

Il nocciolo, rustico e di bell'aspetto

Versatili e gustosi, i suoi frutti sono l'ingrediente base del famoso gianduaia. **La pianta ama i terreni collinari, ben drenati. Tante diverse cultivar**

MARIA TERESA SALOMONI,
Proambiente
Tecnopolo Cnr,
Bologna

MASSIMO DRAGO
Servizio Sviluppo
Produzioni
Vegetali,
Regione
Emilia-Romagna

Nel 1806 l'esigenza di ridurre il costo della pasticceria a base di cacao, per il prezzo proibitivo assunto da quest'ultimo, fu la molla che diede origine a uno dei prodotti alimentari italiani più famosi nel mondo: il gianduaia, detto anche gianduja, dal nome della famosa maschera di Torino, dove questo fortunato impasto è stato creato sostituendo una parte di cacao con la pasta di nocciole. E fu anche una fortuna per i nocciolati italiani, distribuiti in tutti i pendii più dolci – è il caso di dirlo – della dorsale appenninica.

*Arbusto spontaneo,
è alto fino a sei metri*

*I frutti
del nocciolo
(Corylus avellana)*

Corylus avellana, il nocciolo, appartenente alla Famiglia delle Betulaceae, è una specie deci-

dua, spontanea in Europa e in Asia occidentale. In Italia nasce e si diffonde in modo naturale su territori collinari, dai 200 agli 800 metri sul livello del mare, in consociazione con castagno, acero montano, frassino, carpino e cerro.

È un grande arbusto, raggiungendo un'altezza di 5-6 metri, che deriva il suo portamento dai numerosi ricacci basali, emessi ogni anno, selezionati attraverso le potature di produzione nelle coltivazioni da frutto. Le foglie sono piuttosto larghe, di forma ovata e seghettate ai margini, provviste di fine peluria nella pagina inferiore. I fiori sono unisessuati: quelli maschili appaiono in gennaio e sono amenti gialli, lunghi 8-10 centimetri, ricchi di polline; quelli femminili sono costituiti da corti e caratteristici filamenti

rossi che appaiono tra fine gennaio e gli inizi di marzo, anche molto tempo dopo la produzione dei fiori maschili. La fecondazione è incrociata, per cui nelle produzioni da frutto occorre disporre alle dovute distanze apposite varietà impollinatrici. Il frutto è rappresentato da una cupola legnosa tondeggiante, ampia circa 2 centimetri, coperta parzialmente da abbozzi fogliari, in cui è contenuto un seme commestibile che matura tra fine agosto e settembre; cadendo al suolo, è in grado di germinare nella primavera successiva. L'apparato radicale è espanso e poco profondo, provvisto di fittoni nelle piante riprodotte per seme.

Irrigazione per garantire produzioni costanti

Il nocciolo rifugge le aree a clima mediterraneo, connotate da lunghi periodi caldi e asciutti. Preferisce posizioni di bassa-media collina, riparate dai forti venti, esposte al pieno sole o a mezz'ombra.

Il suo terreno ideale è soffice e sciolto, fertile, drenato ma con disponibilità d'acqua. Nelle zone di alta quota, il nocciolo beneficia dell'ambiente fresco e della maggior frequenza di precipitazioni; nella bassa collina e nei fondovalle dove si coltivano le varietà da frutto, si interviene con frequenti irrigazioni per garantire pro-





Portamento tipico del nocciolo

duzioni costanti. I terreni più adatti al nocciolo sono quelli pianeggianti o con leggera pendenza, per favorire le operazioni meccaniche mirate alla raccolta e alle cure colturali.

Le piante mantenute in stato di benessere e di vigore vegetativo attraverso accorgimenti agronomici vengono colpite più di rado ma, purtroppo, i parassiti del nocciolo sono un vero problema e se ne conoscono parecchi piuttosto dannosi. Quando appaiono le manifestazioni delle patologie, occorre eliminare subito le parti colpite e bruciare il materiale di risulta per limitare la proliferazione del patogeno. Nell'ambito dei programmi di lotta integrata, sono a disposizione appositi disciplinari che consentono di conoscere le manifestazioni delle patologie e ottenerne il controllo.

