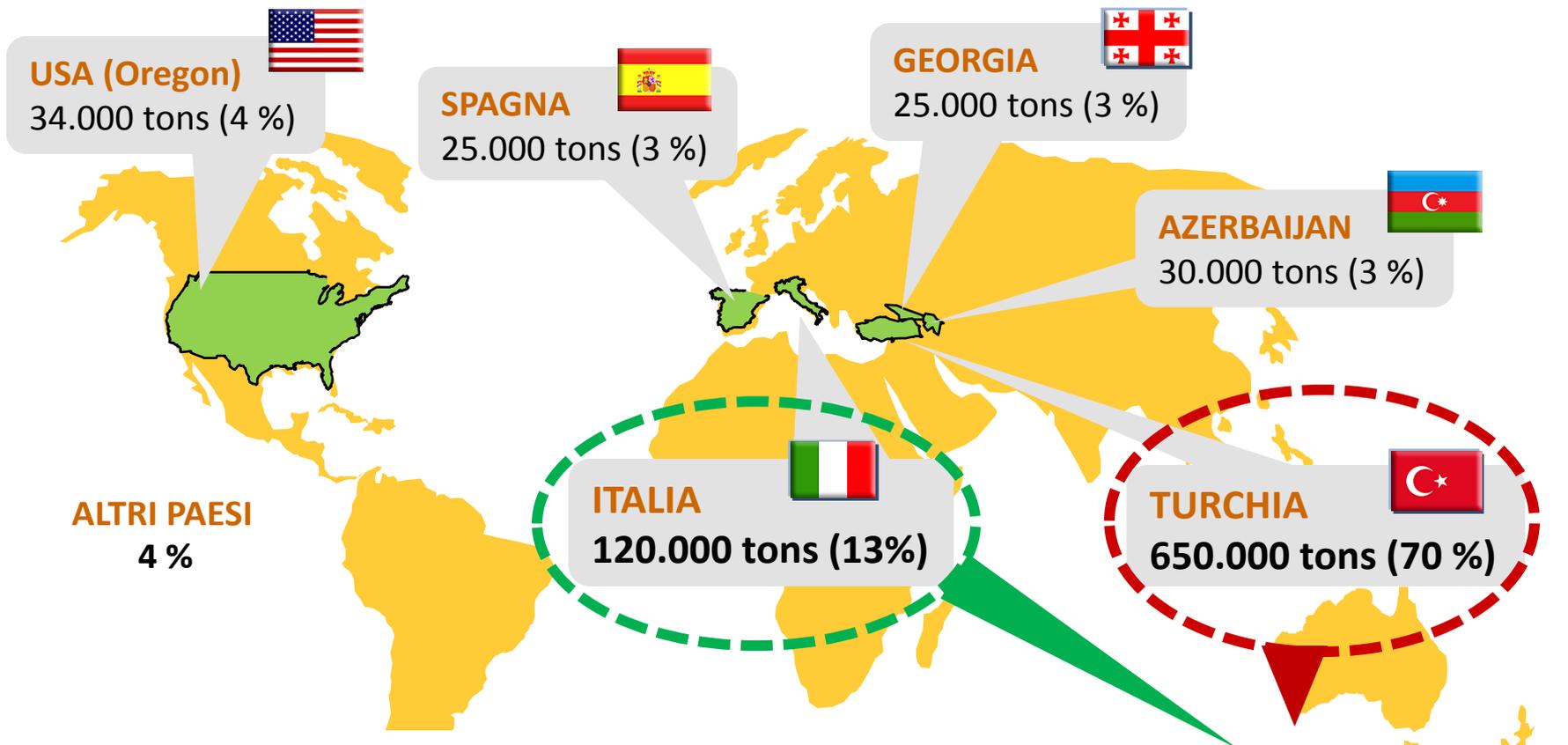
Progetto **HBD**
FERRERO

Progetto sviluppo nocciole (HBD) – la situazione attuale



Focus su Italia + emisfero Sud per freschezza prodotto

Il nocciolo – la situazione dei paesi produttori a livello mondiale (in guscio)



- Circa il **70-75%** della produzione attuale a livello mondiale è in mano alla **Turchia**, seguita dall'**Italia** con un **12-15%**
- I principali paesi emergenti che hanno incrementato maggiormente la coltivazione negli ultimi anni sono il **Cile** e la **Georgia**

RISCHIO GEOGRAFICO e POLITICO in TURCHIA



- Caratteristiche principali -

- In Turchia si produce circa il **75% della produzione mondiale** (media annuale 650k tons)
- Circa **500.000 agricoltori coinvolti** a livello locale con una dimensione media della proprietà terriera di 1-1,5 ha
- La **raccolta** è fatta **manualmente**, raccogliendo le nocciole dagli alberi (le varietà turche non cadono al suolo naturalmente)
- L'elevata pendenza dei terreni, la frammentazione delle proprietà e le varietà coltivate localmente non consentono una completa **meccanizzazione** della coltivazione e l'applicazione di **trattamenti fito-sanitari**
- I processi di **essiccazione** e **stoccaggio** sono causa di problemi di umidità (batteri) e fito-sanitari (fermentazione, aflatossine)

Cosa potrebbe accadere in una situazione di **prezzi/sussidi più bassi** in questo scenario di **scarsa produttività, frammentazione della proprietà** e basso livello di industrializzazione dei processi produttivi?

