

## **Nocciola vesuviana Mortarella**

---

### Scheda tecnica

Il paesaggio di ampie zone della Campania è fortemente caratterizzato dalla coltivazione del nocciolo, coltura di antichissimo insediamento in Campania e di solida tradizione. Una varietà tipica della Campania è la Mortarella, caratterizzata da un frutto medio-piccolo, subcilindrico e compresso lateralmente. Il guscio della nocciola mortarella è abbastanza sottile, di colore marrone chiaro, con lievi striature di colore più intenso e leggermente schiacciato nella parte inferiore. Il seme è molto aromatico, consistente, di colore bianco-avorio di ottimo sapore. La Mortarella è coltivata in quasi tutte le aree corilicole campane (ad eccezione del Giffonese) per le sue pregevoli caratteristiche di idoneità alla trasformazione.

## **Nocciola vesuviana San Giovanni**

---

### Scheda tecnica

La nocciola San Giovanni ha una forma allungata e lievemente compressa ai lati. Il guscio è color marrone chiaro ed è piuttosto sottile, il seme è medio piccolo ed è molto apprezzato per le sue buone caratteristiche organolettiche. La San Giovanni presenta un'alta produttività ed è coltivata nelle aree pianeggianti delle province di Napoli e Avellino soprattutto per la funzione impollinatrice della varietà Mortarella. Rispetto a quest'ultima ha un valore commerciale inferiore sia per la forma allungata del frutto e sia per la scarsa attitudine alla trasformazione.