

## CORYLUS AVELLANA

### *Nocciolo*

#### COLLOREDO DI PRATO – Colorêt di Prât

deriva dal latino *coryletum*, derivante da *corylus* (***corylus avellana***) "**nocciolo**" con il collettivo che porta a finire in *-eto*, poi *-edo*, a causa della venetizzazione del termine, come non è avvenuto invece per *corileto* (=noccioleto) e *noceto*, così come vigneto, pioppeto, meleto, sterpeto, ecc. Il nostro Paese ha poi acquisito l'aggiunta "**di Prato**" già fin dal XIV sec., scelta perché i prati dominavano il paesaggio, volutamente creato, mantenuto e curato dall'uomo per nutrire gli animali ruminanti.



**I Celti** chiamavano il nocciolo "**coll**" e, lo stesso termine, indicava il mese di agosto: periodo in cui si raccoglievano le nocciole.

Per **i Romani**, il nocciolo era l'"**avellana**", da Avella, centro della Campania, noto per la fiorente attività di produzione di nocciole. Il termine è stato poi adottato in botanica, dove, infatti, è detto "*corylus avellana*" in quanto il termine "*corylus*" – che deriva dal greco "*còrys*" – significa "elmo/casco" e la nocciola è racchiusa in una brattea verde che somiglia non soltanto a un casco, ma anche ad una barba. Tant'è vero che la si è soprannominata "*noce barbata*".

Nella **tradizione cristiana**, la pianta del nocciolo è stata sovente associata alla figura della Madonna. Valentino Ostermann in "*La vita in Friuli*", a fine '800, scriveva: "*Noglâr – nocciolo -: il frutto (nole) è di quelli che sogliono donare le fate*". E ancora: "*Le nocciole diventano mature il giorno di San Lorenzo*". Egli ricorda anche diversi usi e credenze legate a questo frutto: le nocciole, nel Friuli di una volta, si mangiavano nel giorno della commemorazione dei defunti. Ma anche le ragazze da marito le raccoglievano per regalarle ai loro spasimanti. Un'antica tradizione carnica vuole che noci e nocciole (a mo' di confetti) venissero lanciati ai ragazzi quando il corteo nuziale si avviava verso la chiesa per lo sposalizio.

L'Italia è uno tra i principali produttori mondiali di nocciole. Le regioni dove assume maggiore importanza sono la Sicilia, la Campania, il Lazio, il Piemonte e la Liguria anche se è pianta largamente diffusa allo stato spontaneo in tutte le regioni.

Questa pianta viene tuttora estesamente coltivata, per la produzione del frutto destinato al consumo allo stato fresco oppure alla trasformazione industriale, soprattutto in Campania, Sicilia e Piemonte. L'industria dolciaria utilizza i frutti per la produzione di nocciolati, torroni e della pasta gianduia<sup>1</sup>, un sostituto della cioccolata, costituito da farina di nocciole con il 15-20% di cacao. Questa pasta venne creata all'inizio del secolo XIX quando, in seguito al blocco dell'importazione delle spezie, voluto da Napoleone, si verificò una penuria di cacao.



<sup>1</sup> Preparato semilavorato per gelateria e pasticceria, destinato esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

**La pianta** è originaria dell'Asia Minore, mentre oggi è comune nell'Europa centro-meridionale e nella stessa Asia minore. E' una specie altamente plastica, adatta a vegetare in climi molto diversi e senza particolari esigenze di suolo. Può essere considerata sia specie colonizzatrice di terreni incolti e di pascoli abbandonati, sia arbusto di sottobosco associato, particolarmente in radure ed aree marginali, ad altre specie arboree, latifoglie o aghifoglie, dalla pianura alla montagna (fino a 1300 m. di altitudine). Questa caratteristica di terreno si addice al territorio circostante il nostro Paese.



**L'arbusto** è solitamente alto 3-4 metri, ma talvolta anche, a forma di albereto, raggiunge l'altezza di 10 metri, con ramificazione alta. Il fusto è sottile e slanciato. I giovani rami recano peli corti, in parte ghiandolari.



**La corteccia** è di colore marrone grigio, precocemente glabra<sup>2</sup>, con solcature longitudinali e sparse lenticelle chiare.

