DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "NOCCIOLA DI GIFFONI"

Art.1

L'indicazione geografica protetta "Nocciola di Giffoni", è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2

L'indicazione "Nocciola di Giffoni" designa esclusivamente il frutto del biotipo corrispondente alla cultivar di nocciolo "Tonda di Giffoni", prodotto nel territorio definito nel successivo articolo 3.

Art.3

La zona di produzione comprende la parte del territorio della Provincia di Salerno atta alla coltivazione di tale nocciolo e comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni: Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Piacentino, Fisciano, Calvanico, Castiglione del Genovesi, Montecorvino Rovella nonchè parzialmente i seguenti Comuni: Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano Sul Tusciano, San Mango Piemonte, Acerno.

Art.4

Le condizioni ambientali di coltura dei noccioleti destinati alla produzione della "Nocciola di Giffoni" sono quelle tradizionali della zona, atta a conferire al prodotto specifiche caratteristiche. L'utilizzo delle tecniche colturali ed agronomiche deve essere effettuato secondo le modalità indicate dai competenti servizi della Regione Campania.
I sesti di impianto e le forme di allevamento utilizzabili sono quelli generalmente usati nella zona interessata, riconducibili alle coltivazioni cosiddette a " cespuglio policaule" (ceppaia), al "vaso cespugliato" e ad "alberello", con una densità per ettaro non superiore a 660 piante. Sono ammesse anche forme di allevamento diverse e cioè: la "siepe" (cespuglio binato) e la"Y", condotte nel rispetto delle caratteristiche proprie del prodotto.
In ogni caso non può essere superato il limite di 1.000 piante ad ettaro .
Negli impianti è ammessa la presenza di varietà di nocciolo diverse dalla "Tonda di Giffoni", nella misura massima del 10% per consentire una adeguata impollinazione.

La produzione unitaria massima è di q.li 40 ad ettaro.
Nell'ambito di questo limite la Regione Campania, tenuto conto dell'andamento stagionale e delle condizioni ambientali di coltivazione, fissa annualmente, in via indicativa, la produzione media unitaria.
La eventuale conservazione dei frutti designabili con la indicazione geografica protetta "Nocciola di Giffoni" deve avvenire in locali idonei, in quanto rispondenti alle norme igieniche vigenti, e in grado di garantire condizioni di umidità ed areazione adeguate.

Art.5

La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità di cui al precedente art.4 è accertata dalla Regione Campania.
I noccioleti idonei alla produzione della "Nocciola di Giffoni" sono inseriti in apposito Albo attivato, aggiornato e pubblicato ogni anno.
Copia di tale Albo viene depositata presso tutti i Comuni compresi nel territorio di produzione.
Il Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali indica le modalità da adottarsi per l'iscrizione, per l'effettuazione delle denunce annuali di produzione e per le certificazioni conseguenti ai fini di un corretto ed opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la indicazione geografica protetta.

Art.6

La "Nocciola di Giffoni" all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

forma della nucula: subsferica;
dimensioni della nucula: medie, con calibri non inferiori a 18 mm;
guscio: di medio spessore (1,11 - 1,25 mm) presenta colore nocciola più o meno intenso con striature color marrone più scuro;
seme: di forma subsferica, con rara presenz<a di fibre, calibro non inferiore a 13 mm; ottima pelabilità, non inferiore all'85%;
polpa: di colore bianco, consistente e aromatica;
resa alla sgusciatura: non inferiore al 43%;
umidità relativa al seme dopo l'essiccazione: non superiore al 6%.

Art.7

La commercializzazione della "Nocciola di Giffoni" ai fini dell'immissione al cosumo deve essere effettuata dopo apposito confezionamento che consenta di apporre un eventuale specifico contrassegno.

In tutti i casi i contenitori debbono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del contenitore stesso.

Il confezionamento deve essere effettuata secondo le seguenti modalità :

a)per prodotto in guscio:in sacchi di tessuto e/o altro materiale idoneo;
b) per prodotto sgusciato : in sacchi di carta o di tessuto in scatole di cartone o in altri materiali idonei;

Sui contenitori dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Nocciola di Giffoni", seguita immediatamente dalla dizione "Indicazione Geografica Protetta" . Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, annata di produzione nonchè il peso netto all'origine.

La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P."

A richiesta dei produttori interessati può essere utilizzato un simbolo grafico relativo alla immagine artistica, compresa la base colorimetrica eventuale, del logo figurativo o del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la indicazione geografica.

Deve inoltre figurare la dizione "prodotto in Italia" per le partite destinate alla esportazione.

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD. NOCCIOLO
Sede Leg.: Avellino - Via Dante, 33
Tel. (0825) 32675
P.I. - CF 92016060642

RICONOSCIMENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

"NOCCIOLA DI GIFFONI"

RE[illegible]
A[illegible]
[illegible]
2 4 MAG. 1999
Prot. N. 1/ 9995

RELAZIONE TECNICO - STORICA

A S S I P R O N
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD. NOCCIOLO
Sede Leg.: Avellino - Via Dante, 33
Tel. (0825, 32675
P. I. - C F 92016060642

RICONOSCIMENTO I G P NOCCIOLA DI GIFFONI

RELAZIONE TECNICO - STORICA

INDICE

1. PREMESSA.....pag. 1

2. NOTIZIE STORICHE.....pag. 3

2.1 Origine del nocciolo in Campania.....pag. 3
2.2.Il nocciolo nella Valle del Picentino e dell'Irno.....pag. 5

3. LINEAMENTI DEL TERRITORIO.....pag. 14

3.1. Comuni interessati dalla coltivazione del nocciolo "Tonda di Giffoni".....pag. 14
3.2. Superficie agricola utilizzata e superficie interessata alla coltivazione del nocciolo..pag. 14
3.3. Altimetria e morfologia del territorio.....pag. 17
3.4. Clima.....pag. 18
3.5. Origine dei suoli e terreno agrario.....pag. 19
3.6. Risorse idriche.....pag. 20
3.7. Viabilita'.....pag. 20

4. CARATTERISTICHE SOCIO - ECONOMICHE DELLE AREE DELLA VALLE DEL PICENTINO ED IRNO INTERESSATE AL NOCCIOLO "TONDA DI GIFFONI".....pag. 22

4.1. Popolazione inserita in agricoltura.....pag. 22
4.2. Forme di conduzione aziendali.....pag. 23
4.3. Strutture aziendali.....pag. 23
4.3.1. Dimensioni.....pag. 23
4.3.2. Meccanizzazione.....pag. 25
4.3.3. Investimenti.....pag. 25
4.4. Commercializzazione del prodotto.....pag. 26

5. CARATTERISTICHE DELLA COLTURA.....pag. 28

5.1. Caratteristiche morfologiche.....pag. 28
5.2. Caratteristiche pomologiche.....pag. 29
5.3. Tecnica colturale.....pag. 29
5.4. Forme di allevamento.....pag. 31
5.5. Raccolta.....pag. 32
5.6. Trattamenti di essicazione.....pag. 32

6. CONCLUSIONI.....pag. 34

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA.....pag. 36

BIBLIOGRAFIA

REGIONE CAMPANIA
Giunta Regionale
Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Rapporti con la Stampa
2 4 FEB. 1999
Prot. N. 1/ 905

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD. NOCCIOLO
Sede Leg.: Avellino - Via Dante, 33
Tel. (0825, 32675
P. I. - C.F. 92016060642

1. PREMESSA.

Come e' noto il territorio della Valle del Picentino e della Valle dell'Irno rappresenta, nell'ambito della provincia di Salerno, una zona interna con caratteristiche peculiari: basti pensare che le sue colline sono visibili dalla stessa citta' di Salerno da cui dista pochi chilometri e con la quale ha avuto da sempre e continua ad avere frequenti scambi, anche culturali. D'altra parte con i loro monti, la Valle del Picentino e dell'Irno delimitano la provincia di Salerno da quella di Avellino.

In sostanza possiamo considerare questa zona come un territorio ben definito e circoscritto: il limite naturale di questa zona collinare e' costituito, a Nord, dai Monti Picentini le cui pendici sono ricoperte da boschi dalla rilevante bellezza paesaggistica e naturalistica, ampiamente riconosciute tanto da diventare un'area protetta (Parco Regionale dei Monti Picentini). A Sud quest'area e' delimitata da una fertile pianura irrigua che degrada verso il mar Tirreno.

In definitiva, percio', la parte collinare dei Picentini rappresenta, quasi, un ponte tra la fascia montuosa che la separa dalla provincia di Avellino e la fascia costiera salernitana cui si giunge attraverso la zona pianeggiante.

Il paesaggio di questa zona e' fortemente caratterizzato dalla presenza di una specie arbustiva autoctona presente ormai da secoli, in tutte le sue aree, da quelle di fondo valle a quelle di alta collina: il nocciolo. Questa specie nella Valle del Picentino e

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE: SPERIMENTAZIONE - INFORMAZIONE
RICERCA E CONSULENZA IN AGRICOLTURA
24 MAG. 1996
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD. NOCCIOLO
Sede Leg.: Avellino - Via Dora 33
Tel. (0825, 326
P. I 92016060642

dell'Irno si identifica, ormai da numerosi decenni, con una cultivar dalle caratteristiche ben definite e pregiate, originatasi in questa zona: la "Tonda di Giffoni". Questa cultivar, infatti, ha avuto origine proprio nel Giffonese che rappresenta "il cuore" dei Picentini.

Le nocciole "Tonda di Giffoni" prodotte nella Valle del Picentino e dell'Irno hanno caratteristiche peculiari (forma, aroma, pelabilita', composizione chimica ecc.) tali da renderle da lungo tempo apprezzate dal mercato che riconosce a tale prodotto un prezzo superiore a quello di altre cultivar; in effetti le nocciole "Tonda di Giffoni" alimentano una forte domanda da parte delle industrie di trasformazione che le utilizzano come materia prima per linee pregiate di "alta pasticceria".

Lo scopo di questa relazione e' illustrare tutti gli elementi che rendono quanto mai opportuna la richiesta del riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta per la "Nocciola di Giffoni" in modo che sia tutelata la sua peculiarita' e giustamente valorizzato il lavoro dei suoi produttori agricoli.

