

Corylus avellana L.

Nombre común: Avellano

Nombre científico: *Corylus avellana*

Familia: Betulaceae

Descripción:

- **Porte:** arbusto o arbolillo de 2 a 5 m de altura, con la copa extendida e irregular. Produce en el cuello muchas varas muy ramificadas, tortuosas si son viejas y erectas si son jóvenes.



- **Hojas:** grandes, alternas, ovales, redondeadas, pecioladas, rugosas, pelosas en el haz, de color verde-amarillento y doblemente aserradas. El peciolo es muy corto y las estípulas son oblongas, obtusas y acabadas en punta.



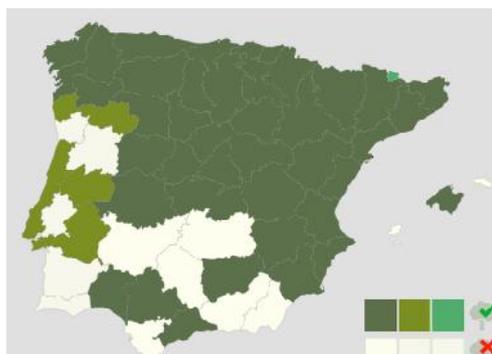
- **Tronco:** Marrón o grisáceo de madera dura y resistente.

- **Frutos:** La avellana es el fruto de este árbol y aparece en grupos de 1 a 5. Como característica principal de este fruto hay que mencionar la cáscara o caparazón que encierra casi la nuez al completo dejando solo una cuarta parte de ésta al descubierto. Cuando maduran los frutos, a los 8 meses, la avellana se asoma de manera completa.

- **Flores:** Consisten en flores con espigas que se pueden diferenciar; los femeninos son de tonos rojizos mientras que los masculinos son de un color amarillo. Asimismo, las flores del avellano resultan ser de polinización anemófila en inflorescencias, las flores masculinas comienzan a crecer al terminar el verano y continúan desarrollándose hasta el próximo invierno; por su parte, las femeninas suelen ser menos evidentes y un poco más tardías, y destacan únicamente los pequeños estilos rojizos.

Distribución:

Es propia de Europa y Asia oriental. En nuestro territorio crece espontánea, sobre todo en la mitad norte, y se refugia en lugares frescos y umbrosos en el sur. Se cultiva principalmente en Cataluña y Levante. Es una planta de climas templados, aunque tiene una gran área de distribución. Prefiere localizaciones aireadas con una temperatura elevada unida a cierto grado de humedad, ya que favorece la fructificación y el desarrollo de las avellanas.



Fuente: www.arbolapp.es

Usos:

Son muy energéticas debido a la gran cantidad de aceite que contienen.

- Es uno de los elementos básicos de alimentos como los turrone. Se pueden comer crudas y tostadas. Con este fruto se hacen horchatas y hormiguillos (avellanas tostadas, trituradas y mezcladas con miel y pan rallado).
- El aceite de avellana es muy empleado como cosmético (cuidado de la piel y el cabello).
- La madera es buen combustible y sirve como carbón vegetal. Además, la flexibilidad de las ramas, permite su uso en cestería y tonelería.
- La corteza es lisa en su juventud y tiene un color pardo grisáceo pero con la edad llega a resquebrajarse.