

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2012)
Heft: 58

Artikel: Il noce
Autor: Franscella, Carlo
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1065657>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Chi non l'ha mai mangiato il frutto del Noce? Eppure se ci si dovesse domandare da dove provenga e da quando è comune da noi forse si resterebbe in sospeso. La voce Noce è segnalata nel Cantico dei Cantici (Ct. 6.11), le cui caratteristiche linguistiche permettono di fissare la data di composizione al periodo post-esilico. Si legge: *"Nel giardino dei noci io sono sceso per vedere il verdeggare della valle"*. "Giuseppe Flavio assicura che i Noci erano abbondantemente coltivati nella pianura di Genesaret. Oggi questi alberi sono rari nella Palestina".¹⁾

Dal testo di ZAHNDER alla voce Juglans regia L. *Walnussbaum, Noce comune, Noyer royal*, si legge trattarsi di pianta utile proveniente dai Balcani, dall'Asia Anteriore e nel resto dell'Europa naturalizzata.²⁾

Ma come è giunta da noi, chi l'ha portata? Stando a Sandro PIGNATTI rilevo: "La patria del Noce è ignota: generalmente si ammette che esso sia originario della Persia, alcuni però lo vogliono spontaneo anche in Europa, sul Caucaso e nella Balcania. Non ci sembra di poter condividere l'opinione di Asch. et Gr., secondo i quali il Noce sarebbe indigeno anche in Italia, al piede meridionale delle Alpi: piuttosto un indigenato sarebbe pensabile per alcune zone dell'Italia peninsulare, come ad es. i Colli Albani (Montelucci in litt.); in ogni caso nel territorio della nostra flora (in Italia) lo conosciamo solo come pianta coltivata o naturalizzata".³⁾

Non oso quindi affermare che il Noce, assieme ad altri alberi, sia stato portato da noi fin dall'antichità, dai Romani.

Il Noce, longevo (raggiunge anche più di cento anni), è utile all'uomo per il legno duro, pregiato nella costruzione di mobili e anche per il frutto, noce dalla quale si ricava olio commestibile.

L'albero cresce in terreno bene irrorato dove sviluppa una radice a fittone profonda; ha bisogno di luogo soleggiato, non contrastato da altri alberi. Lo si può trovare dal livello del mare fino ai circa milleduecento metri di altitudine.

Il tronco è eretto, robusto, maestoso; i rami sono solidi; le foglie caduche imparipennate

Il Noce



compaiono da aprile a maggio come pure i fiori. Questi ultimi sono divisi per sesso: i maschili sono riconoscibili per gli amenti pendenti, i femminili piuttosto rotondi e solitari, ma a volte raggruppati a tre o quattro.

Non ancora maturi, hanno la drupa verde la cui polpa contiene tannino. C'è chi ritiene il giorno di San Giovanni (24 giugno) sia il più adatto per cogliere i frutti dall'albero per il *ratafià* detto anche *nocino*. Questa bevanda superalcolica va preparata con grappa di uva americana, ingredienti aromatici e spezie come il macis. Ognuno è geloso della propria ricetta ritenendo la sua l'unica giusta, ricevuta confidenzialmente da fra Corrado.

Il frutto è complicato da descrivere; lo si consuma sia fresco sia essiccato. Con i gherigli ripuliti dal guscio poi pigiati si ottiene una pasta che produce "circa il 30/35% di olio vergine, mentre a una seconda spremuta a caldo dà ancora il 20% di olio adatto

per la preparazione di saponi, colori, concia di pelli e prodotti industriali."⁴⁾

Lungo la strada delle Terre di Pedemonte si notano numerosi esemplari di Noci sotto i quali nelle afose giornate estive è piacevole sostare e respirare l'aria sottilmente profumata e fresca.

Carlo Franscella

Fotografie
di Carlo Zerbola



Bibliografia

- 1) Dizionario enciclopedico della Bibbia e del Mondo Biblico. 1986. II Edizione. Milano. Pagina 554.
- 2) ZAHNDER Robert. 1984. Handwörterbuch der Pflanzennamen. Stuttgart: Ulmer. Pagina 310.
- 3) PIGNATTI Sandro. 1982. Flora d'Italia. Vol. 1. Edagricole. Bologna Roma Milano. Pagina 107.
- 4) Dizionario di botanica. 1984. Edizione Rizzoli. Milano. Pagina 314.



Fiori maschili:
amenti pendenti
lunghi da 7 a 9 cm.

↓ Fiori femminili: globosi singoli o riuniti fino a gruppi di 4 o 5



Drupe, tradizionalmente
da raccogliere
il giorno di
San Giovanni,
per preparare
il ratafià



Albero giovane

Particolarità della corteccia grigia



Albero adulto