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE STAMPA, DOCUMENTAZIONE, INFORMAZIONE
RICERCA E SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA
24 MAG. 1996
Prot. N. 1/ 2095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD. NOCCIOLO
Sede Leg.: Avellino - Via Dante, 33
Tel. (0825) 32675
P. I. - C.F. 92016060642

2. NOTIZIE STORICHE

2.1. Origini del nocciolo in Campania.

Come affermo' gia' Alessandro Trotter nel Settembre 1921 a Napoli in occasione del Congresso di Arboricoltura Meridionale: "La Campania e' regione classica fra tutte nella storia colturale del nocciuolo." A testimonianza dell'antica presenza delle nocciole in Campania si possono citare diversi dipinti Pompeiani ed Ercolanesi in cui questi frutti sono raffigurati. In particolare il dipinto parietale della nota "Casa dei Cervi" ad Ercolano rappresenta la raffigurazione piu' antica (A. Giardiello, 1995).

La Campania viene indicata anche come luogo piu' antico della corilicoltura in Italia: cio' e' dimostrato dal fatto che quando gli antichi scrittori latini fanno riferimento a questa pianta nominano quasi sempre la Campania. D'altra parte lo stesso nome del nocciolo, "Avellana", tratto da Linneo dalle antiche denominazioni, deriva la sua etimologia da un'antichissima citta' della Campania chiamata Abella. Il piu' antico scrittore latino che faccia menzione del nocciolo e' Catone (234 - 149 a. C.), che nel capo VIII del "De Re Rustica" consiglia di piantare in un podere sub - urbano "nuces, calvas, avellanas, praenestinas et graecas". Con lo stesso nome di Avellanae, le nocciole sono ricordate successivamente anche da G. M. Columella (I Sec. d. C.) e da Plinio (23 - 79 d.C.). Anche Virgilio, che ha soggiornato a lungo in Campania, nelle Georgiche (II, 299) fa esplicito riferimento a questa specie, che chiamava Corylum, cosi' come altri Autori quali, Servio, Apicio, Palladio.

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE SPERIMENTAZIONE AGRICOLA E FORESTE
RICERCA E CONSULENZA AGRARIA
24 MAG. 1996
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD. NOCCIOLO
Sede Leg.: Avellino - Via Dante, 33
Tel. (0825, 326.75
P. I. - C.F. 92016000642

Malgrado questi riferimenti degli scrittori latini, dobbiamo arrivare al Medio Evo per avere notizie attendibili sulla coltivazione specializzata del nocciolo in Campania.

Da documenti contenuti nel "Codex Diplomaticus Cavensis" emerge che il nocciolo era coltivato in Campania nel IX e X secolo con tecniche che dimostravano gia' una certa specializzazione colturale. Si rinvengono in un documento dell'826 le espressioni di "nocilletum" (C.D.C., tomo I n. XV) ed in altro documento dell'845 (C.D.C., n. XXVI) di "habellanetum". Da altri documenti dello stesso Codice risultano alcuni contratti di quell'epoca tra coloni e proprietari con i quali si stabiliscono delle norme per i miglioramenti dei fondi secondo un contratto chiamato "pastenatio"; tale contratto prevedeva la concessione a terzi di terreni incolti (terre vacue) o improduttivi. Da un documento dell'884 risulta l'esempio di un castagneto che viene trasformato in noccioleto: "...terra cum castaneis...ad pastenandum...abellanietum" (C.D.C., n. C).

In altri documenti vengono dettate delle norme per l'impianto del nocciolo che, anche allora, veniva propagato per polloni con la consuetudine di distanziare le piante l'una dall'altra di circa dieci passi:"...ad pastenandum arbustum et abellanietum..., ut abeant da una planta in alia de latitudo et longitudo in omni loco, ubi pastenaberint, ana passi decem...". In altri documenti viene messa in evidenza la necessita' che le piante di nocciolo siano di buona qualita':"...pastenare abellanietum de bone abellane..." (C.D.C. n. DCCCXCIX a. 1035) (Allegato n. 1).

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE: SPERIMENTAZIONE - FORMAZIONE
RICERCA E CONSULENZA IN AGRICOLTURA
24 MAG. 1996
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD. NOCCIOLO
Sede Leg.: Avellino - Via Dante, 33
Tel. (0825) 32675
P.I. - C.F. 92016060642

2.2. Il nocciolo nella Valle del Picentino e dell'Irno.

Gli insediamenti urbani nella valle del Picentino e dell'Irno sono di origine antichissima, essendo stati costituiti dai Picentini, profughi dalla loro citta' di Picentia, distrutta dalla guerra sociale dell'anno 666 di Roma, costretti dai Romani a vivere dispersi in piccoli "vici" sui monti e sulle pendici del Monte Monna o Cerreta.

Questi insediamenti urbani costituirono, sin dalle origini, entri fortificati del retroterra salernitano e da questa loro funzione di difesa militare derivo' il loro nome' (es. Castiglione d.G. da Castrum - Castello), con richiami negli stemmi attuali delle municipalita'.

Nei secoli successivi al nucleo originario delle popolazioni si aggiunsero elementi provenienti da altre regioni d'Italia o da oltralpe: Longobardi, Goti, Francesi e Spagnoli (M. Cioffi, 1961).

Nel corso dei secoli si svilupparono prevalentemente attivita' artigiane e mercantili, ma anche l'agricoltura svolse un suo ruolo economico di indubbio rilievo. Tuttavia, l'esistenza di feudi laici ed ecclesiastici che direttamente o anche indirettamente, attraverso gli innumerevoli censi, canoni e diritti reali, assorbivano gran parte dei beni terrieri, oltre al frazionamento dei patrimoni originari familiari tra i numerosi eredi, determinarono un certo ritardo nello sviluppo del settore agricolo.

Cio' nonostante in alcuni areali dei Picentini, corrispondenti all'attuale Comune di S. Cipriano Picentino, furono conservati anche

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE: SPERIMENTAZIONE - INFORMAZIONE
RICERCA E CONSULENZA IN AGRICOLTURA
24 MAG. 1996
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD. AGRICOLO
Sede Leg.: Avellino - Via
Tel. (0825) 32675
P.I. - C.F. 92016

durante l'epoca medievale una valida e viva tradizione agronomica.

Nell'XI secolo in questa zona erano gia' presenti frutteti ("arbores fructiferi" o meglio "pomifera"), i vigneti arbostati, gli oliveti, i castagneti da frutto ("inserteti") i noccioleti ("avellaneti") (Allegato n. 2).

Ad ogni modo, in quattro - cinque secoli le cosiddette "terre vacue" che ancora erano presenti nelle aree piu' montuose intorno all'anno 1000, oltre a canneti e paludi, vennero bonificate e messe a coltura. Esse furono vitate, "arbostate", assestate idraulicamente ed agronomicamente e, dove erano presenti solo foreste di cerri, sorsero "massarie" con case e cantine. Gli "arbosti" si estendevano per tutta la valle e soprattutto nelle frazioni di Filetta, Pezzano, nelle varie contrade (Longa, Aquara, Ausinelle, Campigliano, etc.) fino alla piana di Siglia, consociati a frutteti estensivi, interrotti o circondati da macchie o corone di cedui o di boschi misti, da nocelleti e da castagneti da frutto. Sulla fascia collinare e pedemontana circostante la valle del Picentino e dell'Irno, al posto delle colture arboree di oggi, erano ancora presenti boschi e selve di querce ed essenze selvatiche (Allegato n. 3).

Una testimonianza dell'epoca in cui cambio' la destinazione d'uso di vaste superfici fino ad allora destinate a bosco, e' fornita dagli scritti del Dott. Vincenzo Di Caro contenuti nei "Commentari sopra l'antico e moderno stato di Giffoni Valle e Piana" editi a Giffoni Valle Piana nel 1787, conservati nella Biblioteca Nazionale di Napoli. In tale volume vi e' uno spaccato della storia

Area Operativa di Coordinamento
SETTORE SVILUPPO AGRICOLO - ISPETTORATO
RICERCA E SPERIMENTAZIONE AGRICOLA
24 MAG. 1996
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPR
ASSOCIAZIONE INTERPROFESSIONALE PER LA RICERCA

e della vita del circondario di Giffoni Valle Piana che vanta tradizioni e culture millenarie nelle sue molteplici attivita' di stato autonomo. Tra gli aspetti che vengono maggiormente evidenziati dall'Autore sono rilevanti quelli relativi alla accurata descrizione delle potenzialita' produttive dei terreni della zona, espresse nel capitolo "Della migliorazione che i diversi terreni di Giffoni sarebbero suscettibili".

Tra i miglioramenti che l'Autore ritiene immediatamente attuabili e piu' convenienti per l'economia della zona, al primo posto indica la "noce avellana" o "nocciuola", volgarmente denominata "nocella". Inoltre egli rileva che:"...l'albero della nocella e' a tutti noto che alligna meravigliosamente nella maggior parte del nostro demanio ed in altri luoghi particolari. Nelle nostre montagne veggiamo nati a casa (caso) dei rubostissimi piedi di questa lurrosa (lucrosa) pianta, ciocche' appalesa di essere inerente ai nostri medesimi terreni. I terreni del pubblico (del Comune), pochissimi atti alla semina, rimangono infruttiferi; dove riuscirebbero proprissimi (adattissimi) per la nocella che esige un suolo di ghiaia e leggero, come dessi (essi) sono; questo ci avverte ed invita a tal piantagione...".

Ed ancora elenca i vantaggi della coltivazione del nocciolo rispetto ad altre coltivazioni "...il frutto della nocella verra' sempre ricercato dal nobile e dal plebeo, dai ragazzi e dai vecchi, verdi e secco e per vari usi; riscuote (necessita di) poca coltura, viene a fruttificazione in pochi anni; arriva alla maturezza di esta' (estate), voglio dire in una stagione che la tempesta per lo

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE: SPERIMENTAZIONE AGRICOLA E FORESTALE
RICERCA E CONSULENZA
24 MAG. 1996
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPRO
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PER LO SVILUPPO
Sede Leg.:
Tel. (0823)
C.F. 92016

piu' sono alsopide (assopite). Chi stimasse che gli oliveti e gli arbosti (vigneti) fossero migliori o di maggior rendita andrebbe troppo errato. Gli oliveti scegliono (sono soliti) spesso e per piu' anni mancare (non fruttificare) dove la nocella frutta ogni anno; nei luoghi freddi la nocella abbarbica (si adatta) benissimo mentre che l'ulivo nei luoghi freddi e' inutile. Fingiamo che tante foreste, colline e dirupi fosero gia' converti (rivestiti) di questa e fruttifera pianta, non sarebbe Giffoni uno dei luoghi piu' ricchi del regno? A che, dunque, tener derlitte (abbandonate) tante igliaia di moggia di terra, folte di vespri e di altri alberi selvatici, allorche', piene di nocelle, riuscirebbero una miniera d'oro ?...".

