



LOCAL NUTS

Idekatalog fra studietur til Italien



Introduktion

De officielle kostråd anbefaler forbrugerne at spise ca. 30 g nødder/dag (ekskl. nøddecreme, saltede nødder o.lign.) som et klimavenligt og sundt alternativ til animalsk protein. Nødder inkluderer f.eks. valnødder, hasselnødder, mandler og jordnødder og er gode kilder til protein og andre næringsstoffer. Et øget indtag af nødder har den fordel, at de kan forbedre totalt kolesterol og LDL-kolesterol i blodet og nedsætte risikoen for b.la. hjertekarsygdomme og type 2-diabetes.

Efterspørgslen på nødder stiger i de nordiske lande, og importen af nødder er steget fra 18.000 tons i 2010 til 25.000 tons i 2019 (FAO 2021). Det daglige indtag af nødder er ca. 10 g/dag, og det forventes at stige til 30 g/dag. Der er potentielt et stort forretningspotentiale for kommerciel produktion af nødder i Danmark.

Derfor rejste SEGES Innovation og Pometet på Københavns Universitet i sensommer til Piemonte i Italien, for at indsamle viden om barrierer og muligheder for at etablere nøddeproduktion i Danmark. Piemonte området er oplagt til hasselnøddyrkning på grund af favorabel jord, temperatur og klima. De italienske nøddeavlere er dog udfordret på grund af øget tørke og manglende nedbør.

Etablering af hasselnødplantage

Hasselnødder kan enten dyrkes som træ eller busk. I Italien plantes typisk buske i bjergene mens der plantes podede opstammede træer i dalen. I Danmark anbefales det at plante podede opstammede hasselnødde træer, b.la. fordi træer kræver færre beskæringer sammenlignet med buske. Derfor anvendes hasselnødde træer i den følgende tekst.

Hasselnøddetræer er flerårige planter og bliver i gennemsnit mellem 60-100 år. Fra hasselen plantes går der typisk 4-7 år, inden udbyttet er på kommerciel skala. Når hasselnøddetræerne stopper med at producere nødder eller går ud, fældes det gamle træ og erstattes med et nyt.

Fakta om dyrkning og beskæring:

- Hasselnøddetræer skal plantes med en afstand på 4-6 meter, for at sikre at planten får tilstrækkeligt med lys
- Hasselnøddetræer gødskes om foråret med husdyrgødning/kompost fra de er ca. 7 år gamle.
- Når hasseltræerne blomstrer, gødskes planterne med NPK-gødning eller ko/kyllinggødning, som fræses 10 cm ned i jorden
- Rodskud beskæres mellem november og februar for at sikre, at planterne får lys nok



Fakta om skadedyr:

- Problematiske skadedyr i Italien er stingbug og snudebillen.
- Snudebillen sprøjtes 1-2 gange mellem maj og juni
- Hvis stingbuggen er til stede, sprøjtes 1-2 gange i juli



Fakta om høst:

- Hasselnødderne falder fra træet når de er modne og høstes ved opsamling fra jorden
- Med herbicider fjernes beplantning omkring træerne, for at undgå at de nedfaldne nødder optager fugt fra beplantningen
- Der anvendes en blæser til at samle nødderne mellem rækkerne af hasselnøddetræer
- En mindre traktor støvsuger nødderne op fra jorden og transporterer nødderne til videre forarbejdning på gården



Fakta om tørring og forarbejdning

- Nødderne tørres i en silo eller i solen på gårdspladsen.
- Nødderne sorteres og afskalles efter størrelse i en maskine for at undgå, at nødderne knækker

Ristning af hasselnødder

I Piemonte var der stor forskel på, hvordan nøddeavlerne ristede deres hasselnødderne. Derfor er der samlet 4 cases, som b.la. beskriver temperatur og varighed af ristning. Avlerne kan riste sig frem til en mild til brændt ristning, afhængig af temperatur og varighed. Typisk giver en ristning v. 160 grader i 35 min en mild ristning, mens ristning v. 45 min. giver en brændt ristning.

Herunder ses cases fra udvalgte nøddeavlere i Piemonte, Italien

Gala Nocciole

- 15 ha med hassel
- Høster 35 tons
- Rister nødder v. 160 grader i 35-45 min.
- Sælger nødder i gårdbutik
- Eksporterer nødder til Tyskland og Finland

Cascina Barroero

- 12 ha med hassel
- Tørring af nødder v. 40 grader til fugtighed på 6%
- Efter tørring nedkøles nødderne
- Rister nødder ved 180 grader
- Skallerne fra hassel bruges som brændsel

Cascina Bosco Maggiore

- 12 ha med hassel
- Tørring af nødder v. 40 grader til fugtighed på 6%
- Efter tørring nedkøles nødderne
- Rister nødder ved 180 grader
- Skallerne fra hassel bruges som brændsel

Levicciola

- 40 ha med hassel
- Høster 35 tons
- Rister nødder v. 250 grader i 30-35 min.
- Sælger nødder i gårdbutik og i lokalområdet

Inspiration til at besøge hasselnøddeavlere i Piemonte, Norditalien

Overvejer du at etablere en hasselnøddeplantage i Danmark, så kan vi varmt anbefale at besøge nøddeavlerne i Piemonte området. Du finder vores rejserute her:

- ✓ **Gala Nocciole**, Località Gala 9bis, 12056 Mango CN
Webside: <https://www.galanocciole.it/en/gala/>
- ✓ **Cascina Barroero**, strada Viarascio, 35, 12074 Cortemilia
Webside: <http://www.barroero.it/en/home-english/?v=dd65ef9a5579>
- ✓ **Cascina Bosco Maggiore** strada Ghigliani, 25, 12051 ALBA
Webside: <https://www.cascinaboscomaggiore.it>
- ✓ **Morgana del Re**, Via Cagnassi, 5/a, 12050 Rodello
Webside: <http://morganadelre.it/en/>
- ✓ **Propi Bun**, Strada Lesme 6, 12050 Cerretto Langhe
Webside: <https://www.propibun.it/>
- ✓ **Agricola L'Arte della Nocciola** Borgata Toetto 20/1 -12060 Roddi
Webside: <https://www.lartedellanocciola.it/>
- ✓ **RoeroVero**, Frazione San Grato 1 bis, 12040 Monteu Roero
Webside: <http://roerovero.it/>