

# Agronuts – Catalogo delle Varietà di Nocciolo



PROGRAMMA DI RICERCA OSU

Scoprite la nostra selezione completa di varietà di nocciolo provenienti dal programma di ricerca dell'Oregon State University (OSU). Questo catalogo presenta le principali caratteristiche di ciascuna varietà – produttività, qualità del gheriglio, resistenza alle malattie e destinazioni commerciali – per supportare produttori e consulenti agricoli nella scelta delle varietà più adatte ai propri obiettivi produttivi.



# Varietà di Produzione Principali

Le quattro varietà elencate di seguito rappresentano l'eccellenza del programma OSU. Selezionate per le loro prestazioni eccezionali in termini di resa, qualità dei gherigli e resistenza alle malattie, costituiscono la base dei moderni nocciolati commerciali. Ognuna presenta un profilo distinto, consentendo ai produttori di ottimizzare il proprio sistema in base alle priorità agronomiche e commerciali.

## Yamhill

Resa record, albero compatto, raccolta precoce.  
Ideale per impianti ad alta densità.

## McDonald

Raccolta 14 giorni prima rispetto alle varietà standard,  
resa alla sgusciatura del 52%.

## Sacajawea

Punteggio massimo di 4/4 per gusto e aroma, caduta  
delle nocchie da 10 a 15 giorni prima del periodo  
standard.

## Tonda Pacifica

Gheriglio quasi identico alla Tonda Gentile Trilobata,  
95% di capacità di pelatura dopo tostatura.

# Yamhill – Efficienza e Alta Densità

## Punti Chiave

### → Produttività Record

Rese 1,6 volte superiori alle varietà tradizionali, offrendo un'efficienza produttiva senza pari nel settore.

### → Albero Compatto

Dimensioni ridotte al 50-60% rispetto alla 'Barcelona', consentendo impianti ad alta densità fino a 800 alberi per ettaro.

### → Uso Industriale

Punto resa del 48-49%, ideale per la produzione di pasta di nocciole e i circuiti di trasformazione industriale.

1,6×

Resa

Rispetto alle varietà tradizionali

800

Alberi/ha

Densità di impianto massima

49%

% sguciatura

Resa alla sguciatura industriale

La varietà Yamhill è una scelta di riferimento per i produttori orientati ai circuiti industriali. La sua combinazione unica di compattezza vegetativa e alta produttività aiuta a massimizzare i ricavi per ettaro, riducendo al contempo i costi di gestione.

# McDonald & Sacajawea – Precocità ed Gusto



## McDonald – La nocciola a doppia attitudine

McDonald si distingue per una maturazione eccezionalmente precoce e una caduta delle nocciole concentrata in un periodo ristretto. Questo vantaggio significativo consente di ottimizzare la logistica di raccolta evitando le piogge autunnali, riducendo così le perdite e i costi di intervento. La resa alla sgusciatura è del 52%, garantendo un'elevata redditività. La qualità interna del frutto è notevole: pochissimi difetti, muffe quasi assenti e un sapore giudicato eccellente dai professionisti del settore. Il calibro del gheriglio è generalmente di 13–15 mm.



## Sacajawea – Sapore d'élite e raccolta facilitata

Sacajawea occupa una posizione particolare nel programma dell'Oregon State University (OSU) grazie al punteggio gustativo massimo di 4/4, sia per il sapore che per l'aroma. Questa varietà si rivolge ai produttori orientati ai mercati premium e ai cioccolatieri più esigenti. La resa alla sgusciatura del 50% è quasi identica a quella di McDonald, combinando così eccellenza organolettica ed efficienza di trasformazione. Anche la raccolta è concentrata. Sacajawea rappresenta l'espressione più avanzata del programma OSU in termini di qualità organolettica. È inoltre la varietà che richiede il minor fabbisogno in ore di freddo per il suo sviluppo.

# Tonda Pacifica – L'Eccellenza Gastronomica Italiana



☆ QUALITÀ PREMIUM

Qualità paragonabile alla Tonda Gentile delle Langhe

**La Tonda Pacifica (o semplicemente Pacifica) è la varietà gastronomica per eccellenza del catalogo OSU.**

Il suo sapore delicato e la sua consistenza croccante la collocano allo stesso livello della celebre Tonda Gentile delle Langhe italiana, uno dei riferimenti mondiali per le nocciole di alta gamma. Si rivolge ai produttori che desiderano accedere a mercati specializzati, alla confetteria artigianale e alla gastronomia.

Il suo eccezionale tasso di pelatura del 95% dopo tostatura supera gli standard italiani, rappresentando un importante vantaggio tecnico per i trasformatori. La Tonda Pacifica combina così una qualità organolettica superiore e un'elevata efficienza di trasformazione.

# Altre Varietà di Produzione e doppia attitudine

Oltre alle varietà principali, il programma dell'Oregon State University (OSU) propone tre varietà aggiuntive con profili distinti: Jefferson per un doppio utilizzo guscio/gheriglio, PollyO per il suo vigore e la sua sanità, e Dorris per il suo aroma eccezionale. Queste varietà permettono di diversificare gli sbocchi commerciali e di adattare la composizione dei noccioli alle realtà del mercato locale.