Dopo aver, quindi, esortato i concittadini a tener conto del suo suggerimento, l'autore da' alcuni consigli di tecnica agronomica per la piantagione: "...Se un contadino dei nostri egli si piantasse dieci moggia di terra a nocciuoli, cio' gli costerebbe pochissima spesa: i pulloni sono facili nel pedale (i polloni sono frequenti alla base delle piante); peraltro io credo che basta piantare i soli rami recisi. Difatti il signor delle Quintinie ha dimostrato che le barbe delle piante, anche le capillari, allorche' vengono ripiantate, si imputridiscono e danneggiano la nocella cosi' piantata la quale riceve tutto il suo nutrimento e vigore dalle novelle barbe che sbutta. Un tal contadino, fra quindici anni, si troverebbe ad avere avuta una porzione di eredita' anticipata ed essere divenuto un uomo comodo di questo stato (benestante)...".

Il Dott. Di Caro, dopo aver esortato gli agricoltori di Giffoni

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE: SPERIMENTAZIONE - DIMOSTRAZIONE
RICERCA E CONSULENZA IN AGRICOLTURA
24 MAG. 1996
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPRO
ASSOCIAZIONE
Sede Leg.:
Tel. (0825
P. I. - C F

a convertire vaste superfici a noccioleti in modo da meglio tutelare i giovani impianti dalle greggi allora presenti, concludeva: "In poco se le nostre foreste, i nostri monti scoscesi, resteranno coverti fra qualche tempo di "noci avallane" ovverossia "nocelle", che tanto prodigiosamente ci allignano e ci fruttano, Gifoni, unito a quanto ha, a quanto ci e', ..., si dara' (sara') la patria dell'argento (Allegato n. 4).

Appare, percio', evidente che gia' alla fine del '700 era iconosciuto come il territorio di Giffoni fosse vocato per la coltivazione del nocciolo, presente gia' allo stato spontaneo, e di cui si riteneva necessaria una maggiore diffusione dati gli ottimi risultati produttivi ottenibili.

La cultivar che ha caratterizzato la corilicoltura del Giffonese tanto da prenderne il nome e' la "Tonda di Giffoni" la quale e' originaria di questa zona. Su cio' concordano numerosi Autori:

- nella "Monografia di cultivar di nocciuolo" del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ed Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma, curata da P. Manzo e G. Tamponi nel 1982, nella scheda dedicata alla cv."Tonda di Giffoni" viene indicata l'origine di questa cultivar in riferimento a Giffoni Valle Piana (Allegato n. 5) che, come si evidenzia nella cartografia, costituisce il "baricentro" della Valle del Picentino;
- nella "Guida pratica alla coltivazione del nocciolo" pubblicata dalla A.P.O.FRU.S. Campania (Associazione produttori frutta secca) e Camera di Commercio di Napoli, a cura dei docenti della Facolta' di

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE: SPERIMENTAZIONE - [illegible]
RICERCA E CONSULENZA IN AGRICOLTURA
24 MAG. 1993
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD. NOCCIOLO
Sede Leg.: Avellino - Via Dante, 33
Tel. (0825) 32675
P.I. - C.F. 92016060642

Agraria - Universita' di Portici - Napoli, Prof. F.P. Ciferri, Pugliano e A. Ragozzino, viene indicato che la cv. "Tonda di Giffoni" e' originaria di Giffoni Valle Piana (Sa) ed e' coltivata prevalentemente nella stessa provincia;

- nel lavoro "Corilografia campana - Tonda di Giffoni" prodotto dalla Camera di Commercio di Avellino e dal Centro Studi e Ricerche sul Nocciolo, a cura di I. Eynard (dell'Universita' degli Studi di Torino), G. D'Agostino e A. Quaglino, l'origine viene individuata proprio nel comune di Giffoni Valle Piana e si evidenzia che questa cultivar risulta coltivata "ab immemorabili" nella provincia di Salerno (Allegato n. 6);

- il Dott. F. Limongelli, dell'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma, Sezione di Caserta, nel corso del Convegno Internazionale sul Nocciolo, svoltosi ad Avellino il 22,23,24 Settembre 1983, rileva che l'ambiente tipico di coltivazione della "Tonda di Giffoni" e' il Giffonese, in provincia di Salerno (Allegato n. 7). Lo stesso Autore conferma questa tesi nella comunicazione fatta al convegno "Il nocciuolo: problematiche, innovazione e prospettive" tenutosi ad Avellino il 27.04.96 presso l'Istituto di Scienze dell'alimentazione del C.N.R. (Atti di prossima pubblicazione).

Nel corso dei decenni e'stato messo in evidenza il forte legame esistente tra la cv. "Tonda di Giffoni" e la sua zona di origine e di coltivazione: nel Volume I de "La Provincia di Salerno" prodotto dalla Regia Societa' Economica a Salerno nel 1936, nella sezione dedicata alle produzioni ortofrutticole viene scritto: " Del

REGIONE CAMPANIA
GIUNTA REGIONALE
SETTORE SPERIMENTAZIONE
RICERCA E CONSULENZA
24 MAG. 1996
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD. NOCCIOLO
Sede Leg.: Avellino - Via Dante, 33
Tel. (0825) 26675
P.I. C.F. 92016060642

nocciolo la "Tonda giffonese", varieta' di pregio a frutto piu' fine e ben colorata, e' diffusa nella zona di Giffoni Valle Piana.." (Allegato n. 8).

Nel corso del convegno del nocciolo svoltosi a Napoli nel 1937 il professor A. Trotter fa un preciso riferimento alla "Tonda di Giffoni" e alla sua zona di coltivazione: "Un adattamento suggerito da condizioni locali, ma suscettibile di più larga applicazione, è quello offerto dalla provincia di Salerno con la zona di Giffoni. Giffoni ci presenta il secondo caso di applicazione dell'innesto alla tecnica colturale del nocciuolo....E' questo un nuovo esempio in cui l'innesto puo' risolvere dei problemi tecnici di carattere locale permettendo cosi' di intensificare la coltivazione di una buona varieta' (come la giffonese), di estendere ed intensificare la coltura del nocciuolo e di utilizzare al tempo stesso terreni scoscesi, di dispendiosa sistemazione, e piante selvagge, robuste e gia' adatte col loro sistema radicale alle particolari condizioni del luogo.....".(Allegato n. 9).

Si evidenzia, quindi, che in quell' epoca fosse in atto un processo di diffusione della cultivar "Tonda di Giffoni" dal suo ambiente originario alle zone circostanti dove pure vi erano condizioni pedoclimatiche che risultarono adatte per la sua coltivazione.

E', comunque, documentabile il fatto che gia' in quegli anni la "Tonda di Giffoni" fosse diffusa nella valle del Picentino e dell'Irno: nello stesso convegno del 1937, infatti, fu presentata una relazione dell'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE SPERIMENTAZIONE
UFFICIO
2 4 MAG. 1995
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD. NOCCIOLO
Sede Leg.: Avellino - Via Dante, 33
Tel. (0825) 32675
P.I.-C.F. 92016060642

Salerno sulla coltivazione del nocciolo in provincia di Salerno, in essa si evidenziava che nella Valle del Picentino, in particolare nei comuni di Giffoni Valle Piana e di Montecorvino Rovella vi era, all'epoca, una rilevante presenza di "Tonda di Giffoni". Questa cultivar era presente gia' allora anche nella Valle dell'Irno in particolare nel comune di Fisciano.

Sempre in questa relazione del 1937 si evidenziava che la nocciola "Tonda di Giffoni" trovava in queste zone l'ambiente favorevole "... perche' il terreno generalmente di natura e di origine vulcanica, offre le migliori condizioni di fertilita' e di freschezza...". Venivano inoltre evidenziate le caratteristiche della "Tonda di Giffoni": "....importanza particolare ha la produzione del nocciuolo salernitano per le caratteristiche commerciali delle varieta' coltivate. Queste si deducono massimamente a due della specie C. avellana: la "Tonda di Giffoni" e....". Come gia' rilevato si evidenziava che la "Tonda di Giffoni" era diffusa massimamente nella Valle del Picentino e dell'Irno anche in superficie specializzata, interessando, gia' allora, oltre 700 ettari.

Veniva fatta, poi, una precisa descrizione delle caratteristiche che rendevano peculiare questa cultivar: "...La "Tonda di Giffoni" ha portamento vigoroso e si adatta bene nei terreni non molto profondi, purche' non risentino della siccita'. Il frutto e' quasi sferico, di grandezza media, quasi uniforme, con capsula regolare, pericarpio dell'achenio non spesso, lucido,.....La mandorla piena ed aderente riesce molto gustosa ed

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE: SPERIMENTAZIONE, ASSISTENZA
RICERCA E SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA
24 MAG. 1996
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD. NOCCIOLO
Sede Leg.: Avellino - Via Dante, 33
Tel. (0825) 32675
P.I. - C.F. 92016

apprezzata. Dà una resa ottima sgusciata: dal 40 al 45%, superiore a tutte le altre similari e pur apprezzate....". Veniva poi messo in evidenza che la "Tonda di Giffoni" aveva una buona media produttiva derivante dalla sua costanza di produzione (Allegato n. 10).

Nel corso dei decenni successivi è continuata la diffusione della "Tonda di Giffoni" nella Valle del Picentino e dell'Irno favorita dalle pregiate caratteristiche morfologiche ed organolettiche (forma sferica, ottima pelabilita', etc..) che hanno determinato una forte richiesta da parte delle industrie dolciarie. In particolare negli anni '40 e '50 la cv. "Tonda di Giffoni" ha occupato sempre piu' vaste superfici della Valle del Picentino e dell'Irno assumendo un ruolo sempre piu' significativo tra le colture della zona. Le condizioni pedoclimatiche ottimali per la sua coltivazione hanno consentito produzioni uniformi e costanti anno dopo anno. Del resto gli agricoltori della zona sono prima di tutto dei "corilicoltori" che si tramandano di padre in figlio, generazione dopo generazione, la tecnica colturale idonea per ottenere un prodotto di pregio e apprezzato dal mercato.

Oggi la nocciola "Tonda di Giffoni" costituisce non solo un elemento sempre piu' caratteristico del paesaggio della Valle del Picentino e dell'Irno con i suoi circa 3.000 ettari, ma anche la principale fonte di reddito per le aziende agricole. Lo stesso prodotto, infatti, riesce a spuntare sempre, in ogni caso, un prezzo del 15-20% superiore rispetto alle altre cultivar coltivate nelle altre aree della Campania.

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE: SPERIMENTAZIONE - INFORMAZIONE
RICERCA E CONSULENZA IN AGRICOLTURA
24 MAG. 1995
Prot. N. 9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD. NOCCIOLO
Sede Leg.: Avellino - Via Dante, 33
Tel. (0825) 32675
P.I. - C.F. 92016060642

3. LINEAMENTI DEL TERRITORIO.

3.1. I COMUNI INTERESSATI ALLA COLTIVAZIONE DEL NOCCIOLO "TONDA DI GIFFONI".

Le aree interessate dalla coltivazione del nocciolo "Tonda di Giffoni" comprendono numerosi Comuni della Valle del Picentino e dell'Irno ed in particolare:

- l'intero Comune di Giffoni Valle Piana;
- l'intero Comune di Giffoni Sei Casali;
- l'intero Comune di San Cipriano Picentino;
- parte del Comune di San Mango Piemonte;
- l'intero Comune di Montecorvino Rovella;
- parte del Comune di Montecorvino Pugliano;
- parte del Comune di Olevano Sul Tusciano;
- l'intero Comune di Castiglione del Genovesi;
- l'intero Comune di Calvanico;
- l'intero Comune di Fisciano;
- parte del Comune di Baronissi;
- parte del Comune di Acerno.

3.2. SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA E SUPERFICIE INTERESSATA ALLA COLTIVAZIONE DEL NOCCIOLO "TONDA DI GIFFONI".

Nei Comuni sopramenzionati le coltivazioni di nocciolo "Tonda di Giffoni" rappresentano una componente rilevante del settore agricolo. In base a dati ISTAT nel 1982 i Comuni con la presenza piu' significativa di nocciolo sono:

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coord. Settore
SETTORE: Sperimentazione
RICERCA E
24 DIC. 1985
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPRO N
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD NOCCIOLO
Sede Leg.: Avellino - Via Dante, 30
Tel. (0825, 32575
P.I.-CF 92016060642

COMUNE	SUPERFICIE A NOCCIOLETO	
Giffoni Valle Piana	HA	612
Giffoni Sei Casali	HA	554
Fisciano	HA	330
Montecorvino Rovella	HA	321
Castiglione del Genovesi	HA	296
San Cipriano Picentino	HA	239
Calvanico	HA	186

Secondo l'ISTAT, nel 1991, in provincia di Salerno il nocciolo ha interessato 3.279 ettari con una produzione di 64.800 quintali. Questi dati sono stati confermati da un'indagine della Regione Campania del 1993 secondo la quale la provincia di Salerno e' interessata da 3.300 ettari di noccioleti (il 14% della superficie regionale a noccioleti) con grande preponderanza della "Tonda di Giffoni" che, si stima interessi, attualmente, circa 3.000 ettari di SAU.

Facendo riferimento ai dati ISTAT del V Censimento Generale dell'Agricoltura risulta che la SAU complessiva dei 12 Comuni maggiormente interessati al nocciolo "Tonda di Giffoni": Acerno, Baronissi, Calvanico, Castiglione del Genovesi, Fisciano, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Rovella, Olevano sul Tusciano, S. Cipriano Picentino, San Mango Piemonte e' di 14.480 ettari. Questo significa che la coltura del nocciolo (circa 3.000 ettari) in questa zona interessa circa il 21% della SAU complessiva rispetto al 16% dell'olivo, al 19% dei prati permanenti e pascoli,

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE: SPERIMENTAZIONE - ASSISTENZA - RICERCA E CONSULENZA IN AGRICOLTURA
24 AGO. 1995
Prot. N. 9995

A.S.A.I.P.R.O.N.
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PER IL NOCCIOLO
Sede Leg.: Avellino
Tel. (0825, 326
P.I.-C.F. 90018060642

al 15% dei seminativi, al 10% di altri fruttiferi, al 19% di altre coltivazioni permanenti.

Il nocciolo e', quindi, la specie coltivata piu' diffusa in quest'areale presente, prevalentemente, in coltura specializzata, specialmente nei Comuni interessati totalmente; si trova, inoltre, talvolta, in coltura promiscua con olivo o castagno e ai margini degli appezzamenti di altre colture frutticole (pereti, meleti etc.).

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
24 MAG. 1995
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD NOCCIOLO
Sede Leg.: Avellino - Via Circ 93
Tel. (0825, 32673
P.I.-C.F. 92016060642

3.3. ALTIMETRIA E MORFOLOGIA DEL TERRITORIO.

L'insieme dei territori comunali interessati alla coltivazione della cv. "Tonda di Giffoni" costituisce un'unica fascia di continuita' situata in media - alta collina dove il nocciolo e' presente, in genere, ad una altitudine oscillante tra 150 e circa 600 - 700 metri s.l.m.

In linea generale si possono individuare, infatti, varie tipologie colturali in funzione dell'altitudine e della giacitura:

- noccioleti situati in zone ad altitudine bassa o di fondo valle, con pendenze quasi nulle, sistemati in larghi pianori, con sesti di impianto regolari, meccanizzati, e, talvolta, irrigui;
- noccioleti ubicati in collina, con terreni sistemati in terrazze piu' o meno ampie, generalmente non irrigui, ma con sesti di impianto ancora regolari, in cui la maggior parte delle operazioni colturali e' effettuabile meccanicamente;
- noccioleti localizzati in media montagna, su versanti piu' o meno scoscesi, conformati in strette terrazze, in cui alcune operazioni (difesa fitosanitaria) si riescono ad effettuare meccanicamente, mentre altre (raccolta) richiedono quasi totalmente l'intervento dell'uomo; questi ultimi hanno spesso problemi di perdita del prodotto per ruscellamento.

Le pendenze possono oscillare dal 10% fino a valori, in zone marginali, del 40% - 50%, raggiungibili grazie alla conformazione in strette terrazze.

In termini percentuali la ripartizione del territorio in

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
24 MAG. 1996
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PRODUTTORI
Sede Legale: Avellino
Tel. (0825, 32679
P.I. - C.F. 92016060648

funzione della giacitura e' la seguente:

- terreni di fondo valle: 15%;
- terreni di media collina: 65%;
- terreni di montagna: 20%.

3.4. CLIMA.

Il clima dell'area e' mite con temperature che raramente discendono nel periodo invernale al di sotto dello zero, nelle aree ad altitudine superiore (oltre i 1.000 m) ed al di sotto di 5 - 6 C° nelle aree di fondo valle. Punte minime sono state registrate in alcuni anni, con carattere, comunque, di eccezionalita'. Le temperature estive raramente salgono al di sopra di 31 C°.

Le precipitazioni medie variano in funzione dell'altitudine: oscillano intorno ai 600 - 700 mm/anno per le aree di fondo valle e di media collina fino a 1.600 mm/anno per le aree di alta collina e montagna. La distribuzione e' prevalentemente invernale - primaverile, con un numero di giorni piovosi pari a 100/anno concentrati in questo periodo. Non mancano, nelle aree piu' elevate, temporali estivi dovuti a venti umidi provenienti da Sud, che in parte alleviano la siccita' estiva provocata da venti sciroccali.

24 GIU. 1995
Prot. N. 9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PROD. INNOVATIVI
Sede Leg.: Avellino - Via Dante, 39
Tel. (0825) 32678
P. I. - C.F. 92016060642

3.5. ORIGINE DEI SUOLI E TERRENO AGRARIO.

I suoli delle aree interessate dalla coltivazione della cv. "Tonda di Giffoni" (Valle del Picentino e dell'Irno) si differenziano in funzione della loro localizzazione: nelle aree collinari e montane essi sono costituiti da una base calcarea dolomitica ricoperta da terreno autoctono (derivante dal disfacimento delle stesse roccie dolomitiche) per la maggior parte, frammiste a materiale di origine piroclastica in minor misura. Sono terreni poco profondi ma ricchi di humus. Procedendo verso il fondo valle si ritrovano terreni per lo piu' di origine alluvionale con intrusioni di materiale piroclastico; tali terreni sono molto fertili, profondi con giaciture pianeggianti.

L'intervento antropico ha migliorato, con l'apporto di nutritivi e la coltivazione del terreno, l'intrinseca fertilita' dei suoli ed ha ridotto, con l'uso dei terrazzamenti, la costituzione dei ciglioni o la stessa coltivazione di essenze quali il nocciolo ed il castagno, i rischi di erosione nelle aree piu' declivi del territorio tanto da far assumere all'agricoltura pedemontana un ruolo di salvaguardia rispetto ai rischi di dissesto idrogeologico.

In conclusione le caratteristiche pedologiche e climatiche della zona sono ottimali per la coltivazione del nocciolo "Tonda di Giffoni" che in queste aree riesce ad estrinsecare appieno il proprio potenziale genetico.

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE SPERIMENTAZIONE
RICERCA E CONSULENZA
9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE
Sede Leg.: Avellino - Via
Tel. (0825, 326.75
P.I. - C.F. 92016060

3.6. RISORSE IDRICHE.

Le risorse idriche della zona sono riportabili ai due corsi d'acqua principali a carattere torrentizio, il Picentino e l'Irno, che risentono dell'andamento pluviometrico della zona. Tali fonti idriche costituiscono direttamente solo una minima parte dell'approvvigionamento idrico delle aziende corilicole, contribuendo, pero', all'alimentazione delle falde sotterranee da cui alcune aziende, soprattutto in zona valliva, traggono l'acqua per l'irrigazione. Alcune aziende sono servite da Consorzi di irrigazione.

