

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 2713 del 07/09/2022**

**Publicati i risultati del progetto NoBle condotto da FEM e finanziato dalla Fondazione Caritro**

## **La carta di identità della Noce del Bleggio protagonista sulla rivista Plants**

**Grazie alla Fondazione Edmund Mach la Noce del Bleggio ha oggi una carta di identità che ne identifica i caratteri distintivi, gli aspetti nutrizionali e salutistici. Una attestazione di unicità che costituisce un passo importante per la sua valorizzazione. Il lavoro di ricerca NoBle, finanziato dalla Fondazione Caritro, è stato pubblicato recentemente sulla rivista scientifica Plants.**

**Il progetto NoBle si è concentrato sulle varietà Bleggiana e Blegette, tipiche dell'altopiano del Bleggio. Attraverso un approccio multidisciplinare che ha combinato analisi di tipo genetico, metabolico, dei composti volatili ed un test di gradimento, i ricercatori FEM hanno descritto il profilo genetico di queste cultivar procedendo, inoltre, alla caratterizzazione dei composti nutrizionali e volatili per valutare il profilo salutistico e la percezione del consumatore.**

"Il lavoro -spiega il prof. Mario Pezzotti, dirigente del Centro Ricerca e Innovazione- trae il suo punto di forza nella collaborazione tra i vari team e laboratori di FEM: in questo senso, rappresenta un esempio tangibile di come la dotazione tecnologica e il know-how presenti a San Michele possano supportare lo sviluppo economico e sociale del territorio trentino".

Utilità della ricerca

Il lavoro ha il merito di fornire un importante esempio di caratterizzazione estensiva applicata per la prima volta a varietà tradizionali di frutta a guscio; questo, nell'ottica di riconoscere e promuovere il loro valore aggiunto rispetto ad altre varietà più commerciali. Lo studio, che ha contare sulla collaborazione della Confraternita della Noce del Bleggio, consente di promuovere la coltivazione del noce sul territorio trentino e italiano, mettendo le basi per lo sviluppo di un nuovo mercato basato su un prodotto riconoscibile come locale e di alta qualità.

La coltivazione in Italia e nel mondo e le proprietà salutistiche

Il consumo di frutta secca è in forte aumento. Il clima e le caratteristiche ambientali della penisola italiana rendono particolarmente adatta la coltivazione del noce, ma nel tempo questa pratica è andata progressivamente scomparendo. Il mercato delle noci è, infatti, regolato da un approccio "quantitativo" basato su coltivazioni intensive e specializzate localizzate prevalentemente in Cina, USA e Iran. Per questo, dagli anni Settanta la domanda di questo prodotto si è spostata all'estero: l'Italia rientra tra i primi cinque stati importatori di noci nel mondo e nel nostro Paese sono poche le varietà locali ancora coltivate.

In Trentino la noce è presente in tutte le valli, ma è coltivata soprattutto nel Bleggio. La commercializzazione avviene tramite vendita diretta con buoni riscontri economici.

Le noci presentano importanti caratteristiche nutrizionali, tali per cui il loro consumo è altamente raccomandato nella dieta quotidiana umana: oltre ad essere un efficace cardioprotettore, è stato ampiamente dimostrato il loro potenziale antiossidante e antiradicali.

Le varietà locali di noce: uno scrigno di diversità genetica

Le varietà locali possiedono degli interessanti potenziali: da un punto di vista agronomico, le varietà autoctone sono un serbatoio significativo di diversità genetica con alleltanti caratteristiche di adattabilità a fattori di stress biotico ed abiotico ad esempio climi secchi, nuove malattie, parassiti o scarsità d'acqua.

Valorization of Traditional Italian Walnut (*Juglans regia* L.) Production: Genetic, Nutritional and Sensory Characterization of Locally Grown Varieties in the Trentino Region

Plants 2022, 11, 1986

Di Pierro E.A, Franceschi P., Endrizzi I., Farneti B., Poles L., Masuero D., Khomenko I., Trenti F., Marrano A., Vrhovsek U., Gasperi F., Biasioli F., Guella G., Bianco L. and Troggio M.

<https://www.mdpi.com/2223-7747/11/15/1986>

(sc)