**Le radici** sono superficiali; le foglie alterne rotondo-ovali con picciolo lungo.

**I flessibili rami** di questa pianta sono stati intrecciati fin dai tempi preistorici, per formare manufatti utili all'uomo. I cespugli di nocciolo venivano tagliati all'altezza del suolo a intervalli, di solito, di sette anni, perché producessero un maggior numero di "verghe", che servivano per le costruzioni. In campagna, si piantano i noccioli per formare siepi divisorie; a volte si intercalano con essi arbusti spinosi per conferire alla siepe maggiore resistenza. Il nocciolo è straordinario nel mese di febbraio, quando è interamente coperto di amenti<sup>3</sup>.



**Le foglie** sono alterne e tondeggianti, acuminate all'apice, con margine a doppia dentatura e nervature pennate ben evidenti, provviste di peluria nella pagina inferiore. Il colore è verde intenso nella pagina superiore, un po' ruvida, mentre è più chiaro ed opaco nella inferiore. Il picciolo è breve e tormentoso.

---

<sup>2</sup> Significa "senza peluria".

<sup>3</sup> Tipo di infiorescenza, tipica di piante arboree quali il nocciolo, il pioppo, il salice, la quercia, la betulla, il castagno, il noce. Si tratta di un particolare tipo di spiga in cui l'asse dell'infiorescenza, allungato longitudinalmente, è flessibile e porta molti piccoli fiori dello stesso sesso, privi di picciolo e dotati di involucri fiorali ridotti. Generalmente gli amenti maschili sono più lunghi e pendono verso il basso, mentre quelli femminili sono più corti e spesso eretti.



### **I fiori**

maschili nascono in amenti penduli, di color giallastro, ricchi di polline a diffusione anemofila<sup>4</sup>, mentre i fiori femminili sono presenti sulla stessa pianta ma sono poco appariscenti, a forma di gemma,



provvisti di un breve ciuffetto di stimmi<sup>5</sup> color rosso vivo. La fioritura è precoce (inverno) e precede la fogliazione.



**I frutti** sono notissimi (nocciole - *noles*); si tratta di grossi acheni<sup>6</sup> racchiusi in un pericarpo<sup>7</sup> legnoso di colore marroncino. Sono circondati quasi interamente da un involucre fogliaceo, dentato o irregolarmente frastagliato.

I frutti crescono in gruppi di 2-4 e ciascuno è in parte racchiuso in una cupola di brattee<sup>8</sup> sovrapposte, simili a foglie. Le nocciole sono il cibo preferito di topi e scoiattoli. Anche colombacci, ghiandaie e fagiani se ne nutrono.



Appartiene alla Famiglia delle Betulaceae, genere *Corylus*, comprendente numerose specie tra cui *Corylus avellana* L., *C. maxima* Mill. (nociolo di Dalmazia), *C. chinensis* Franch., *C. sieboldiana* Bl., *C. colurna* L. (nociolo di Costantinopoli). Il nociolo comune coltivato in Italia presenta un gran numero di varietà, alcune delle quali sono degli ibridi tra *Corylus avellana* L. e *C. maxima* Mill.

Fra le varietà più diffuse si ricorda:

- "Tonda di Giffoni": diffusa in Campania; ha frutto medio con buona resa in sgusciato e di ottima qualità.
- "Tonda Romana": diffusa nella zona di Viterbo; frutto medio-grosso, di buona resa in sgusciato, di ottime caratteristiche organolettiche.
- "Tonda Gentile delle Langhe": tipica del Piemonte, molto pregiata per le eccellenti caratteristiche organolettiche ma poco adattabile a condizioni diverse dalla zona di diffusione.

<sup>4</sup> Affidata al vento.

<sup>5</sup> Parte superiore del pistillo portata dallo stilo.

<sup>6</sup> Con il termine achenio si definisce un frutto secco con un pericarpo più o meno indurito (talvolta anche legnoso) e che contiene un unico seme.

<sup>7</sup> L'involucro che circonda i semi, derivante dalla trasformazione delle pareti dell'ovario dopo la fecondazione.

<sup>8</sup> Termine con cui si indica una foglia modificata che, in genere, svolge funzioni semplicemente protettive del fiore o anche di richiamo nei confronti di animali impollinatori.

