



Avellano

Gevuina avellana Molina

Proteaceae

Descripción: Árbol de hasta 20 m de altura. Hojas siempreverdes, compuestas, borde aserrado, coriáceas, de nervadura reticular, brillantes. Flores pequeñas en racimos axilares, hermafroditas. El fruto es una nuez drupácea, globosa, 1,5-2 cm de diámetro, de cáscara leñosa y de color verde a negro, pasando por tonos rojo, marrón y violeta.

Distribución: Regiones Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Ríos, Los Lagos.

Hábitat: Laderas pronunciadas de exposición sur y quebradas de cerros.

Usos comestibles: Las semillas del avellano se consumen al natural, tostadas o hervidas. Son de sabor agradable y ricas en aceites de alto valor nutricional. Las avellanas molidas se utilizan para elaborar una bebida similar al café, de propiedades semejantes al que se hace con cebada. Además, de las semillas se obtiene aceite y harina. La harina de avellana desgrasada obtenida tras la extracción del aceite contiene alrededor de 25% de proteínas, casi 10% de fibras y más de 55% de hidratos de carbono, por lo que es un buen alimento para las personas y el ganado. Las avellanas tostadas se utilizan en la elaboración de chocolates.

Usos medicinales: La corteza en conjunto con otras hierbas medicinales se utiliza para preparar un té que se bebe para ayudar a coagular y sanar heridas internas provocadas por golpes.

Propagación: La forma más sencilla de propagarlo es por semillas. Se debe evitar su desecación sembrándola inmediatamente luego de haberla colectado, en otoño. Germina bien en distintos sustratos (arena 70% y suelo normal 30%; 70% materia orgánica y 30% arena; y 33% arena, materia orgánica y suelo franco arenoso o limoso). Se siembra en arena húmeda a 4°C. Posee germinación hipógea, emergiendo únicamente el epicótilo con el brote terminal del que aparecen las hojas primarias.

