



Corylus avellana

Corylus avellana, the common hazel, is a species of hazel native to Europe and western Asia, from the British Isles south to Iberia, Greece, Turkey and Cyprus, north to central Scandinavia, and east to the central Ural Mountains, the Caucasus, and northwestern Iran. It is an important component of the hedgerows that were the traditional field boundaries in lowland England. The wood was traditionally grown as coppice, the poles cut being used for wattle-and-daub building and agricultural fencing.

Common hazel is cultivated for its nuts. The name hazelnut applies to the nuts of any of the species of the genus *Corylus*. This hazelnut or cob nut, the kernel of the seed, is edible and used raw or roasted, or ground into a paste. The cob is round, compared with the longer filbert nut.

Description

Common hazel is typically a shrub reaching 3–8 m tall, but can reach 15 m. The leaves are deciduous, rounded, 6–12 cm long and across, softly hairy on both surfaces, and with a double-serrate margin. The flowers are produced very early in spring, before the leaves, and are monoecious with single-sex wind-pollinated catkins. Male catkins are pale yellow and 5–12 cm long, while female catkins are very small and largely concealed in the buds with only the bright red 1–3 mm long styles visible. The fruit is a nut, produced in clusters of one to five together, each nut held in a short leafy involucre ("husk") which encloses about three quarters of the nut. The nut is roughly spherical to oval, 15–20 mm long and 12–20 mm broad (larger, up to 25 mm long, in some cultivated selections), yellow-brown with a pale scar at the base. The nut falls out of the involucre when ripe, about 7–8 months after pollination.

It is readily distinguished from the closely related filbert (*Corylus maxima*) by the short involucre; in the filbert the nut is fully enclosed by a beak-like involucre longer than the nut.

Taxonomy

The scientific name *avellana* derives from the town of Avella in Italy, and was selected by Linnaeus from Leonhart Fuchs's *De historia stirpium commentarii insignes* (1542), where the species was described as "*Avellana nux sylvestris*" ("wild nut of Avella"). That name was taken in turn from Pliny the Elder's first century A.D. encyclopedia *Naturalis Historia*.

Ecology

The leaves provide food for many animals, including Lepidoptera such as the case-bearer moth, *Coleophora anatipennella*. Caterpillars of the concealer moth, *Alabonia geoffrella*, have been found feeding inside dead common hazel twigs. See also *List of Lepidoptera that feed on hazels*.

The fruit are possibly even more important animal food, both for invertebrates adapted to circumvent the shell (usually by ovipositing in the female flowers, which also gives protection to the offspring) and for vertebrates which manage to crack them open (such as squirrels and corvids). Both are considered pests by hazelnut growers.

Cultivation and uses

According to the *New Sunset Western Garden Book*, the European hazelnut (*Corylus avellana*) is among the most widely grown hazelnut plants for commercial nut production.

The common hazel is a shrub common in many European woodlands. It is an important component of the hedgerows that were the traditional field boundaries in lowland England. The wood was traditionally grown as coppice, the poles cut being used for wattle-and-daub building and agricultural fencing. A selection with twisted branches has been propagated horticulturally as *Corylus avellana* 'Contorta'.

Hazelnuts

The hazelnut, also known as the cobnut, is the nut of the hazel. It is roughly spherical to oval in shape, about 15–25 mm long and 10–15 mm in diameter, with an outer fibrous husk surrounding a smooth shell. The nut falls out of the husk when ripe, about seven to eight months after pollination.

Hazelnuts are rich in protein and unsaturated fat. Moreover, they contain significant amounts of manganese, copper, vitamin E, thiamine, and magnesium.

There are many cultivars of the hazel, including Barcelona, Butler, Casina, Clark Cosford, Daviana, Delle Langhe, England, Ennis, Fillbert, Halls Giant, Jemtegaard, Kent Cob, Lewis, Tokolyi, Tonda Gentile, Tonda di Giffoni, Tonda Romana, Wanliss Pride, and Willamette. Some of these are grown for specific qualities of the nut including large nut size, and early and late fruiting cultivars, whereas other are grown as pollinators. The majority of commercial hazelnuts are propagated from root sprouts. Some cultivars are of hybrid origin between common hazel and filbert.