3.7. VIABILITA'.

I Comuni interessati, che ricadono, in parte nella Valle del Picentino, in parte nella Valle dell'Irno risultano collegati ad arterie di grossa comunicazione rappresentate da:

- Autostrada A 30 Mercato San Severino - Caserta che consente il collegamento con importanti industrie di trasformazione situate nella zona vesuviana (ad es. San Gennaro Vesuviano) tramite strade statali (SS. 88) e provinciali che dal territorio comunale di Calvanico, Fisciano e Baronissi si immettono sulla super strada Salerno - Avellino da cui ci si immette sulla A 30;
- la stessa superstrada Salerno - Avellino che consente un rapido collegamento dai comuni della Valle dell'Irno verso la provincia di Avellino dove, pure, si trovano altre industrie di trasformazione, nonche' il collegamento con l'autostrada Salerno - Napoli e con

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE
RICERCA
24 GIU. 1988
Prot. N. 9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE
Sede Leg.: Avellino
Tel. (0825) 326.75
P. I. - C.F. 92016060643

l'autostrada A 3 Salerno - Reggio Calabria;

- l'autostrada A 3 Salerno - Reggio Calabria e la Statale 18 (Tirrenica) che risultano raggiungibili attraverso strade provinciali dai Comuni di Castiglione del Genovesi, San Cipriano Picentino, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, San Mango Piemonte, Montecorvino Pugliano e, attraverso la Statale 164 dai comuni di Acerno, Olevano sul Tusciano e Montecorvino Rovella.

Per quanto riguarda la viabilita' interpoderale, soprattutto in alcune zone collinari non sempre risulta soddisfacente, rappresentando, percio' un fattore di ostacolo per alcune aziende corilicole.

Nella zona risulta carente la rete ferroviaria rappresentata da una linea secondaria (Salerno - Mercato San Severino) mentre ne e' sprovvista l'area dei Picentini. Gli scali ferroviari piu' importanti situati vicino alle due aree sono quelli di Salerno e di Battipaglia.

Nei pressi di Pontecagnano e' presente un areoporto, attualmente di piccole dimensioni, ma con notevoli possibilita' di sviluppo, anche per il traffico commerciale.

A Salerno e' presente il porto molto attivo per il traffico commerciale.

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
24.03.1995
Prot. N. 9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE
Sede Leg.: Avellino
Tel. (0825) 326-5
P.I. - C.F. 92016060

4. CARATTERISTICHE SOCIO - ECONOMICHE DELLA ZONA.

4.1. POPOLAZIONE INSERITA IN AGRICOLTURA.

In base ai dati del XIII Censimento Generale della Popolazione del 1991 nei 12 Comuni interessati alla coltivazione del nocciolo "Tonda di Giffoni" sono risultate residenti 71.687 persone. Di queste sono attive 28.718 persone delle quali 20.587 occupate; gli occupati in agricoltura, caccia e silvicoltura sono 5.032. Quasi un quarto degli occupati, pertanto, sono attivi in agricoltura (attivita' economica di gran lunga prevalente su caccia e silvicoltura) il che dimostra che, nonostante lo sviluppo di attivita' artigianali, commerciali e terziarie (di rilievo l'istituzione, nel Comune di Fisciano, dell'Universita' degli Studi di Salerno, la presenza ormai quasi trentennale del Festival Internazionale del cinema per ragazzi di Giffoni ed il relativo indotto che si sta sviluppando negli ultimi anni), il settore agricolo rimane una componente economica di primaria importanza per la zona.

Va rilevata, inoltre, una non trascurabile presenza di situazioni di part - time dimostrata dal dato che il 67% dei conduttori delle aziende agricole della zona svolgono esclusivamente la loro attivita' nella propria azienda agricola mentre il 31% svolgono, prevalentemente, la loro attivita' al di fuori dell'azienda agricola di cui sono conduttori. Il fenomeno del part - time si puo' ritenere in aumento; tuttavia non va considerato in termini negativi in un'areale dove, spesso, il reddito agricolo

REGIONE CAMPANIA
24 10 1996
9095

ASSIPRON
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE
Sede Leg.: Avellino
Tel. (0825, 326[illegible]
P. I. - C.F. 920160[illegible]

autonomo deve essere integrato con altre entrate che, molte volte, provengono da lavoro dipendente nello stesso settore, consentendo di mantenere ben saldi i legami con l'attivita' agricola e, quindi, con la corilicoltura che e' la componente piu' diffusa.

4.2. FORME DI CONDUZIONE AZIENDALI.

Nei Comuni interessati alla "Tonda di Giffoni" le aziende agricole, secondo i dati ISTAT, sono prevalentemente a conduzione diretta sia come numero (5.630 su 5.848 pari ad oltre il 96% di cui 464 con manodopera extra famigliare prevalente pari all'8 %) che come superficie agricola utilizzata (11.624 ettari su 14.480 ettari pari ad oltre l'80 % di cui 2.741 ettari a manodopera extra - famigliare prevalente pari a circa il 19%).

4.3. STRUTTURE AZIENDALI.

4.3.1. DIMENSIONI.

Nella zona interessata alla coltivazione della cv. "Tonda di Giffoni", in base ai dati ISTAT del V Censimento Generale dell'Agricoltura, e' possibile delineare le caratteristiche strutturali di questo settore in relazione al numero delle aziende per classe di ampiezza della superficie agricola utilizzata, indicate nello schema seguente:

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
[illegible]
Prot. 9095

ASSIPROM
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE
Sede Leg.: Avellino
Tel. (0825, 32575
P. I. - C F 92016085

AZIENDE	CLASSE DI S. A. U.	S. A. U.
N.	HA	HA
2.347	0 - 1	1.283
1.319	1 - 2	1.794
1.089	2 - 5	3.517
395	5 - 10	2.618
132	10 - 20	1.762
26	20 - 50	759
8	50 - 100	575
0	OLTRE 100	0

In definitiva, se e' pur vero che oltre il 68% delle aziende presentano una SAU inferiore a 2 ettari, la SAU interessata da questa tipologia di aziende e' solo il 25% di quella complessiva; se oltre l'89% delle aziende presentano una SAU inferiore a 5 ettari, tuttavia la SAU interessata e' pari a poco piu' del 53%. Questo significa che, comunque, quasi la meta' della SAU ricade in aziende, circa l' 11% del ,totale, che hanno almeno 5 ettari di SAU che comincia ad essere una dimensione economica non trascurabile anche se per colture, prevalentemente, non intensive (nocciolo, olivo, castagno). In sostanza, accanto a molte aziende di piccole dimensioni esistono, pure, delle realta' produttive interessanti con buona rilevanza economica.

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE
SEZIONE
24 10 935
9095

ASSIPROM
ASSOCIAZIONE INTERPROFESSIONALE
Sede Leg.: Avellino
Tel. (0825) 325
P. I. - C.F. 92015

4.3.2. MECCANIZZAZIONE.

Sempre secondo i dati ISTAT relativi al V Censimento Generale dell'Agricoltura del 1990 - 91, nella zona sono presenti 1.179 aziende con 1.483 trattrici, 700 aziende con 839 apparecchi per la lotta e l'irrorazione antiparassitaria. Ridotto e' il numero di aziende che dispongono di macchine raccoglitrici anche se, recentemente, diverse aziende si sono dotate di macchine per la raccolta delle nocciole prevalentemente di tipo trainato funzionanti con meccanismo di aspirazione. E', comunque, molto diffusa ancora la raccolta delle nocciole a mano a causa di alcune oggettive difficolta' di accesso agli appezzamenti; diverse aziende, inoltre, effettuano la raccolta delle nocciole con l'ausilo di reti. Nella zona e', anche, piuttosto diffuso il contoterzismo.

In generale, comunque, le elevate giaciture ed i sesti d'impianto non sempre regolari, non agevolano la meccanizzazione delle aziende corilicole, soprattutto in zone di alta collina. Sono in atto, tuttavia, iniziative di Enti pubblici regionali per favorire una maggiore diffusione di macchine raccoglitrici in questa zona anche di tipo semovente.

4.3.3. INVESTIMENTI.

Come si e' rilevato solo una parte, relativamente esigua, di aziende ha le dimensioni economiche sufficienti per attuare una politica di investimenti necessaria al migliormanto delle proprie strutture (miglioramento delle piantagioni, sistemazione dei

24 GIU. 1992
Prot. N. 1/ 9095

ASSIP
ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE
Sede Leg.: A...
Tel. (0825, 32...
P.I. - C.F. 9...

terreni, costruzione di fabbricati, installazione di pozzi, etc.).

Soprattutto nelle zone piu' pianeggianti le aziende dispongono di impianti di irrigazione alimentati sia attraverso dei pozzi aziendali che mediante consorzi di irrigazione. In alcune zone piu' montane, invece, la coltura del nocciolo non e' irrigua.

In diversi areali, molto probabilmete, sara' possibile utilizzare il regime di aiuti previsti dalle normative dell'Unione Europea (ad es. Programmi Operativi Plurifondo) per la razionalizzazione e la ristrutturazione del patrimonio agricolo, e, quindi, anche di quello corilicolo presente in questa zona.

4.4. COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO.

La produzione di nocciole "Tonda di Giffoni" e' destinata, in parte all'industria dolciaria, in parte a piccole e medie industrie presenti in buon numero in Campania, specializzate in frutta secca.

In genere il prodotto, essiccato in azienda con metodi tradizionali o, in quelle meglio strutturate, con essiccatoi, viene acquistato da intermediari che trattano con gli agricoltori a monte e con le industrie a valle. In sostanza solo le aziende con maggiore spirito imprenditoriale e dimensione economica adeguata hanno rapporti diretti con l'industria riuscendo a non perdere i margini di valore aggiunto spettanti, normalmente, agli intermediari. In parte la presenza di intermediari si giustifica per le ridotte dimensioni della maggior parte delle aziende corilicole.

Il problema che, tuttavia, piu' assilla i corilicoltori e'

REGIONE CAMPANIA
Assessorato all'Agricoltura
Settore Sperimentazione
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPR
ASSOCIAZIONE INTERP...
Sede Leg.: A...
Tel. (0825, 32...
P. I. . C.F. ...20...

rappresentato dalla notevole oscillazione di prezzo che ha contraddistinto, negli ultimi anni, il mercato, penalizzando anche un prodotto che ha caratteristiche pregiate quale la "Tonda di Giffoni". Per superare queste oggettive difficolta' i produttori di nocciole della zona si sono organizzati costituendo un'associazione interprovinciale che ha ottenuto il riconoscimento da parte del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali nel 1994.