Tra le varietà da frutto più conosciute e utilizzate dall'industria: la Tonda Gentile delle Langhe tipica del Piemonte, la Tonda Gentile Romana, diffusa nel Viterbese, e la Tonda di Giffoni, la famosa nocciola della Campania. Esistono ancora tante altre varietà tipiche di ogni regione, alcune delle quali hanno ottenuto il marchio di qualità.

Tra le varietà ornamentali, ricordiamo *Corylus maxima* 'Purpurea', il cui fogliame è di colore rosso bronzato. Ri-

chiede posizioni soleggiate, per mantenere il suo caratteristico cromatismo, riparo dai venti e frequenti irrigazioni. *Corylus avellana* 'Contorta', noto per i rametti sinuosi, è utilizzato anche nelle composizioni del

giardino roccioso, per le sue ridotte dimensioni, e come rami decorativi da appartamento.

Infine, un bell'albero poco diffuso in Italia è *Corylus colurna*, chiamato colurno o nocciolo di Costantinopoli, originario dell'Asia Minore. Si può innalzare fino a 15 metri, ma è molto lento e impiega decenni a raggiungere questa altezza; ha una chioma piramidale, regolare e simmetrica, di grande eleganza. La corteccia, negli esemplari più vecchi, si fessura in modo caratteristico e talora cade in scaglie mostrando la parte sottostante di un bellissimo colore aranciato. Produce piccole nocciole commestibili, dall'epicarpo molto duro. ■

LE REGOLE DI COLTIVAZIONE CAMBIANO IN BASE ALLE VARIETÀ

Le cultivar da frutto necessitano di cure colturali particolari, a differenza delle varietà adoperate nelle opere di rimboschimento o per fini ornamentali.

Le piantine di nocciolo comune si ottengono seminando su terra lavorata i frutti appena caduti a fine estate oppure adoperando, in autunno-inverno, quelli stratificati in precedenza. La stratificazione è necessaria per garantire l'idratazione dei semi che in natura avviene grazie alle piogge autunnali. Le piantine germinate in primavera possono essere messe a dimora alla fine della prima annata vegetativa, ma è meglio utilizzare quelle di due anni, più robuste e con un apparato radicale più folto. Si trapiantano al momento del riposo vegetativo, si accorciano le radici fittonanti per favorire la formazione delle avventizie e si riduce anche il fusto. La coltivazione da frutto prevede la fornitura di esemplari clonati e certificati; di solito si usano i polloni radicati, prelevati da piante madri allevate a ceppaia, che verranno coltivati in vivaio per uno o due anni, prima di essere posti a dimora. La coltivazione prevede il taglio dell'asse centrale a 30-40 centimetri per l'allevamento policaule (cioè a più fusti, cespugliato) o a 70-80 centimetri per la formazione dell'alberello, che si diramerà in 3-4 branche principali. I sestri d'impianto adoperati nelle produzioni da frutto, variano dal 6 x 4 al 6 x 5 metri, per favorire un comodo passaggio dei mezzi meccanici, riducibili anche a 5 x 5 o 5 x 4 metri. La concimazione più indicata all'impianto e nei primi anni di sviluppo, è quella organica; successivamente dal 5°-6° anno si preferirà somministrare concimi minerali a base di fosforo, potassio e microelementi quali boro, zinco e magnesio, per favorire la fruttificazione.

Le piante utilizzate nei rimboschimenti per il consolidamento dei versanti vanno assistite nei primi anni di sviluppo, provvedendo a effettuare diserbi, lavorazioni superficiali del terreno e irrigazioni di soccorso nel periodo estivo. In questa tipologia di coltivazione, le distanze di impianto sono più ravvicinate rispetto a quelle dell'impianto produttivo e si adotta una disposizione alternata, adatta a frenare l'erosione del terreno causata dall'azione delle piogge.