## Jefferson

Doppia attitudine: adatta al mercato in guscio (grande calibro) e alla sgusciatura. Resistente agli acari delle gemme. Albero a portamento eretto con un'efficienza produttiva superiore alla varietà "Barcelona". Una scelta versatile per le aziende che desiderano diversificare i propri canali di vendita.



## PollyO

Vigore e sanità: albero vigoroso, elevata produzione di nocciole e gherigli di dimensione media, molto facili da pelare. Ideale per i produttori che cercano robustezza e affidabilità nel lungo periodo.



## Dorris

Aroma eccezionale: riconosciuta per l'aroma straordinario dei suoi gherigli tostati, apprezzato da torrefattori e pasticceri. Albero di piccole dimensioni ma molto efficiente, ideale per ottimizzare lo spazio negli impianti ad alta densità. Un valore aggiunto per le filiere artigianali e premium.

# Confronto delle Performance Chiave

Questa tabella riassume gli indicatori di performance più critici per la selezione delle varietà. La resa alla sgusciatura e la compattezza dell'albero sono criteri essenziali per valutare la redditività potenziale di ciascuna varietà in un contesto commerciale.

Varietà	Resa di sgusciatura	Dimensione albero	Precocità raccolta	Utilizzo principale
Yamhill	49 %	50-60 % (compatto)	+ 15 giorni prima	Industria / Pasta
McDonald	52 %	Standard	+14 giorni prima	Sguciate / Fresco
Sacajawea	50 %	Standard	+10-15 giorni prima	Premium / Gourmet
Tonda Pacifica	47 %	75 % (piccolo)	Standard	Gourmet / Tostatura
Jefferson	43 %	Assurgente	Standard	doppia fine
Wepster	45 %	Standard	Precoce	Industria dolciaria
PollyO	48 %	Vigoroso	Standard	Polivalente
Dorris	43 %	Piccolo	Standard	Artigianale / Premium

# Varietà Impollinatrici – Garantire la Massima Produttività

## Perché gli impollinatori sono fondamentali

La nocciola è una specie che richiede **impollinazione incrociata**: una varietà non può fertilizzarsi da sola. Per garantire una **allegagione massima** e rese costanti, è fondamentale integrare varietà impollinatrici compatibili in ogni nocciolo commerciale. Queste varietà devono coprire **tutto il periodo di ricettività dei fiori femminili**, che può estendersi per diverse settimane a seconda delle condizioni climatiche locali.

La scelta degli impollinatori deve essere allineata con le varietà principali piantate, tenendo conto della sovrapposizione dei periodi di fioritura maschile (amenta) e femminile. Un accoppiamento scorretto delle varietà può ridurre significativamente le rese, anche su alberi in eccellente salute vegetativa.

Alcune varietà principali OSU possono impollinarsi anche tra loro.

## Varietà impollinatrici del programma OSU

### Eta & Theta

Impollinatori tardivi, essenziali per varietà come Yamhill. La loro fioritura scaglionata garantisce una copertura verso la fine del periodo di ricettività.

### York & Felix

Completano il calendario di impollinazione per assicurare una **allegagione massima** all'inizio e a metà stagione. Raccomandati per noccioli misti multi-varietà.

- 📌 **Consiglio pratico:** Integrare almeno il **10-15% di impollinatori** in ogni blocco di impianto. Alternare le file di impollinatori con le varietà principali per ottimizzare la dispersione del polline.



## Agronuts – I nostri vivai – Disponibilità e Ordini

Tutte le varietà presentate in questo catalogo sono disponibili nei nostri vivai e provengono direttamente dal programma di ricerca dell'Oregon State University (OSU). Le nostre piante sono coltivate in condizioni controllate, garantendo la conformità sanitaria e varietale. Ogni pianta è sottoposta a un rigoroso monitoraggio dalla produzione alla consegna, assicurando qualità e autenticità del materiale vegetale.



### Certificazione e Tracciabilità

Tutte le nostre piante sono certificate conformi agli standard del programma OSU. Offriamo una tracciabilità completa, dalla pianta madre alla consegna, garantendo l'autenticità varietale e uno stato sanitario impeccabile.



### Ordini e Tempistiche

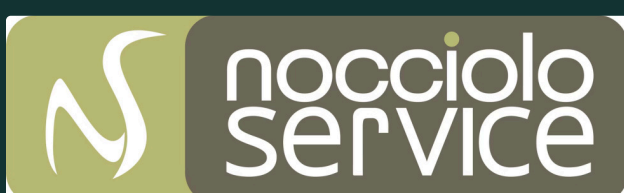
Gli ordini vengono accettati durante tutto l'anno per consegne programmate. Si consiglia di anticipare gli ordini importanti con almeno 18 mesi di preavviso per garantire la disponibilità delle varietà più richieste.



### Consulenza e Supporto

Il nostro team è a vostra disposizione per supportarvi nella selezione delle varietà, nell'elaborazione del piano di impianto e nell'introduzione degli impollinatori più adatti al vostro contesto pedoclimatico.

Scegliere le varietà giuste oggi significa costruire la redditività del vostro frutteto per i prossimi 30 anni. Il nostro team è qui per aiutarvi a fare le scelte migliori.



[info@noccioloservice.com](mailto:info@noccioloservice.com)

0039 349 222 6026