REGIONE CAMPANIA
...Assessorato
...
...
Prot. N. 9095

ASSIPR
ASSOCIAZIONE INTERPR...
Sede Leg.: Av...
Tel. (0825, 32...
P. I. - C F 920...

5. CARATTERISTICHE DELLA COLTURA.

5.1. CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE.

La cultivar "Tonda di Giffoni" appartiene al genere Corylus sp. avellana. Secondo A. Trotter (1951) si tratterebbe del prodotto di ibridazione spontanea tra Corylus avellana L. e Corylus maxima Mill. (Allegato n. 6). E' pianta a sviluppo arbustivo, di buona vigoria, con portamento intermedio, di buona produttivita'; le foglie, di forma variabile da rotonda ad ellittica, talvolta obovate, con margine inciso - seghettato, sono caduche. I fiori maschili (amenti), separati da quelli femminili (capolini) sono presenti sui rami dell'anno; sono visibili gia' a partire dal mese di Luglio, mentre quelli femminili si evidenziano a partire dal tardo autunno - inverno. La fioritura e' precoce ed inizia, generalmente, ad inizio inverno; normalmente l'antesi maschile si verifica qualche giorno prima di quella femminile. La piena fioritura, comunque, viene raggiunta, quasi contemporaneamente, intorno alla meta' di gennaio, epoca in cui si verifica l'impollinazione. La fecondazione avviene al completamento della maturazione dell'organo fiorale femminile, intorno a fine maggio - inizio giugno. E' da rilevare che, anche per la "Tonda di Giffoni" vi e' un fenomeno di autoincompatibilita' che rende necessaria la presenza di impollinatori, in percentuale almeno del 10%; di solito le migliori cultivar impollinatrici sono: Mortarella, Camponica, Riccia di Talanico, Tonda Bianca, Tonda Gentile Romana.

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE: ...
RICERCA E ...
24 MAG. 1996
Prot. N. 1/ 9295

ASSIPR
ASSOCIAZIONE INTERPR...
Sede Leg.: Av...
Tel. (0825, 32...
P. I. - C F 920...

5.2. CARATTERISTICHE POMOLOGICHE.

Il frutto del nocciolo e' secco, indeiscente (achenio). Nella "Tonda di Giffoni" presenta forma tipicamente subsferica, come dimostra l'indice di rotondita' che non scende al di sotto di 0,90, oscillando, di norma, tra 0,95 e 1. Il guscio e' di medio spessore e presenta colore nocciola piu' o meno intenso, con striature color marrone piu' scuro. Il peso e', in media, intorno a 2,6 grammi. Il calibro oscilla intorno a 20 mm.

Il seme ha forma sub- sferica, calibro medio, intorno a 15 mm. La resa allo sgusciato oscilla tra il 44% ed il 48%. La staccabilita' del perisperma alla tostatura (pelabilita') e', mediamente, del 90% con punte fino al 100%. La presenza di fibre sul seme è rara. La polpa è di colore bianco, soda, fondente, dolce e aromatica.

Queste caratteristiche rendono la nocciola "Tonda di Giffoni" adatta alla trasformazione industriale per linee di produzione pregiate: nocciola tostata, nocciola da decorazione, nocciola da pasticceria (torrone, baci), snack ecc.

5.3. TECNICA COLTURALE.

Normalmente la propagazione avviene per pollone radicato. Questa tecnica consente di avere le prime produzioni al secondo anno, con aumenti costanti fino all'ottavo - decimo anno, in cui si raggiunge la piena produttivita'; per evitare fallanze, dovute alla scarsita' di radici del pollone, gli agricoltori piu' accorti non mettono

REGIONE CAMPANIA
Area ... Sviluppo
SETTORE ...
RICERCA ...
24 MAG. 1996
Prot. N. 1/ 8095

ASSIPR
ASSOCIAZIONE INTERP
Sede Leg.: Av
Tel. (0825, 32
P.I.-C.F. 920

subito a dimora il pollone, ma lo tengono per un anno in vivaio.

Una pratica colturale importante e' la potatura che, laddove e' effettuata razionalmente, con turni di 2 - 3 anni mediante tagli di ritorno, consente il ringiovanimento della pianta con il rinnovamento della superficie produttiva e, quindi, produzioni maggiori e migliore qualita'.

Anche la concimazione che, effettuata in maniera equilibrata consente il soddisfacimento delle esigenze nutritive della pianta, contribuisce a determinare il raggiungimento degli elevati standard qualitativi che caratterizzano questa cultivar.

Per quanto concerne la difesa antiparassitaria la "Tonda di Giffoni" , pur essendo sensibile ad alcuni fitofagi tra cui l'Eriofide o Acaro delle gemme (Phytoptus avellanae) e alle cimici (Gonecerus acuteangulatus, Raphygaster nebulosa, Nezara viridula, etc.) non comporta particolari difficolta' ai corilicoltori quando eseguono i trattamenti in maniera razionale.

Gli altri parassiti in zona non determinano, generalmente, danni consistenti e, comunque, sono controllati dai trattamenti contro le cimici.

Dal 1994 anche il nocciolo e' stato inserito tra le colture interessate al Piano Regionale di Lotta Fitopatologica Integrata della Regione Campania attuato dai Servizi di Sviluppo Agricolo in collaborazione con le Organizzazione Professionali degli agricoltori. In questo modo si riesce ad effettuare i trattamenti chimici solo quando strettamente necessario impiegando i principi attivi consentiti dalla normativa, rispettando gli intervalli di

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE
RICERCA
24 AGO. 1996
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPROV
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE
Sede Leg.: Avellino
Tel. (0825, 32...
P.I. - C.F. 92...

carenza per assicurare un prodotto quanto piu' possibile sano ed esente da residui tossici.

Si ritiene che esistano dei margini di miglioramento della tecnica colturale con l'adozione di un disciplinare di produzione insieme ad un'azione di assistenza tecnica capillare da parte di Enti pubblici e di Associazioni di produttori.

5.4. FORME DI ALLEVAMENTO.

Le forme di allevamento prevalenti sono quelle tradizionali:

- cespuglio policaule, tipico delle zone collinari asciutte dove rappresenta l'unica forma possibile; in media vengono impiantate per ettaro 204 piante. Si tratta di una forma adatta ai terreni più poveri e determina una entrata in produzione un po' tardiva;
- vaso cespugliato molto diffuso in questa zona; questa forma d'allevamento consente l'impianto di un numero maggiore di piante (in media 330) e, quindi, una maggiore produttivita' unitaria;
- alberello, diffuso nelle zone piu' fertili e fresche della pianura o dove e' possibile l'irrigazione. Consente un investimento di circa 660 piante ad ettaro e la meccanizzazione della maggior parte delle operazioni colturali.

Non ancora diffuse sono le forme piu' moderne di allevamento come il siepone che hanno dato ottimi risultati in alcuni areali di pianura.

REGIONE CAMPANIA
Assessorato
24 GIU. 1996
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPRO
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PRODUTTORI ORTOFRUTTICOLI
Sede Legale: Avellino
Tel. (0825) 32...
P.I. C.F. 92015...

5.5. RACCOLTA.

L'epoca di maturazione e', generalmente, precoce e la raccolta avviene a partire dalla III settimana di Agosto. Ai fini di una raccolta razionale e' importante un'adeguata preparazione del terreno per renderlo idoneo ad un uso corretto delle macchine.

Alcune aziende effettuano le lavorazioni con delle macchine che operano una trinciatura delle erbe infestanti ed una leggera lavorazione dello strato piu' superficiale del terreno. In rossimita' della raccolta vengono stese delle reti che servono a favorire l'accumulo dei frutti in andane onde consentire una piu' agevole aspirazione da parte delle macchine raccoglitrici. In altre aziende il terreno non viene lavorato e rimane sodo; durante la raccolta le nocciole, cadute a terra, vengono ammucchiate in andane mediante dei rastrelli e/o spazzolatrici meccaniche; vengono, poi, raccolte con le macchine aspiratrici.

Dove non e' possibile l'accesso dei mezzi meccanici la raccolta avviene necessariamente a mano anche se negli ultimi anni si sta diffondendo l'uso delle reti . Normalmente vengono eseguiti almeno due passaggi.

5.6. TRATTAMENTI DI ESSICCAZIONE.

Dopo la raccolta viene, di norma, la cernita , per eliminare la terra, pietrisco ed altri corpi estranei, seguita dall'essiccazione al sole su graticci per consentire l'abbassamento di umidita' del seme al 5 - 6 %, valore ritenuto ottimale per evitare il

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE ... - INFORMAZIONE
TECNICA E ... IN AGRICOLTURA
2 4 MAG. 1996
9095

ASSIPRO
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PRODUTTORI
Sede Legale: Avellino
Tel. (0825, 32
P.I. - C.F. 92

deterioramento dei grassi, i conseguenti fenomeni di irrancidimento ed, anche, lo sviluppo di muffe.

Le aziende di rilevanti dimensioni economiche dispongono di impianti che consentono l'essiccazione meccanica delle nocciole.

REGIONE CAMPANIA
Assessorato
14 FEB. 1996
Prot. N. 1/ 9095

ASSIPROM
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE
Sede Legale
Tel. (0825)
P.I. - C.F.

6. CONCLUSIONI.

Dalla relazione tecnico - storica emergono una serie di elementi che rendono la "Nocciola di Giffoni" un prodotto dalle caratteristiche "uniche" determinate da:

- il profondo legame storico e culturale con il proprio ambito geografico di produzione che e' rappresentato dalla Valle del Picentino e dell'Irno;
- la forte correlazione tra la cv. "Tonda di Giffoni" e l'ambiente pedoclimatico dove ha avuto origine e dove si e' diffusa nel corso dei secoli; ambiente pedoclimatico omogeneo e circoscritto, delimitato da limiti sia naturali (catena montuosa dei Picentini e Mai a Nord - Est), sia da limiti antropici a Sud - Est;
- la predominanza di questa coltura, in termini di SAU, di numero di addetti, nonche' di incidenza sulla Produzione Lorda Vendibile Agricola della zona;
- le caratteristiche qualitative del prodotto nocciola "Tonda di Giffoni", ampiamente esaltate dalla letteratura scientifica, in parte richiamata nella relazione, nonche' riscontrate sul mercato sia con i maggiori prezzi spuntati da questa cultivar che con la destinazione verso linee di lavorazione di "alta pasticceria" che richiedono "materia prima" di pregio.

