Che varietà di noci si consumeranno in futuro? Le previsioni di Nucis Italia

nucis-logo-c6050eb2

Le noci sono i frutti a guscio più venduti nel nostro Paese, tanto che, secondo l’ultimo rapporto di Nucis Italia, si stima che il loro consumo ammonta a circa 50mila tonnellate, pari a un decimo del totale dei consumi a livello europeo. La produzione di noci, in passato, era una risorsa economica molto importante per l’Italia ma nel corso dei secoli è stata pressoché abbandonata diventando sempre più marginale.Solo negli ultimi anni, causa la crescita esponenziale dei consumi e il riconoscimento delle sue ineguagliabili proprietà benefiche, le superfici coltivate a noci, in Italia, sono di nuovo in aumento. Alle noci e alla frutta a guscio più diffusa, si affiancano nuove varietà provenienti da altre parti del mondo, che sono entrate a far parte della nostra dieta facendo registrare delle evidenti impennate nei valori produttivi mondiali.

Dalle noci pecan, originarie del sud degli Stati Uniti e del Messico, la cui produzione prevede un incremento del 10% rispetto allo scorso anno, caratterizzate da un sapore ricco e burroso che le rende uno degli ingredienti preferiti dalla cucina e dalla pasticceria statunitense; alle noci macadamia, provenienti dall’Australia, dal gusto dolce e delicato,i cui raccolti totali prevedono addirittura un incremento del 19%;fino alle rinomate noci del Brasile, direttamente dal cuore dell’Amazzonia, ricche di selenio, dal sapore che ricorda molto la noce di cocco.

Ma il mondo delle noci è ricco di tante altre preziose varietà ancora poco conosciute in Italia e in Europa.Dalle pregiate noci di Mongongo, dolci e nutrienti, diffuse in Namibia e nell'Africa sud-occidentale, alle noci Kemiri, o noci candela, varietà originaria dell'Indonesia, ricca di oli e molto utilizzata tanto nella cosmesi quanto nella cucina locale, fino alle noci rosse, simili in tutto e per tutto alla noce comune ma caratterizzate da un gheriglio di colore rosso dal gusto delicato e molto oleoso, frutto di un incrocio naturale tra la noce comune e la noce persiana.