

Nocciola di Giffoni IGP

La corilicoltura in Campania ha radici storiche profondissime, tanto che la regione è considerata la culla originaria della coltivazione del nocciolo in Italia. Testimonianze scritte risalenti alla letteratura latina del III secolo a.C. e il ritrovamento di resti di frutti carbonizzati, oggi custoditi nel Museo Archeologico Nazionale di Napoli, confermano un legame millenario tra questa pianta e il territorio. Le prime tracce documentali riferite nello specifico alla **"Nocciola di Giffoni"** risalgono invece **all'epoca medievale**. Fu però durante il periodo borbonico che il commercio verso il resto d'Italia e l'estero ne consacrò ufficialmente il prestigio mercantile e le eccezionali doti qualitative. Nel corso del Novecento, l'aumento esponenziale della richiesta da parte dei colossi industriali dolciari ha dato un impulso decisivo all'espansione e alla specializzazione di questa straordinaria coltura nel Salernitano.

Caratteristiche e metodi di produzione

Identificata commercialmente ed esclusivamente con la rinomata cultivar "Tonda di Giffoni", questa nocciola si impone sul mercato per la sua caratteristica forma perfettamente subsferica e rotondeggiante. Il guscio, di medio spessore, si presenta di un colore nocciola arricchito da striature marroni più scure. Al suo interno, il seme color avorio è avvolto da una pellicola interna (il perisperma) estremamente sottile e facile da rimuovere. Sotto il profilo agronomico, la raccolta dei frutti comincia precocemente intorno alla fine di agosto. Subito dopo la raccolta, le nocciole subiscono una delicata essiccazione che riduce l'umidità interna del seme a una percentuale non superiore al 6%, soglia necessaria a garantire la stabilità del prodotto. Il disciplinare di produzione prevede forme tradizionali di allevamento — come il cespuglio policaule o il vaso cespugliato — regolamentando rigorosamente la densità d'impianto per ettaro e fissando la resa massima a 40 quintali per mantenere standard qualitativi altissimi.

Qualità e proprietà

La "Tonda di Giffoni" possiede requisiti tecnologici d'eccellenza che la rendono la preferita in assoluto dall'industria dolciaria. Grazie a una pezzatura media estremamente omogenea, dimostra una straordinaria tolleranza alla tostatura industriale, alla calibratura e alla pelatura, con una resa alla sgusciatura che non scende mai al di sotto del 43%. Oltre alla consistenza soda e croccante della sua polpa bianca e aromatica, questo frutto è un autentico alleato della salute. Il suo profilo nutrizionale evidenzia un'elevata presenza di **acidi grassi monoinsaturi, tra cui spicca l'acido oleico**, fondamentale per tenere sotto controllo i livelli di colesterolo nel sangue e proteggere il sistema cardiovascolare. È inoltre una miniera naturale di vitamine (E, B, C) e di preziosi oligoelementi e minerali (tra cui ferro, fosforo, magnesio e zinco) utili a contrastare l'invecchiamento cellulare.

Legame con il territorio

Il successo e l'identità della Nocciola di Giffoni IGP sono il frutto di una perfetta combinazione pedoclimatica tipica della provincia di Salerno. L'area geografica tutelata dal marchio comunitario (ottenuto nel 1997) si concentra nel **territorio dei Picentini e della Valle dell'Irno**, abbracciando comuni storici come Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Picentino, Fisciano e Calvanico. In queste valli la pianta cresce spontaneamente da sempre. La spiccata fertilità dei terreni campani, arricchiti storicamente da stratificazioni e substrati di origine vulcanica, conferisce al seme aromi e texture unici. Sebbene una quota rilevante sia assorbita dai mercati globali sotto forma di semilavorati (pasta di nocciole, farine o granelle per l'alta pasticceria), a livello locale la nocciola è protagonista di specialità tradizionali che vanno dai torroni ai liquori artigianali, fino a insoliti e apprezzati primi piatti salati.