Il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta per la "NOCCIOLA DI GIFFONI" e l'adozione del relativo disciplinare da parte dei produttori consentira' maggiori standards qualitativi e quantita' piu' costanti tali da consentire un rafforzamento dei

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento
SETTORE
2 4 NOV. 1995
Prot. N. 1/ 9095

A.S.S.I.P.O.
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE
Sede Legale Avellino
Tel. (0825, 32573
P.I. C.F. 92016000642

rapporti tra produttori ed industria di trasformazione.

Il riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta "NOCCIOLA DI GIFFONI" favorira' un incremento del reddito dei produttori agricoli, nonche' dell'occupazione, stante la rilevante importanza di questa coltura nell'economia agricola della zona.

Sara' garantita, inoltre, ai consumatori, con l'applicazione del disciplinare di produzione, l'effettiva provenienza del prodotto.

REGIONE CAMPANIA
Area
FORMAZIONE
AGRICOLTURA
995

ASSIP
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE
Sede Legale
Tel. (0825)
P.I. - C.F.

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

1) A. TROTTER "Contributo alla storia colturale del nocciuolo nella Campania", Ristampa di una comunicazione fatta al Congresso di Arboricoltura meridionale , Napoli 16 - 20 Settembre, 1921, pagg. 3 - 6 - 9 - 10 - 11;

2) M. CIOFFI "Brevi notizie sull'agricoltura alto - medioevale in San Cipriano Picentino (secoli IX - XII)", Bollettino bimestrale di informazione per i soci, n.11 - 12, Rotary International Salerno Est (s.d.), pag. 42;

3) M. CIOFFI "Note storiche su San Cipriano Picentino", I parte, 1954, pagg. 76 -77;

4) V. DI CARO "Commentari sull'antico e moderno stato di Giffoni Valle e Piana" II parte, Giffoni Vallepiana, 1787, pagg. 29 - 30 - 31 - 32;

5) P. MANZO, G. TAMPONI "Monografia di cultivar di nocciuolo". MAF - Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma, scheda "Tonda di Giffoni" e "Indice delle cultivar descritte", 1982;

6) I. EYNARD, G. D'AGOSTINO, A. QUAGLINO "Corilografia campana - Tonda di Giffoni", Camera di Commercio di Avellino, pagg. 5 - 6 - 26, (s.d.);

7) F. LIMONGELLI "Auto ed interfertilita' della cultivar di nocciuolo Tonda di Giffoni" in "Atti del Convegno Internazionale sul Nocciuolo" Avellino, 22 - 24 settembre 1983, pagg. 327;

8) REGIA SOCIETA' ECONOMICA "La provincia di Salerno" Vol. I, Salerno 1926, pag.197;

9) A. TROTTER " La coltivazione del nocciuolo" in "Atti del Convegno del nocciuolo", Napoli 1937, pagg. 18 - 19;

10) ISPETTORATO PROVINCIALE DELL'AGRICOLTURA DI SALERNO "Appunti sulla coltivazione del nocciuolo in provincia di Salerno" in "Atti del Convegno del nocciuolo", Napoli 1937, pagg. 141 - 142 - 143 - 144.

Prot. N. 9095

ASSIP
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE
Sede Legale: Avellino
Tel. (0825)
P.I. - C.F.

BIBLIOGRAFIA

1) A. GIARDIELLO: La Nocciola "Tonda di Giffoni", Elementi della memoria storica, in "Prodotti agro-alimentari tipici della Campania", Universita' degli Studi di Napoli, Portici, 1995;

2) A. MADAIO : La Nocciola "Tonda di Giffoni", Localizzazione della produzione e del consumo, in "Prodotti agro-alimentari tipici della Campania", Universita' degli Studi di Napoli, Portici, 1995;

3) L. RADICATI E ALTRI, Rivista di Frutticoltura n. 1, 1995;

4) N. PILONE, Rivista di Frutticoltura n. 2, 1995;

5) M. CIOFFI: "Paesi Picentini: Castiglione del Genovesi", in "Il Picentino", anno V, n. 3, 1961;

6) F.P. D'ERRICO, G. PUGLIANO, A. RAGOZZINO "Guida pratica alla coltivazione del nocciolo" , A.Po.Fru.S. - Campania, Camera di Commercio Napoli (s.d.);

7) F. LIMONGELLI "Il nocciuolo", in "Aspetti tecnici ed economici delle produzioni frutticole nel Mezzogiorno", Formez, Napoli, 1983;

8) F. LIMONGELLI " La nocciolicoltura italiana verso una piena evoluzione agronomica", Giornale di Agricoltura, n. 9, 1989;

9) D. TOSCO, F. LIMONGELLI, I. SANTANGELO "Costo di produzione del nocciolo in Campania", Atti del III Congresso Internazionale del Nocciolo, Alba, 14 - 18 settembre 1992;

10) F. LIMONGELLI "Tecniche colturali del nocciolo in rapporto al miglioramento della qualita'", Atti dell'Incontro divulgativo "La valorizzazione della frutticoltura dei Picentini", Giffoni Valle Piana, 15 dicembre 1994;

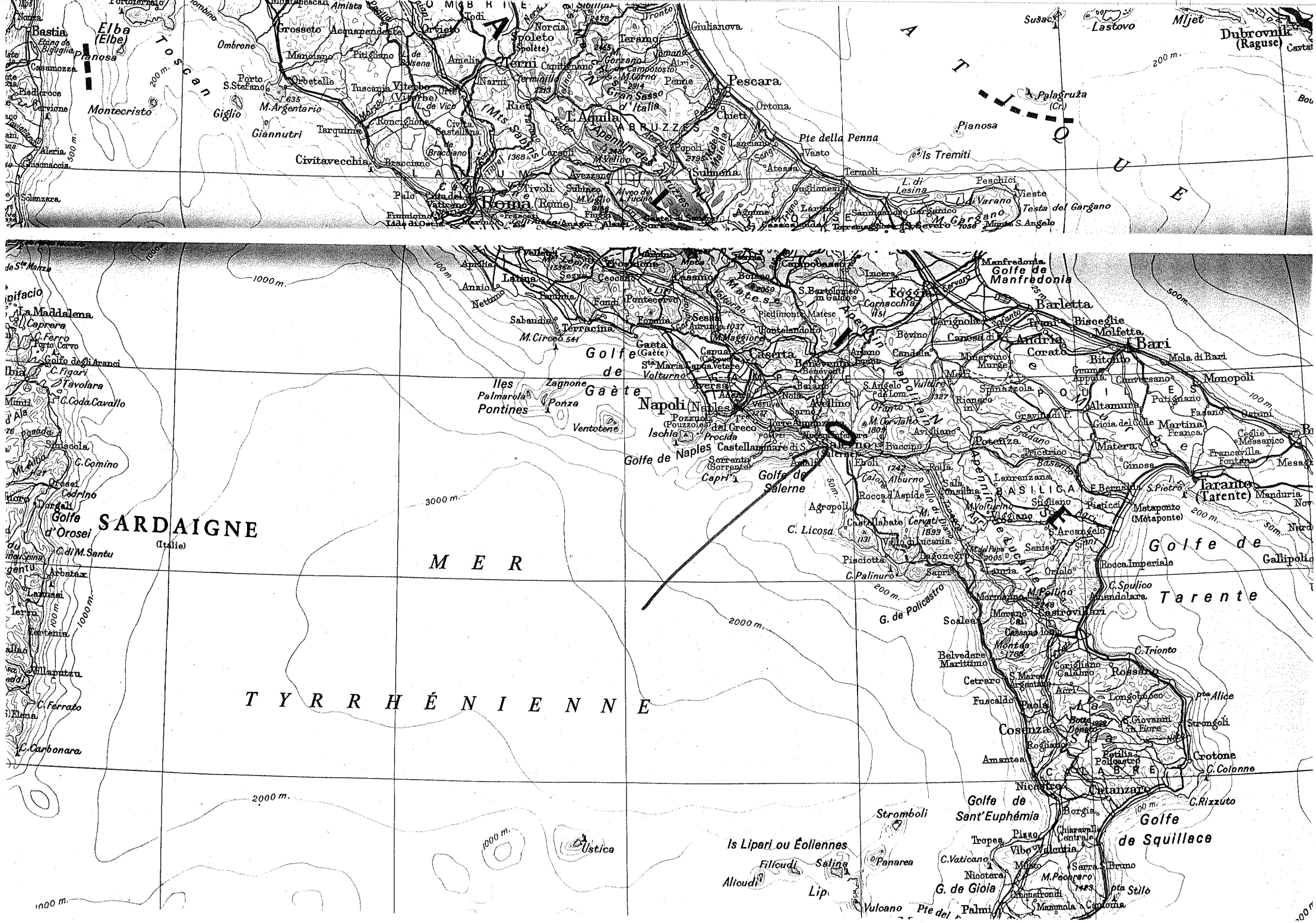
11) G. CALCAGNI "Caratteristiche merceologiche della nocciola richieste dalle industrie di trasformazione e dalle ditte esportatrici", Atti dell'Incontro divulgativo "La valorizzazione della frutticoltura dei Picentini", Giffoni Valle Piana, 15 dicembre 1994;

12) A. TOMBESI "Il nocciolo", Edizioni REDA, 1987;

13) ISTAT "XIII Censimento Generale della Popolazione", Anno 1991;

14) ISTAT "V Censimento Generale dell'Agricoltura", anno 1991.

