

---

**Da:** BRAMBILLA Marco |  
**Inviato:** venerdì 12 novembre 2021 16:01  
**A:** [CG] Redazione Report  
**Oggetto:** R: Domande Ferrero da Report - Rai3

\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*

[La presente mail proviene da un mittente esterno alla rete aziendale RAI. Si raccomanda di trattare con attenzione link e allegati in essa eventualmente contenuti.](#)

\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*

Gentile Redazione,

Vi ringraziamo per averci dato modo di rispondere a delle domande in maniera competente, come vi avevamo richiesto il 27 Agosto scorso. Ci avevate risposto il 14 Settembre che non eravate interessati alle nostre risposte. Siamo rimasti, quindi, sorpresi di riceverle l'11 novembre, con una necessità di risposta nelle 24 ore.

Abbiamo avuto modo di vedere la Vostra anteprima e purtroppo se il Servizio di Lunedì prossimo avrà i contenuti di quanto già trasmesso, l'informazione che darete ai vostri ascoltatori sulla coltivazione della nocciola non sarà né esaustiva, né completa, né obiettiva. In tre minuti abbiamo notato molte imprecisioni, per essere benevoli, e immagini forzate che non rappresentano correttamente il lavoro di migliaia di famiglie del viterbese che coltivano un prodotto agricolo di grande qualità, un'eccellenza italiana e che generano un valore condiviso nella comunità locale, diretto e indiretto, di oltre 90 milioni di €.

Siccome noi siamo interessati ai fatti e ad uno sviluppo economico sostenibile, pur nella consapevolezza che non leggerete mai l'intero documento ai vostri ascoltatori, vogliamo cercare di rispondere alle vostre domande nella maniera più esauriente possibile.

L'Italia ha una lunga e consolidata tradizione agricola e offre condizioni climatiche favorevoli alla coltivazione delle nocciole. La coltivazione della nocciola in Italia è limitata allo 0,7 per cento (circa 90.000 ettari) della superficie totale di tutta la superficie coltivata (che è di 12.800.000 ettari). Tradizionalmente, le principali aree di coltivazione del nocciolo in Italia sono Viterbo (Lazio) con 23.600 ettari, Cuneo/Asti (Piemonte) con 20.935 ettari e Napoli/Avellino (Campania) con 14.322 ettari.

Le nocciole sono una coltura perenne, il che significa che, rispetto alle colture annuali, è più efficiente, ad esempio, nel prevenire l'erosione del suolo. Come tutti gli alberi, i noccioli hanno un potenziale di sequestro di CO2. Secondo un recente studio dell'Università di Pavia, i nocciolieti, solo nel Lazio e in Campania, hanno il potenziale per catturare fino a 2,6 milioni di tonnellate di CO2 equivalente all'anno.

Inoltre la coltivazione del nocciolo richiede mediamente da 3 a 5 trattamenti annuali rispetto ad altre colture arboree quali ad esempio la vite (15 – 20 annui) o altra frutta tipo Kiwi (10 -15 annui).

In Italia abbiamo una rilevante esperienza professionale dedicata al migliorare la qualità e la sostenibilità delle nocciole. Facciamo questo attraverso il nostro programma di sostenibilità, Ferrero Farming Values e in collaborazione con partner esterni. Tra le nostre misure attuali:

- Per garantire che le nocciole vengano coltivate nelle aree giuste, vengono fornite agli agricoltori analisi di fattibilità indipendenti e mappe vocazionali, al fine di valutare le condizioni agronomiche prima di stabilire un nuovo nocciolo.
- L'attuazione di buone pratiche agricole, come tecniche ottimali per l'uso degli input, comprese misure di controllo biologico contro i parassiti, come le cimici. Ciò consente di gestire i parassiti con la minima quantità di input richiesta.

Ferrero in collaborazione con diversi soggetti locali ha istituito, ad esempio, l'Osservatorio Cimice asiatica in Piemonte sotto l'egida di Agrion mentre nel Lazio lo stesso Osservatorio (coordinamento corilicolo territoriale) è gestito assieme all'Università della Tuscia. Questi gruppi di lavoro monitorano costantemente la presenza delle cimici al fine di intervenire con trattamenti nei casi in cui il fenomeno è numericamente significativo.