Common hazel is cultivated for its nuts in commercial orchards in Europe, Turkey, Iran and Caucasus. The name "hazelnut" applies to the nuts of any of the species of the genus *Corylus*. This hazelnut or cobnut, the kernel of the seed, is edible and used raw or roasted, or ground into a paste. The seed has a thin, dark brown skin which has a bitter flavour and is sometimes removed before cooking. The top producer of hazelnuts, by a large margin, is Turkey, specifically the Giresun Province. Turkish hazelnut production of 625,000 tonnes accounts for approximately 75% of worldwide production.



Corylus avellana

Il nocciolo (*Corylus avellana*) è un albero da frutto appartenente alla famiglia delle Betulaceae e al genere dei Corylus.

Etimologia

Il nome del genere deriva dal greco κορυς = elmo, oppure da *kurl*, il nome celtico della pianta, mentre l'epiteto specifico deriva da Avella, comune in provincia di Avellino, zona nota fin dall'antichità per la coltivazione di noccioli

Descrizione

La pianta ha portamento a cespuglio o ad albero e raggiunge l'altezza di 7-8 m. Ha foglie semplici, cuoriforme a margine dentato. È una specie monoica diclina. Il nocciolo è una caducifoglia e latifoglia, con crescita rapida.

Le infiorescenze sono unisessuali. Le maschili in amenti penduli che si formano in autunno, le femminili somigliano ad una gemma di piccole dimensioni. Ogni cultivar di nocciolo è autosterile ed ha bisogno di essere impollinata da un'altra cultivar.

Il frutto (chiamato nocciola) è avvolto da brattee da cui si libera a maturazione e cade. Esso è commestibile e viene usato crudo, cotto o macinato in pasta, inoltre è ricco di un olio usato sia nell'alimentazione che dall'industria cosmetica.

Il legno del nocciolo è molto flessibile, elastico e leggero, fin dall'antichità veniva usato per costruire ceste e recinti. Non è adatto come materiale da costruzione o per mobili in quanto troppo elastico e poco durevole.

Distribuzione e habitat

Il suo areale geografico naturale è europeo-caucasico, va dalla Penisola iberica e Inghilterra fino al Volga, e dalla Svezia alla Sicilia. La distribuzione altitudinale è da collinare a medio-montana. Rifugge le aree mediterranee più calde ed aride. Preferisce terreni calcarei, ben drenati, fertili e profondi e luoghi semi-ombreggiati. L'habitat naturale è costituito da boschi di latifoglie, soprattutto querceti misti mesofili, radure e margini. Può formare boschetti pionieri su terreni freschi pietrosi, in consociazione con aceri o pioppo tremulo.

Coltivazione

Vengono coltivate numerose varietà da frutto e ornamentali: tra queste ultime sono notevoli la varietà pendula, la varietà contorta, a portamento tortuoso, e la varietà fusco-rubra a foglie porporine.

È una pianta colonizzatrice che, avendo esigenze modeste in fatto di terreno e di clima, si adatta a svariate condizioni ambientali. In Italia, secondo produttore mondiale dopo la Turchia, il nocciolo è coltivato in modo intensivo principalmente in poche zone (in parentesi sono indicate le cultivar):

Le cultivar di riferimento in Italia per uso e caratteristiche sono:

- *Tonda Gentile delle Langhe*, piemontese, molto richiesta dall'industria dolciaria, si ambienta con difficoltà fuori dalla sua area tipica di coltivazione e di origine;
- *Tonda di Giffoni*, originaria della provincia di Salerno, è coltivata in varie zone della Campania e del Lazio essendo una cultivar che presenta un buonissimo ambientamento anche in zone diverse dall'area tipica di coltivazione, molto richiesta dall'industria dolciaria;
- *Tonda Gentile Romana*, della provincia di Viterbo;
- *Mortarella e S. Giovanni*, campane a frutto allungato;
- *Camponica*, campana a frutto grosso, ottima per il consumo da tavola;
- Nostrale o Siciliana, è la varietà più diffusa in Sicilia ed è ottima per la tostatura perché esalta il suo aroma intenso.

Usi terapeutici

Le sue foglie contengono i fenoli e i flavonoidi che agiscono sia sul gonfiore sia come tonici delle vene e anche come antinfiammatori.

L'olio del frutto di nocciole ha un alto contenuto di lipidi insaturi, quindi penetra facilmente la cute senza ungere, per questo motivo può essere usato come cosmetico in creme o olii per la pelle.

Aspetti medici

La presenza del frutto di nocciole, anche in tracce, per obbligo di legge va indicata nelle etichette degli alimenti, ciò al fine di evitare possibili allergie alimentari.