REGIONE CAMPANIA
Area
SETTORE
SEDE
9095


Bastia
Elba
(Elbe)
Piombino
Toscan
Montecristo
Giglio
Giannutri
Civitavecchia
Grosseto
Orbetello
Porto S.Stefano
Orvieto
Todi
Terni
Rieti
Spoleto
Norcia
Teramo
Giulianova
Pescara
Ortona
Chieti
L'Aquila
ABRUZZES
Apennin des
Mts Sabins
Roma (Rome)
Tivoli
Palestrina
Subiaco
Avezzano
Sulmona
Popoli
Vasto
Pte della Penna
Is Tremiti
Termoli
Atessa
Lanciano
Peschici
Vieste
Testa del Gargano
M. Gargano
Lagune de Varano
Lagune de Lesina
Manfredonia
Golfe de Manfredonia
Foggia
Barletta
Trani
Bisceglie
Molfetta
Bari
Andria
Corato
Bitonto
Monopoli
Mola di Bari
Altamura
Gravina di P.
Matera
Martina Franca
Ostuni
Fasano
Putignano
Conversano
Canosa di P.
Minervino Murge
Spinazzola
Rionero in V.
Melfi
Venosa
Potenza
Pietragalla
Bradano
Basento
Ginosa
Taranto (Tarente)
Golfe de Gallipoli
Golfe de Tarente
Rocca Imperiale
Scalea
Belvedere Marittimo
Cetraro
Fuscaldo
Paola
Cosenza
Rossano
Crotone
C. Colonne
Catanzaro
Golfe de Squillace
C. Rizzuto
Golfe de Sant'Euphémia
Nicastro
Tropea
Pizzo
Vibo Valentia
Mileto
Nicotera
Gioia Tauro
G. de Gioia
Palmi
Stromboli
Is Lipari ou Éoliennes
Filicudi
Alicudi
Salina
Panarea
Vulcano
Ustica
Golfe de Naples
Golfe de Salerne
Golfe de Gaète
Napoli (Naples)
Caserta
Benevento
Avellino
Salerno
Sorrento
Capri
Ischia
Procida
Pozzuoli
Castellammare di S.
Iles Pontines
Ponza
Palmarola
Zannone
Ventotene
Gaeta
Terracina
Sessa
Formia
Fondi
Sabaudia
Latina
Anzio
Nettuno
Aprilia
Cassino
Isernia
Campobasso
Boiano
Venafro
Sora
Frosinone
Ferentino
Alatri
Valmontone
Tivoli
Subiaco
Palestrina
Rocca di Papa
Albano
Velletri
Genzano
Ariccia
Castel Gandolfo
Frascati
Grottaferrata
Tivoli
Monterotondo
Civitavecchia
Tolfa
Bracciano
Cerveteri
Ladispoli
Fiumicino
Ostia
Anagni
Alatri
Sora
Aquino
Arpino
Roccasecca
Pontecorvo
Teano
Sessa Aurunca
Formia
Gaeta
Mondragone
Sparanise
Cancello ed Arnone
Maddaloni
Caserta
Capua
Santa Maria Capua Vetere
Aversa
Nola
Acerra
Pomigliano d'Arco
Torre Annunziata
Torre del Greco
Castellammare di Stabia
Sorrento
Amalfi
Salerno
Eboli
Battipaglia
Agropoli
Capaccio
Paestum
Vallo di Diano
Sala Consilina
Padula
Lagonegro
Maratea
Sapri
Policastro
Scalea
Castrovillari
Cassano Ionio
Corigliano Calabro
Rossano
Longobucco
Crotone
Strongoli
Cariati
Roccella Ionica
Siderno
Gerace
Locri
Bovalino
Reggio di Calabria
Messina
Milazzo
Lipari
Vulcano
Stromboli
Filicudi
Alicudi
Salina
Panarea
Ustica
Trapani
Marsala
Mazara del Vallo
Pantelleria
Sicile
Malte
Gozo
Comino
Lampedusa
Linosa
Tripoli
Tripolitaine
Tunisie
Algérie
Sardaigne
Golfe d'Orosei
Golfe de Cagliari
Golfe de Palmas
Golfe de Porto Conte
Golfe de Porto Torres
Golfe de Saint-Florent
Golfe de Calvi
Golfe de Porto
Golfe de Sagone
Golfe de Valinco
Golfe de Propriano
Golfe de Figari
Golfe de Santa Manza
Golfe de Bonifacio
Golfe de Porto Vecchio
Golfe de Solenzara
Golfe de Ventilegne
Golfe de Saint-Tropez
Golfe de Fréjus
Golfe de Juan
Golfe de la Napoule
Golfe de Cannes
Golfe de Nice
Golfe de Gênes
Golfe de la Spezia
Golfe de Rapallo
Golfe de Tigullio
Golfe de Gênes
Golfe de Savone
Golfe de Vintimille
Golfe de Hyères
Golfe de Giens
Golfe de Fos
Golfe de Marseille
Golfe de Bandol
Golfe de Sanary
Golfe de Toulon
Golfe de Cassis
Golfe de la Ciotat
Golfe de Bonifacio
Golfe de Porto Vecchio
Golfe de Solenzara
Golfe de Ventilegne
Golfe de Saint-Tropez
Golfe de Fréjus
Golfe de Juan
Golfe de la Napoule
Golfe de Cannes
Golfe de Nice
Golfe de Gênes
Golfe de la Spezia
Golfe de Rapallo
Golfe de Tigullio
Golfe de Gênes
Golfe de Savone
Golfe de Vintimille
Golfe de Hyères
Golfe de Giens
Golfe de Fos
Golfe de Marseille
Golfe de Bandol
Golfe de Sanary
Golfe de Toulon
Golfe de Cassis
Golfe de la Ciotat
MER TYRRHÉNIENNE
ATLANTIQUE
Dubrovnik (Raguse)
Lastovo
Mljet
Susac
Palagruža (Cr.)
Pianosa
Elba (Elbe)
Montecristo
Giglio
Giannutri
Civitavecchia
Roma (Rome)
Ostia
Anzio
Nettuno
Aprilia
Latina
Cassino
Isernia
Campobasso
Boiano
Venafro
Sora
Frosinone
Ferentino
Alatri
Valmontone
Tivoli
Subiaco
Palestrina
Rocca di Papa
Albano
Velletri
Genzano
Ariccia
Castel Gandolfo
Frascati
Grottaferrata
Tivoli
Monterotondo
Civitavecchia
Tolfa
Bracciano
Cerveteri
Ladispoli
Fiumicino
Ostia
Anagni
Alatri
Sora
Aquino
Arpino
Roccasecca
Pontecorvo
Teano
Sessa Aurunca
Formia
Gaeta
Mondragone
Sparanise
Cancello ed Arnone
Maddaloni
Caserta
Capua
Santa Maria Capua Vetere
Aversa
Nola
Acerra
Pomigliano d'Arco
Torre Annunziata
Torre del Greco
Castellammare di Stabia
Sorrento
Amalfi
Salerno
Eboli
Battipaglia
Agropoli
Capaccio
Paestum
Vallo di Diano
Sala Consilina
Padula
Lagonegro
Maratea
Sapri
Policastro
Scalea
Castrovillari
Cassano Ionio
Corigliano Calabro
Rossano
Longobucco
Crotone
Strongoli
Cariati
Roccella Ionica
Siderno
Gerace
Locri
Bovalino
Reggio di Calabria
Messina
Milazzo
Lipari
Vulcano
Stromboli
Filicudi
Alicudi
Salina
Panarea
Ustica
Trapani
Marsala
Mazara del Vallo
Pantelleria
Sicile
Malte
Gozo
Comino
Lampedusa
Linosa
Tripoli
Tripolitaine
Tunisie
Algérie
Sardaigne
Golfe d'Orosei
Golfe de Cagliari
Golfe de Palmas
Golfe de Porto Conte
Golfe de Porto Torres
Golfe de Saint-Florent
Golfe de Calvi
Golfe de Porto
Golfe de Sagone
Golfe de Valinco
Golfe de Propriano
Golfe de Figari
Golfe de Santa Manza
Golfe de Bonifacio
Golfe de Porto Vecchio
Golfe de Solenzara
Golfe de Ventilegne
Golfe de Saint-Tropez
Golfe de Fréjus
Golfe de Juan
Golfe de la Napoule
Golfe de Cannes
Golfe de Nice
Golfe de Gênes
Golfe de la Spezia
Golfe de Rapallo
Golfe de Tigullio
Golfe de Gênes
Golfe de Savone
Golfe de Vintimille
Golfe de Hyères
Golfe de Giens
Golfe de Fos
Golfe de Marseille
Golfe de Bandol
Golfe de Sanary
Golfe de Toulon
Golfe de Cassis
Golfe de la Ciotat
MER TYRRHÉNIENNE
ATLANTIQUE


Pescara
Chieti
Ortona
Lanciano
Vasto
Termoli
Sulmona
Isernia
Campobasso
Foggia
Lucera
San Severo
Sannicandro Gargánico
Torremaggiore
Serracapriola
Apricena
San Marco in Lamis
Rodi Gargánico
Caserta
Benevento (Bénévent)
Avellino
Napoli (Naples)
Salerno (Salerne)
Eboli
Battipaglia
Melfi
Lavello
Potenza
Golfe de Naples
Golfe de Salerne
Monte Alburno
Roccadáspide
Agropoli
Vallo di Lucania
Sapri
Palinuro
Capri
Sorrento (Sorrente)
Amalfi
Ischia
Procida
Gaeta (Gaète)
Formia
Cerignola
Orta Nova
Ascoli Satriano
Bovino
Lucera
Troia
Lacedonia
Bisaccia
Rionero in Vulture
Melfi
Forenza
Avigliano
Muro Lucano
Marsico Nuovo
Sala Consilina
Padula
Teggiano
Montesano sulla Marc.
Lagonegro
Maratea
Casalbuono
Rotonda
Castelluccio Superiore
Castelluccio Inferiore
Terranova di Pollino
Laurenzana
Abriola
Calvello
Pignola
Satriano di Lucania
Tito
Vietri di Potenza
Picerno
Tramutola
Montemurro
Grumento Nova
Moliterno
Sarconi
Spinoso
Armento
Gallicchio
Corleto Perticara
Guardia Perticara
Gorgoglione
Aliano
Stigliano
Accettura
Oliveto Lucano
Calciano
Craco
Pisticci
Scanzano Jónico
Montalbano Jónico
Tursi
Rotondella
Nova Siri
Rocca Imperiale
Roseto Capo Spulico
Trebisacce
Cassano allo Ionio
Castrovillari
Morano Calabro
Mormanno
Papasidero
Scalea
Praia a Mare
Tortora
Maratea
Lauria
Castelluccio Superiore
Rivello
Nemoli
Trecchina
Lagonegro
Rotonda
Viggianello