- Ferrero ha riunito esperti di varie discipline agrarie e scientifiche per far progredire conoscenza e innovazione al fine di affrontare le sfide in ambito sostenibilità, istituendo il Comitato Scientifico Nocciola
- Collaborazione con università (tra cui Università degli Studi della Tuscia, Università degli Studi Roma Tre e Università di Perugia,) e istituti di ricerca in Italia (tra cui CREA, CNR e Fondazione Agrion) per supportare la ricerca volta al miglioramento della sostenibilità nella coltivazione della nocciola.
- Un esempio degli sforzi di ricerca promossi da Ferrero in ambito sostenibilità del nocciolo è lo sviluppo del primo studio specifico sull'impatto della coltivazione della nocciola in Italia in collaborazione con l'Università degli Studi della Tuscia. Lo studio prevede un focus specifico sulla biodiversità e approfondirà la comprensione di questo argomento. I risultati andranno a beneficio del settore agricolo in generale.
- L'impegno di Ferrero, come dichiarato nella propria Carta della Nocciola, è raggiungere la piena tracciabilità delle proprie nocciole entro il 2023. La tracciabilità ci consente di monitorare da dove provengono le nostre nocciole e verificare le condizioni in cui vengono prodotte. Per il raccolto 2020 in Italia Ferrero ha raggiunto oltre il 70 % di tracciabilità.
- Un altro importante impegno della Carta della Nocciola Ferrero è quello di lavorare per dimostrare i benefici dell'applicazione dei principi dell'agricoltura rigenerativa alla coltivazione delle nocciole stesse.

L'obiettivo di Ferrero è garantire la disponibilità di nocciole sostenibili e di qualità per i propri prodotti. La domanda globale di frutta a guscio in generale e la popolarità delle nocciole sono cresciute costantemente negli ultimi anni. Ferrero gestisce il proprio sourcing con una visione a lungo termine, acquistando da più fonti, tra cui Turchia, Italia, Cile e Stati Uniti. Ferrero rimane fermamente impegnata in tutti questi paesi di provenienza.

Ferrero non possiede, conduce o gestisce aziende agricole in Italia. Il Progetto Nocciola Italia nasce per preservare la lunga e consolidata tradizione della coltivazione della nocciola in Italia che nel periodo 2000-2010 si era notevolmente ridotta (di 2.000 ettari). Questo declino ha comportato la perdita di importanti conoscenze agronomiche, con un potenziale impatto sullo sviluppo sostenibile del settore e sulla resilienza degli agricoltori. Ferrero, riconosciuta questa tendenza al declino nella coltivazione delle nocciole, ha deciso di sviluppare un progetto specifico, Progetto Nocciola Italia, per ripristinare la coltivazione di nocciole di qualità e sostenibili in Italia.

Nel 2015 il progetto è stato presentato e accolto dagli stakeholder delle varie regioni italiane. Nel 2018 è stato lanciato Progetto Nocciola Italia in collaborazione con le associazioni di agricoltori, che possono aderire al progetto fino alla fine del 2021.

Il Progetto Nocciola Italia rappresenta un'opportunità per gli agricoltori di diversificare e/o riconvertire le proprie attività, ed è anche un'opportunità per prevenire l'abbandono dei terreni agricoli non coltivati. Il progetto ha l'obiettivo specifico di coltivare nocciole in regioni dove le nocciole non sono state tradizionalmente coltivate e dove possono essere integrate in modo sostenibile con le colture esistenti. In linea con questo obiettivo, il Progetto Nocciola Italia non è focalizzato sulle tradizionali aree di coltivazione del Piemonte, del Lazio e della Campania. Infatti, circa l'80% delle nocciole piantate nell'ambito del progetto sono fuori Piemonte, Lazio e Campania.

Dagli anni '90, il Lazio è una delle più grandi regioni produttrici di nocciole in Italia, ben prima che il Progetto Nocciola Italia fosse lanciato nel 2018. Attualmente, l'ambito del progetto nel Lazio è limitato a 255 ettari coltivati, che equivale all'1,03% della superficie totale di nocciole coltivate nella Regione e circa il 5% dell'espansione totale della coltivazione di nocciole dal 2010. Nel Lazio la coltivazione di nocciole (che occupa 24.638 ettari) costituisce il 3,86% della superficie totale di tutti i terreni coltivati nella regione. Altre colture principali sono i cereali (81.659 ettari) e l'olivo (82.932 ettari). Rispetto alla superficie totale coltivata a nocciole in tutta Italia i 255 ettari piantati nel Lazio costituiscono lo 0,29%. Ferrero, in collaborazione con gli agricoltori locali, ha ottenuto la piena tracciabilità delle nocciole provenienti dal Lazio.

