

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.