La necessità di ridurre i costi di coltivazione ha fatto introdurre tecniche colturali idonee a favorire la totale meccanizzazione, contribuendo a contenere le maggiori fisiopatie<sup>9</sup>, integrando le pratiche di difesa nel rispetto dell'ambiente. Al posto del tradizionale cespuglio, nei nuovi impianti si preferiscono la forma a monocaule<sup>10</sup> nelle diverse varianti: vaso libero, monocono, ipsilon e a siepe.

La tendenza attuale è per un aumento della densità di piantagione; tenendo comunque conto della necessità di favorire la meccanizzazione ed evitare la competizione nei riguardi della luminosità, è consigliabile non scendere sotto i 5 m fra le file.



**La preparazione del terreno** prevede un livellamento, la ripuntatura e un'aratura leggera con la quale interrare sostanza organica e dosi elevate di fosforo e potassio.

**La potatura** di produzione va eseguita annualmente in modo da eliminare il 10-15% della vegetazione, lasciando una buona dotazione di rami con lunghezza fra 20 e 25 cm. Il controllo dei polloni<sup>11</sup> si effettua con apposite macchine o con prodotti chimici.

**La raccolta**, se eseguita a mano, incide per circa un terzo sul costo colturale totale; se meccanizzata si abbassa al 19%. Le macchine per la raccolta sono le raccogliatrici pneumatiche trainate e quelle semoventi (più rapide ma anche più costose; non sempre adattabili alle irregolarità dei terreni). La raccolta meccanica può essere agevolata da trattamenti chimici, per favorire la maturazione contemporanea e la caduta delle nocciole.

**La produzione** di nocciole è molto variabile oscillando da 1-2 q.li/ha di prodotto secco con guscio, in condizioni vegetative scadenti, a 5-15 q.li/ha in coltura specializzata e fino a 16-18 q.li/ha e oltre. La raccolta viene effettuata in agosto-settembre.

Ricordiamo inoltre che il nocciolo è una delle piante predilette dal tartufo bianco (*Tuber Magnatum*) e dal tartufo nero di Norcia (*Tuber melanosporum*).

Il nocciolo va soggetto a numerose avversità causate da batteri, virus, funghi, acari ed insetti.

Il ***Corylus avellana*** presenta numerose varietà coltivate sia a scopo frutticolo che ornamentale. Tra le prime, in coltura agraria per produzione di frutti di grosse dimensioni, si possono ricordare *C. maxima* e *C. colurna*; tra le seconde le varietà a fogliame rosso o dorato (var. *fusco-rubra* Dipp., var. *aurea* Kirchn.) e quelle a portamento piangente (var. *pendula* Dipp.) o a rami contorti (var. *contorta* Bean.)

Il nocciolo è da considerarsi una specie ubiquitaria<sup>12</sup> ad elevata capacità ricolonizzatrice di zone abbandonate dall'attività agro-pastorale. Questa dote dipende dalla sua ampia diffusione, favorita sia dall'azione umana sia dall'opera disseminatrice di uccelli e piccolissimi mammiferi che si nutrono dei suoi frutti. I suoi semi, dotati di buona facoltà germinativa, sono in grado di attecchire praticamente in tutte le condizioni, occupando in pochi anni superfici

<sup>9</sup> Danni da inquinamento atmosferico e asfissia radicale.

<sup>10</sup> Nella frassinicoltura tradizionale con la potatura di allevamento si mira ad ottenere una pianta monocaule con tronco leggermente inclinato (l'inclinazione favorisce la formazione dei cannoli) privo di ramificazioni fino all'altezza di circa 2 m. (con la *scacchiatura* vengono eliminati i germogli provenienti da gemme situate sul tronco che non sono destinate alla formazione della chioma).

<sup>11</sup> Con il termine botanico pollone si indica quella parte di una pianta sotto forma di ramo che si sviluppa direttamente sul tronco o ai piedi dell'albero, a volte anche direttamente dalla radice.

<sup>12</sup> Che si trova contemporaneamente in più luoghi, che si manifesta ovunque.

naturali non boscate e aprendo così la strada a boschi di neoformazione costituiti da specie diverse.

Solitamente il nocciolo partecipa ai processi di ricolonizzazione forestale nelle fasi iniziali, per cedere poi il passo, dopo periodi più o meno lunghi, secondo la fertilità stagionale<sup>13</sup> e la capacità concorrenziale, alle altre specie edificatrici del bosco che entrano caso per caso nel processo evolutivo.

