

Nocciola mortarella campana

Descrizione

Il frutto è una nocula di dimensione medio-piccola di forma subcilindrica, lateralmente compressa, con guscio medio-sottile, di colore marrone chiaro con lievi striature. La parte edule è rappresentata dal seme subovoideo, inferiormente un po' pianeggiante: con polpa di colore bianca-avorio, consistente, aromatica.

Area di produzione

La mortarella è presente in tutte e cinque le provincie della Campania con una prevalenza in quella di Avellino che è in percentuale quella più importante per la coltivazione del nocciolo.

Epoca di produzione

La nocciola Mortarella è una cultivar medio-precoce che matura fra la 2a e la 3a decade di agosto.

Aspetti economici e di mercato

La Campania è il maggiore produttore di nocciole a livello nazionale e la provincia di Avellino - dove la Mortarella è dominante- rappresenta la quota più rilevante. In generale la Mortarella è la cultivar più diffusa nella regione Campania con una incidenza sul totale del 30-35%. La Mortarella è utilizzata dall'industria alimentare per la preparazione di creme per pasticceria e gelateria.

Note particolari

La mortarella è una cultivar rustica, produttiva, resistente al freddo e all'eriofide, mentre è alquanto sensibile al balanino, al coeliodes ed al cossus.