Terreni



Raccolta



Stoccaggio



Essiccazione



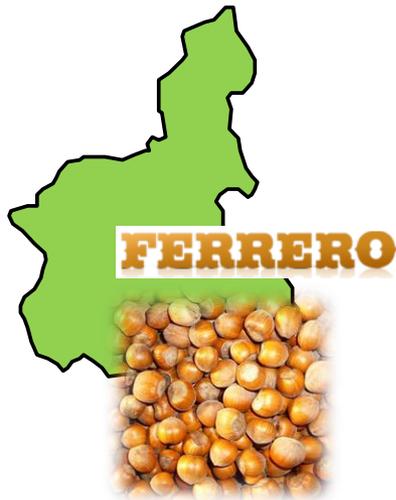
La coltivazione di nocciole in Italia



- Principali zone di produzione
- Altre regioni

- **4 zone principali** di produzione (Piemonte, Lazio, Campania e Sicilia) con caratteristiche diverse tra di loro
 - **Piemonte:** soprattutto provincia di Cuneo, focus su varietà TGL, zone prevalentemente collinari, in espansione
 - **Lazio:** soprattutto Viterbese, focus su varietà romana e Giffoni, zone collinari e pianeggianti, meccanizzazione, stabile
 - **Campania:** soprattutto zone collinari e pre-montagnose nel Napoletano e Avellinese, varietà Giffoni, San Giovanni e Mortarella, stabile o in leggera riduzione
 - **Sicilia:** diffuso attorno alle pendici dell'Etna, in riduzione
 - **Qualità elevata** del prodotto finale (TGL e Giffoni)
- ▼
- **Opportunità in alcune aree** in cui la coltivazione ha una diffusione limitata (nuove aree in Piemonte, Toscana, alcune regioni sul versante adriatico)

I vantaggi del Piemonte per l'approvvigionamento Ferrero



- **Elevata qualità** della varietà piantata (TGL – Tonda Gentile delle Langhe)
- Zona di approvvigionamento **storica** per il gruppo Ferrero
- Indubbi vantaggi da un punto di vista **logistico** per l'**acquisto** e lo **stoccaggio** della merce



- **Valorizzazione** del **territorio** rinforzando ulteriormente i legami del gruppo con il Piemonte

Esempi di valorizzazione del territorio (Progetto Inalpi)

- **CONTESTO:** sfruttamento delle **sinergie** tra il **territorio** (Cuneese, zona storicamente produttrice di latte) e **2 grandi realtà aziendali** fortemente radicate nel contesto locale (**Ferrero, Inalpi**)
- **PROGETTO:** **accordo a lungo termine** per la fornitura di latte da parte dei produttori locali, costruzione di una **torre per la trasformazione** del latte crudo in latte in polvere in collaborazione tra Inalpi ed il gruppo Ferrero



- Copertura integrata e accorciamento della **filiera**
 - Completa **tracciabilità** del prodotto
 - Ricadute positive sull'**occupazione**
 - Fonte di **ricerca ed innovazione**
- ▼
- = Valorizzazione del **territorio**

La caratteristiche principali dell'Alessandrino rispetto all'Alta Langa (Cuneo)

- Cuneese (Alta Langa) -

- Appezamenti di **piccola dimensione** (2-5 ha) in zone collinari con **pendenze** rilevanti
- Noccioleti **non irrigati**
- Limitate **economie di scala**
- Focus su **varietà TGL** (qualità elevata ma limitata produttività)
- Difficoltà di **meccanizzazione**
- **Tracciabilità** non sempre di facile implementazione

Potenzialità di sviluppo limitate

- Alessandrino -

- Appezamenti di **medio-grande dimensione** in zone **pianeggianti** o con pendenza limitata
- Impianto di **irrigazione** per max **produzione, stabilizzazione raccolto e fertirrigazione**
- Possibilità di maggiori **economie di scala**
- Focus su **qualità** ma anche **resa kg/ha** (non solo TGL ma altre varietà tipo Giffoni)
- Elevata possibilità di **meccanizzazione**
- **Tracciabilità completa**

Elevate potenzialità di sviluppo



Sfide ed opportunità future per la coltivazione del nocciolo



ECO-COMPATIBILITA': Coltura a basso impatto ambientale

Il supporto di Ferrero

- **Condivisione** delle esperienze fatte
- **Supporto** tecnico-scientifico
- Capacità di **acquisto** nel lungo termine

Interesse comune alla diffusione della cultura/coltura del nocciolo



GRAZIE A TUTTI!

FERRERO

