

Caratterizzazione di alcune accessioni di nocciolo (*Corylus avellana* L.) della Sardegna centrale

Muroni A.¹, Satta D.¹, D'Hallewin G.², De Pau L.¹

amuroni@agrisricerca.it

¹*Servizio per la ricerca nell'arboricoltura AGRIS Sardegna, Via de Martini 244 – 07100 Sassari (Italy).*

²*Istituto Scienze Produzioni Alimentari – CNR – ISPA - UO SS, reg. Baldinca - 07100 Sassari (Italy)*

Negli ultimi 15 anni si assiste ad un rilancio della corilicoltura mondiale causato dalla forte richiesta di nocciole e derivati da parte dei consumatori, grazie alla riscoperta delle proprietà nutraceutiche delle nocciole. In Sardegna, soprattutto nelle regioni montane e altocollinari del centro dell'isola, è presente da secoli una corilicoltura limitata alle zone più vocate dove, lungo i corsi d'acqua, si è sviluppata una filiera del nocciolo, per lo più artigianale e di piccola industria di lavorazione, caratterizzata dalla produzione di dolci tipici, molto richiesti dai consumatori locali e dai turisti. Le nocciole costituiscono quindi un'importante produzione frutticola di montagna, caratterizzata da una filiera corta produttore-consumatore, che alimenta un indotto costituito da produzioni tipiche locali, aziende agrituristiche, sagre e fiere che incrementano il turismo enogastronomico, soprattutto in autunno e in inverno. La ricerca di AGRIS Sardegna pertanto mira ad una ripresa della corilicoltura sarda che prevede anche di salvaguardare le accessioni locali, particolarmente interessanti dal punto di vista sensoriale, che la popolazione ha da sempre custodito, grazie anche agli Agricoltori custodi e ai Comitati per la biodiversità dei comuni corilicoli sardi. Molte di queste accessioni si ritrovano spesso conservate a fianco alle cultivar nazionali, introdotte negli anni 70, e conferiscono alla corilicoltura della Sardegna un alto grado di biodiversità. La maggiore produttività delle varietà di nocciole nazionali ha però mettendo in pericolo la sopravvivenza delle accessioni corilicole locali che AGRIS Sardegna, con CNR ISPA e altre istituzioni, sta studiando, dal 2015, al fine della loro valorizzazione tramite caratterizzazione morfologica, tecnologica, genetica, fitopatologica, sensoriale e chimica. Nei principali comuni corilicoli sardi sono state individuate 60 accessioni di nocciolo, che sono state geolocalizzate e analizzate dal punto di vista fenologico e morfologico relativamente all'albero, alle foglie, ai frutti e ai semi utilizzando le schede GLBA. Sono state studiate quindi le caratteristiche tecnologiche e fitopatologiche dei semi e quelle genetiche tramite Microsatelliti SSR. L'Analisi Sensoriale iniziata per alcune accessioni, verrà completata per le migliori nel corso dell'anno. Le analisi chimiche sulle nocciole sono in corso presso il CNR ISPA di Sassari con cui collaboriamo. I dati ottenuti sono stati elaborati statisticamente e i risultati hanno evidenziato una interessante variabilità delle caratteristiche morfologiche e tecnologiche che stimola a proseguire gli studi per la salvaguardia della biodiversità corilicola sarda.

Parole chiave: nocciolo, biodiversità, fenologia, caratterizzazione morfologica, nutraceutica.