Si possono distinguere tre situazioni:

1. *Cenosi*<sup>14</sup> *effimere*, ossia di breve durata (dai 30 ai 50 anni circa), definibili *corileti mesotermi*, che si sviluppano soprattutto nell'area potenziale dei carpineti e degli aceri frassineti, con accompagnamento nello strato arbustivo di *Crataegus monogyna*, *Rosa canina*, *Rubus sp.* e in quello erbaceo di *Galanthus nivalis*, *Vinca minor*, *Asarum europaeum*, *Circaea intermedia*, *Allium ursinum* e con abbondante *Clematis vitalba*. Quando ai margini dell'area da ricolonizzare è presente il carpino bianco e a volte il tiglio (zone pianeggianti) si formerà col tempo un carpineto (con anche un po' di tiglio) più o meno ricco in nocciolo, che resterà subordinato. Qualora invece siano presenti acero montano e frassino maggiore (forre o versanti su substrati flyscioidi<sup>15</sup>) il nocciolo, primo colonizzatore, verrà in alcuni decenni soppiantato dalla rigogliosa affermazione delle due specie arboree, fino a regredire.

2. *Cenosi labili*, denominabili *corileti macrotermi*, che si formano nell'area potenziale degli orno-ostrieti e delle faggete submontane, nei versanti soleggiate tra i 600 e i 1200 m, su ex prati falciati ora abbandonati, con accompagnamento di *Juniperus communis* e *Rosa canina* e con *Geranium sanguineum*, *Clematis recta*, *Trifolium rubens*. Sono formazioni rade che si sviluppano in tempi più lunghi (oltre 50-60 anni), per una certa povertà dei suoli, per lo più calcarei, poco favorevoli all'attecchimento ed alla crescita delle specie ricolonizzatrici che accompagnano, e in seguito soppiantano, il nocciolo: carpino nero, orniello, talora anche carpino bianco. Lo stadio finale sarà un orno-ostrieto<sup>16</sup> tipico, comunque sempre con presenza di nocciolo.

3. *Cenosi durevoli*, nell'area potenziale delle faggete submontane interessate o dal passaggio del fuoco o da eccesso di pascolamento. Qui il nocciolo trova facile affermazione grazie alla capacità di ricaccio pollonifero dopo l'incendio ed alla precoce fruttificazione. In queste situazioni il corileto permane nel tempo, anche molto a lungo, al più con la compresenza minoritaria del faggio. In tali condizioni è inopportuno intervenire per tentare di estirpare il nocciolo. Sono altresì sconsigliabili inserimenti artificiali di altre specie (soprattutto abete rosso), con l'eccezione di faggio e abete bianco, in grado di tollerare la copertura e di potersi affermare in tempi lunghi. Laddove si riscontra la presenza di nocciolo nel sottobosco di peccete<sup>17</sup>, questa è un sicuro indice di diffusione della conifera al di fuori delle sue stazioni e, anche dopo il taglio definitivo dell'abete rosso, tenacemente si protrarrà nel tempo.

---

<sup>13</sup> In biologia, di stazione biologica.

<sup>14</sup> Associazione di animali o vegetali in un determinato ambiente retto da determinati equilibri e, quindi, che presentano caratteristiche di adattamento analoghe, pur essendo di specie diverse.

<sup>15</sup> Sono aree tipiche della parte più settentrionale della regione. Il litotipo arenaceo-argilloso con intercalazioni calcaree presenta una bassa permeabilità, soprattutto dove prevale la componente argillosa, mentre l'alterabilità è abbastanza elevata. Danno origine a suoli mediamente profondi, frequentemente acidi e, in questo caso, con una debole connotazione arida. La stabilità complessivamente è bassa.

<sup>16</sup> Termine che deriva dai nomi scientifici di due delle specie arboree più tipiche: l'orniello (*Fraxinus ornus*) ed il carpino nero (*Ostrya carpinifolia*).

<sup>17</sup> La categoria delle peccete raggruppa tutte le formazioni a netta prevalenza di abete rosso.



**Con quanto qui sopra esposto, risulta evidente la caratteristica originale ed originaria del territorio di Colloredo di Prato che andrebbe salvaguardata e valorizzata promuovendo il prodotto come tipicità propria e dei suoi derivati.**

**Feliciano Della Mora**