

## NOCE DI MOTTA CAMASTRA



### ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

L'utilizzo del marchio è riservata alle noci prodotte nella zona della Valle Alcantara (ricadente all'interno dell'Ente Parco Fluviale dell'Alcantara) ed esattamente nel comune di Motta Camastra e in quelli limitrofi, come Francavilla di Sicilia, Graniti, Gaggi, Malvagna, Moio Alcantara e Roccella, tutti della provincia di Messina; Castiglione di Sicilia, della provincia di Catania, purché le noci da analisi comparative abbiano le stesse caratteristiche di quelle della noce di Motta Camastra. Il nome deriva dal latino "Junglas Regia", ovvero "Ghianda di Giove", proprio a sottolineare la bontà e la ricchezza di questo frutto. Alcuni reperti archeologici indicano che i frutti della noce venivano utilizzati come alimento già 9000 anni fa. Le noci sono consumate per lo più come frutta secca, ma se vengono tritate possono dar vita all'olio di noci, che può essere consumato sia come olio alimentare, sia come olio siccativo nella pittura ad olio, in più da esse si ricava anche il vino di noci. Per far questo si preferiscono i frutti molto giovani, quelli che si trovano verso la fine di giugno e per la produzione del vino di noci, vengono usati i germogli e le foglie, facendoli macerare nell'alcool come base del vino. Il mallo di quelle non completamente mature, invece, viene usato per la produzione del nocino, un liquore diffuso in Europa. Le varietà che si possono fregiare del marchio "Noce di Motta Camastra" sono *Panuzzara classica*, *Panuzzara var. "Chiappinu"*, *Panuzza bianca*, *Pacenzia*, *Curro*

### PRODUZIONE e STAGIONALITA'

Il Noce rappresenta la principale coltura arborea nel territorio in questione con impianti di tipo tradizionale, che rispettano le caratteristiche vegetative delle singole varietà. La raccolta deve essere effettuata dalla pianta tramite l'abbacchiatura nel periodo settembre - ottobre. Il frutto ha seme e polpa bianca croccante, di gradevole sapore ricoperto da una pellicina sottile di colore bianco, staccabile allo stato fresco, non staccabile se stagionato.

La Noce di Motta Camastra viene classificata in tre categorie di diversa pezzatura:

- Categoria extra con pezzatura minima di calibro pari a mm 42
- Categoria prima con pezzatura minima di calibro pari a mm. 35
- Categoria seconda con pezzatura minima di calibro pari a mm. 28.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Seme e polpa bianca croccante, di gradevole sapore ricoperto da una pellicina sottile di colore bianco staccabile allo stato fresco, non staccabile se stagionato. Il suo seme o gheriglio è diviso in quattro ed è racchiuso da un involucro legnoso meglio conosciuto come mesocarpo. Una delle caratteristiche principali della Noce di Motta è quella di avere una pezzatura molto elevata che può superare anche il calibro di 40 mm di diametro e arrivare a un peso di 100 grammi.

## EFFETTI SALUTISTICI

Diversi studi più o meno recenti hanno confermato le qualità della noce anche dal punto di vista medico, sia della drupa che delle foglie. Con le foglie si ricavano degli ottimi decotti e tisane che sono molto utili per combattere malattie come il diabete e l'obesità; gli impacchi del decotto delle foglie sono efficaci anche contro la congiuntivite e le dermatosi. La pianta, invece, favorisce la diuresi, stimola la funzione epatica ed è utile nelle affezioni reumatiche e nel rachitismo. Sembra che la presenza di grassi insaturi del tipo acido linoleico e acido linolenico, comunemente conosciuti come Omega 3 e Omega 6, siano componenti essenziali delle membrane cellulari e fanno in modo che il consumo delle noci renda basso il livello di colesterolo nel sangue, prevenendo rischi di malattie cardiovascolari e infarti.

Altre proprietà e vantaggi della noce sono da accostare alla cosmesi e alla cura della pelle: la noce ha proprietà astringenti, depurative, ipoglicemizzanti e antisettiche.

## L'ALIMENTO IN CUCINA

Si consuma essiccata come frutta secca oppure come ingredienti per dolci.

