

NUEZ

Es un árbol caducifolio monoico que puede medir 30 m de altura. Su corteza es gris claro o parda, cubierta de escamas o exfoliaciones laminares, con hojas de hasta 25 cm de longitud, generalmente glabras o con pelos.

Los amentos péndulos masculinos están compuestos por numerosas flores con estambres escasamente pilosos y miden unos 20 cm de largo con raballo cubierto de tricomas glandulares. También presenta inflorescencias femeninas en espigas terminales pauciflores.



Producto

Fruto grande con mesocarpio carnoso y endocarpio duro, arrugado en dos valvas color café, y el interior dividido incompletamente en dos o cuatro celdas; la semilla tiene dos o cuatro lóbulos y muchos hoyos. Sus frutos o semillas tienen cáscara dura y están provistos de una piel que se separa con facilidad de la pepita interior comestible.

El fruto monospermo se forma a partir de un ovario compuesto con paredes externas endurecidas hasta adquirir consistencia leñosa e indehisciente; es decir, que no se abre para liberar la semilla.



Establecimiento de la plantación

Se recomienda plantar árboles de 1.5 a 2.2 m de altura, con diámetro del tronco entre 2 y 2.5 cm. Estos árboles deben adquirirse en viveros ya injertados. El diseño de plantación más común es el de marco real; en un trazo a 12 x 12 m incluye 69 árboles por hectárea.

Los árboles deben trasplantarse en hoyos de 60 cm de diámetro y un metro de profundidad.



Condiciones edáficas y clima

Deben evitarse lugares cuyas temperaturas primaverales puedan descender a menos de 1 °C, ya que pueden ocasionar daños por heladas en las inflorescencias masculinas, brotes nuevos y pequeños frutos. Por otra parte, si se presentan temperaturas superiores a 38 °C acompañadas de baja humedad es posible que se produzcan quemaduras por el sol en las nueces más expuestas.

Prefiere los suelos con textura media pesada, y pH de 6.5 a 7.5.

La temperatura óptima para su desarrollo es de 19 a 29 °C, y necesita una precipitación media anual de 0 a 800 mm.



Usos

Se utiliza en la panadería, repostería, elaboración de helado, postres, golosinas (en garapiñados y palanquetas) y botanas. Forma parte importante de los ingredientes para la preparación de moles regionales.

Se usa también para hacer bebidas como licuados y pulque.



Nombre científico
Carya illinoensis

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA