

Il Noceto Soc. coop. Agricola presenta le prime noci marchiate una ad una Made in Italy al 100% e massima tracciabilità a difesa di contraffazioni e imitazioni

Chiarano (Treviso), 22 settembre 2023

Il **Noceto Soc. coop. Agricola**, che proprio quest'anno festeggia il **30esimo dalla sua fondazione**, presenta una importante novità. **Le proprie noci verranno marchiate sul guscio una ad una**, a garanzia dell'origine **100% italiana** e per proteggerle da ogni tipo di **contraffazione o imitazione**. Oltre a questo comparirà anche l'anno di raccolta, indicazione che pur se non obbligatoria, è da sempre presente sulle confezioni e da questo momento appunto anche su ogni singola noce.

*“Teniamo molto che la qualità superiore che i nostri clienti ci riconoscono sia ulteriormente sottolineata e garantita per ogni noce che vendiamo - sottolinea il **Presidente Giangiacomo Bonaldi** - e per questo abbiamo deciso di stampare il nostro marchio su ogni singola noce. Riteniamo così di dare al consumatore le massime garanzie di tracciabilità del nostro prodotto, per poter rafforzare la fiducia nell'origine e nelle proprietà delle nostre noci. Questo – **continua il Presidente** – con la speranza di favorire, anche indirettamente, un miglioramento della qualità globale delle noci vendute in Italia, rendendo nota nella scelta delle stesse una caratteristica importantissima che al momento attuale è sconosciuta alla maggior parte dei consumatori.”*

Il **Noceto Soc. coop. Agricola** è da sempre in prima linea per la produzione di noci di qualità superiore prestando la **massima attenzione** alla **tutela dell'ambiente**. Residuo Zero, Biodiversity, Produzione Integrata, Filiera 100% italiana sono solo alcune delle **certificazioni riconosciute**. Le noci vengono lavorate e selezionate con tecnologie all'avanguardia uniche nel loro insieme. Dal loro ingresso in azienda fino alla consegna nel punto vendita vengono utilizzate ben 3 selezionatrici ottiche e 3 postazioni di controllo qualità. Inoltre, per ciascun lotto di noci calibrate e selezionate viene prelevato un ulteriore campione di verifica per un totale di circa 6000 analisi in 4 mesi.

Le noci sono a tutti note per le loro **proprietà salutistiche**, grazie soprattutto all'alto contenuto di Omega 3, acidi grassi polinsaturi soggetti a una veloce ossidazione; i vantaggi a livello salutistico sono quindi tanto maggiori quanto il loro consumo avviene il più vicino possibile alla data di raccolta. Le noci che mangiamo in Italia derivano per un 70% dall'estero, principalmente da Stati Uniti, Cile e Francia. In questi paesi ogni anno le statistiche riportano una considerevole quantità di invenduto che rientra nel mercato l'anno successivo. La Cina quest'anno dichiara 120.000 tonnellate di noci invendute, oltre 2 volte il consumo di noci in Italia, che è di circa 50.000 ton. Gli USA hanno dichiarato quest'anno di avere magazzini con oltre 70.000 tonnellate invendute.

Le normative italiane e europee sono molto restrittive a maggior tutela dell'ambiente e della salute delle persone, vietando l'uso di moltissimi prodotti chimici che invece sono permessi fuori dalla CE. L'utilizzo di questi prodotti permette di aumentare le rese per ettaro e quindi di far diminuire i costi di produzione per ogni kg di noci. Si può naturalmente scegliere di venderle a prezzi più bassi, nel qual caso bisogna essere consapevoli che questa scelta va in direzione contraria alla sostenibilità ambientale per la quale in Italia siamo sicuramente tra i primi posti.

Il Noceto Soc. Coop. Agricola

Il Noceto Soc. coop. Agricola è un'Organizzazione di Produttori di Noci Lara del Veneto e Friuli fondata nel 1993, i cui noceti si estendono nella pianura veneta tra le province di Venezia, Treviso e Udine. Nel 1999 è stato inaugurato il cuore de Il Noceto, un moderno centro di lavorazione delle noci, dotato di impianti d'avanguardia dove tutte le fasi di produzione sono sottoposte a rigorosi e continui controlli di qualità. Nel 2002 Il Noceto prima azienda nel mondo, ottiene la Certificazione ISO9001, nel 2008 la certificazione ISO 22005, nel 2014 la ISO 11233. Nel 2018 la società arriva a 14 soci per un totale di 360 ettari. Nel 2019 l'azienda ottiene la certificazione QV e per la Biodiversity Alliance.

Il Noceto, fin dal suo esordio, ha abbracciato una filosofia ed un approccio basato sulla massima qualità, dalla gestione delle piante alla lavorazione del prodotto finale. Tutti gli aspetti della produzione vengono trattati e gestiti per assicurare la massima qualità al consumatore finale. Una qualità che è garantita a partire dalla stessa tipologia di noci prodotte, Lara: Noce d'oro è sinonimo di qualità superiore, dal sapore inconfondibile, dolce e delicato. Il Noceto svolge inoltre una continua attività di ricerca sulle tecniche colturali più adatte per assicurare un'eccellente qualità del prodotto nel massimo rispetto della sostenibilità ambientale. Tutte le fasi di produzione, lavorazione, fino al confezionamento e alla distribuzione avvengono in modo scrupoloso e attento secondo procedure certificate che conservano la naturale genuinità della noce. Tutte queste caratteristiche di qualità sono riassunte nelle certificazioni ottenute da Il Noceto.

Ufficio Stampa Il Noceto Soc. coop. Agricola

Carry On srl

Tel. +39 0438 24007

Lorella Casagrande mobile +39 328 8255852

Email: news@carryon.it – Web: www.carryon.it

Il Noceto Soc. Coop. Agricola

Via Chiusurata, 30/a

31040 Chiarano (TV)

Tel. 0422 746940 – Fax + 39 0422 806868

Mail info@ilnoceto.it – Web www.ilnoceto.it