



NATURALMENTE BUONE E SANE

Un privilegio che appartiene di diritto alle noci Nogalba, il risultato di anni di ricerca di prodotti sani, italiani e di altissima qualità certificata



Deborah Piovan, presidente di Nogalba

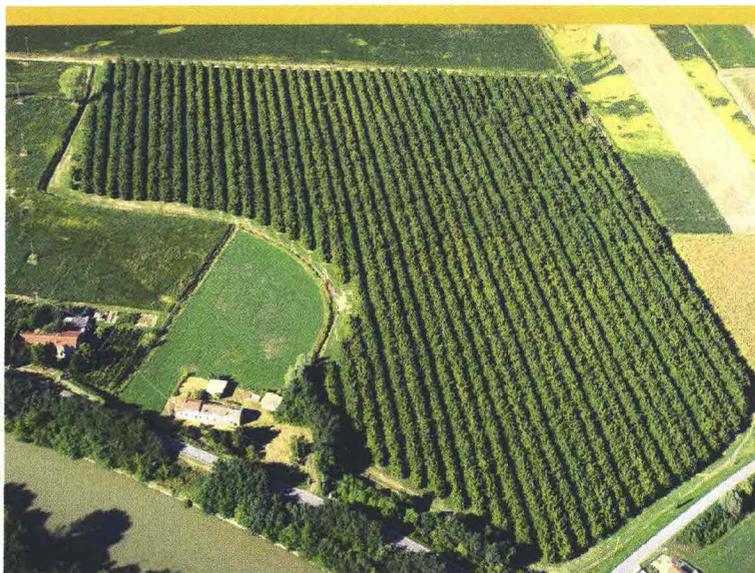
Quando si parla di noci quello che salta subito all'occhio è che i numeri sono in crescita, ma ciò che cresce ogni giorno di più è la platea di consumatori attenta alla salute e al benessere, conscia dei benefici derivanti dall'assunzione regolare di noci e sempre più esigente in termini di qualità, disponibilità di prodotto e riconoscibilità territoriale. Uno sviluppo di mercato e un aumento dei consumi che ovviamente non sfugge all'industria alimentare e alle maggiori insegne della Gdo che anche in questo segmento puntano sul made in Italy e la qualità garantita e certificata. Argomenti che conoscono benissimo a Fratta Polesine, in provincia di Rovigo, dove dal 1997 opera Nogalba, una Op (Organizzazione di Produttori) riconosciuta dalla Regione del Veneto (codice IT464), costituita da sette soci coltivatori, ed entrata nel mercato delle noci con uno stile inconfondibile fondato sull'eccellenza del prodotto, in particolare la squisita e versatile noce Lara, sul controllo completo della filiera, dal campo al consumatore, e sulla capacità di

creare valore aggiunto allo scaffale della Gdo e per un consumatore sempre più legato agli aspetti salutistici dell'alimentazione.

"In un mondo che va sempre di fretta - sostiene la presidente di Nogalba, Deborah Piovan - le noci sono l'ideale. Sono un alimento pratico, sempre a portata di mano e che ha effetti positivi sulla salute, quindi perfettamente in linea con gli attuali trend salutistici e ideale anche per il target più giovane. I plus della nostra azienda sono la tracciabilità totale della filiera, orgogliosamente made in Italy, e una sostenibilità concreta e facilmente verificabile nei nostri terreni di coltura dove adottiamo pratiche di lotta integrata per limitare al massimo i trattamenti. Anche l'irrigazione, argomento molto sensibile dopo un'estate rovente, è ottimizzata attraverso sonde e monitoraggi in remoto perché l'acqua è un bene prezioso e non deve mai essere sprecata".

Il rispetto per l'ambiente è testimoniato dalla certificazione di conformità allo standard Biodiversity Friend di cui dispone Nogalba (certificazione Csqn n. 63218). Lo standard produttivo di Nogalba è dunque altissimo, grazie anche alla lunga collaborazione con università e prestigiosi centri di ricerca. Gli altri asset vincenti dell'azienda veneta sono tanta bontà e una chiara percezione di benessere e salute racchiusa in un frutto pratico e facile da avere sempre a disposizione anche come gustoso e funzionale snack fuori pasto, un segmento estremamente





Un successo tutto italiano: le noci Nogalba sono coltivate con le migliori tecniche di produzione rispettose dell'ambiente e nelle zone più vocate del territorio nazionale

dinamico e in continua evoluzione. "Parliamo di un'alimentazione sempre più sana e consapevole, fatta di scelte che premiano la genuinità e l'italianità dei nostri prodotti. La noce conserva infatti all'interno del suo guscio tutte le proprietà salutari che la natura le ha affidato. Ha un elevato contenuto di Omega 3 e Omega 6, di vitamina E, di vitamine del gruppo B, di sali minerali e oligominerali, di aminoacidi essenziali ed è priva di colesterolo. Insomma - conclude Deborah Piovan - è un prezioso completamento di una dieta quotidiana bilanciata, un efficace strumento che ha raggiunto gli scaffali della grande distribuzione e che trova una risorsa perfetta proprio nelle noci Nogalba".

Politiche di sostenibilità, codice etico e modello organizzativo pongono Nogalba tra le aziende leader del settore. Una qualità certificata e lavorazioni garantite che le permettono di essere un preciso punto di riferimento anche per le più importanti aziende alimentari e dolciarie italiane alle quali Nogalba offre prodotti sgusciati sempre freschissimi, confezionati in pack sottovuoto, già pronti per le lavorazioni dell'industria alimentare. Con Nogalba dunque, crescita economica, tutela del territorio e salvaguardia dell'ambiente non sono in contraddizione tra loro ma, anzi, trovano una precisa identità grazie proprio alla capacità dell'azienda veneta di realizzare un'agricoltura sostenibile e di formulare i propri paradigmi

produttivi investendo nella ricerca e nello sviluppo aziendale sui temi totalmente green ed ecocompatibili. E il risultato sono noci di grandissima qualità e dai più appropriati requisiti nutrizionali.

FRATTA POLESINE (RO) - www.produzionenoci.it



NATI PER GARANTIRE QUALITÀ

Nogalba è una Op (Organizzazione di Produttori) riconosciuta dalla Regione del Veneto gestita da un gruppo di sette agricoltori, coltivatori di noci da frutto, che si sono consorziati nel 1997 con lo scopo di concentrare l'offerta e razionalizzare tutte le operazioni agroindustriali connesse con la preparazione del prodotto per la soddisfazione delle aspettative dei consumatori e dei diversi operatori del mondo della frutta secca, quali rivenditori, trasformatori e distribuzione organizzata.