Distinti saluti  
Direzione Comunicazione  
Ferrero Italia

---

**Da:** [CG] Redazione Report

**Inviato:** giovedì 11 novembre 2021 07:15

**A:** BRAMBILLA Marco ITA COR

FERRERO COMUNICAZIONE E RELAZIONI ESTERNE

**Oggetto:** Domande Ferrero da Report - Rai3



**Report**

Via Teulada, 66 – 00195 Roma

Tel. [06-36866393](tel:06-36866393)

Email: [redazionereport@rai.it](mailto:redazionereport@rai.it)

**FERRERO**

Piazzale P. Ferrero 1, Alba (CN)

Tel.: 011 8152111

**c.a.: Ufficio stampa**

Egregio dott. Marco Brambilla

Gentilissimi,

come avrete potuto vedere dalle nostre anticipazioni social, nella prossima puntata di lunedì 15 novembre, andrà in onda un servizio in cui parleremo delle nocciole utilizzate nella produzione di dolci e creme spalmabili. Non avendo avuto la possibilità di realizzare un'intervista con un dirigente del vostro Gruppo, al fine di fornire al nostro pubblico una completa ed esaustiva informazione riportando il vostro punto di vista, vi chiediamo gentilmente di rispondere alle seguenti domande:

- Le nocciole utilizzate nella vostra filiera produttiva sono tutte tracciabili?
- Qual è la strategia di Ferrero per rendere l'ambiente più sostenibile?
- Potete confermarci che in provincia di Viterbo il prezzo delle nocciole pagato agli agricoltori è calcolato sulla base del quantitativo di cimiciato presente?
- Meno cimici significa più trattamenti e, di conseguenza, più inquinamento per il territorio. Come si pone Ferrero rispetto a questa problematica?

- Siete a conoscenza del fatto che nella provincia di Viterbo vengono espianate altre colture per lasciare spazio alle nocciole? Vi siete posti il problema della biodiversità?
- Per tutelare il territorio e per incentivare la coltivazione della nocciola biologica, avete mai pensato di produrre una linea di Nutella biologica?

Ringraziandovi per la disponibilità, vi chiediamo la gentilezza di rispondere alle domande entro venerdì 12 novembre, in tempo per poterne rendere conto con la necessaria evidenza nella registrazione dei nostri studi.

Certi di una vostra collaborazione, porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Redazione Report



*Nessuno e' autorizzato mediante l'utilizzo della presente forma di comunicazione elettronica ad assumere obbligazioni di qualsivoglia tipo che possano vincolare la Societa' con terzi, ne' eventuali notizie fornite con il presente mezzo possono essere considerate in qualsiasi forma impegnative per la Societa'. Il presente messaggio, corredato dei relativi allegati, contiene informazioni da considerarsi strettamente riservate, ed e' destinato esclusivamente al destinatario sopra indicato, il quale e' l'unico autorizzato ad usarlo, copiarlo e, sotto la propria responsabilita', diffonderlo. Chiunque ricevesse questo messaggio per errore o comunque lo leggesse senza esserne legittimato, e' avvertito che trattenerlo, copiarlo, divulgarlo, distribuirlo a persone diverse dal destinatario e' severamente proibito, ed e' pregato di rinviarlo immediatamente al mittente distruggendone l'originale.*

*The use of this form of electronic communication shall authorise no-one to undertake obligations of any kind on behalf of the Company that are binding with respect to third parties, and the information supplied herewith shall not be binding on the Company. This email, and its attachments, contains strictly confidential information addressed exclusively to the above mentioned addressee, who is the only person authorised to use, copy and disclose it, under his/her own responsibility. If you have received this message by mistake, or read it without being authorised to do so, please be reminded that the storage, copying, disclosure and distribution to persons or parties other than the addressee are strictly prohibited. Please therefore return it immediately to the sender and destroy the original.*

