

Schede tecniche per la coltivazione e la cura delle piante da giardino

SCHEDA N.49

Carya illinoensis (C. pecan) (Juglandaceae) Nord America – Noce Pecan o "Hickory"

(Categoria delle legnose arboree)



Carya illinoensis (Noce Pecan)



Particolare delle foglie composte



Particolare dei frutti a drupa

Arborea spogliante da fogliame e da frutto. E' un bell'albero ornamentale per la forma, per i colori autunnali e per i frutti commestibili (noci Pecan). Specie rustica, longeva e di rapido sviluppo, possiede un fogliame leggero somigliante a quello del Frassino che, in autunno, assume un bel colore giallo ed emana un caratteristico odore di resina. In Italia è diffusa soprattutto al sud per la produzione delle noci. Soffre il vento forte e i trapianti.

- **Terreno:** pur adattandosi a qualsiasi tipo di terreno, il Noce Pecan predilige terreni con reazione leggermente acida (pH 5,5-6,5), fertili, di medio impasto, freschi e profondi.

- **Esposizione:** a pieno sole.

- **Propagazione:** per seme. Soffrendo i trapianti è consigliabile seminare sul posto a dimora o in vasetti. Le varietà occorre moltiplicarle per innesto a gemma.

- **Altezza:** può raggiungere i 25-30 metri.

- **Fioritura:** fiori unisessuali primaverili, posti su amenti monoici di nessun pregio ornamentale. In ottobre-novembre maturano i frutti a forma di noce, con involucro sottile e seme molto oleoso.

- **Varietà:** le varietà coltivate in Italia sono: 'Kiowa', 'Wichita' e 'Shoshoni'.

- **Malattie:** il Noce Pecan può venire, spesso, attaccato dagli *Afidi* e dalle *larve minatrici*.

- **Potatura:** si effettua in febbraio ed è importante per mantenere produttivo e in forma l'albero, ma nei primi 2-3 anni questa operazione va evitata per permettere alla struttura di fortificarsi. In genere si rende necessario eliminare i rami in eccesso, quelli secchi o quelli bassi che nel tempo diventano penzoloni.

- **Impiego:** stante l'ampiezza della chioma è preferibile l'utilizzo come esemplari isolati, pur non escludendo i filari o i gruppi.

Curiosità e note aggiuntive

Il nome deriva dal greco *karya* che significa <albero di noce>. Si tratta di specie appartenenti alla stessa famiglia del Noce comune, che hanno mantenuto anche in italiano il nome *Hickory* dato loro nel paese originario. Le noci di Pecan, nei loro gherigli, sono ricche di antiossidanti alimentari, e composte da proteine, da grassi mono- e polinsaturi, da fibre alimentari e da vitamine dei gruppi A, B, C, ed E. Sono molto ricche, inoltre, in magnesio, manganese, fosforo, potassio, selenio, calcio, ferro, zinco e rame. La noce Pecan, specialmente nelle zone di origine, viene consumata sia come frutta secca, sia impiegata nella preparazione di pane, primi e secondi piatti ma, soprattutto, nella preparazione di dolci.