



NOGAL

DISTRIBUCIÓN Y HÁBITAT

Distribución.

Oeste de Asia y Europa. En España es más abundante en la zona norte.

Hábitat.

El nogal crece en suelos calcáreos, fértiles y profundos en zonas abrigadas pero soleadas, desde el nivel del mar a los 800 m de altitud.

NOGAL

(Juglans regia)

FAMILIA: Juglandaceae

DESCRIPCIÓN

Árbol caducifolio que llega a los 25 m de altura. Ramas gruesas formando una copa grande y redondeada. Hojas compuestas, con 3 a 9 foliolos. Inflorescencia femenina compuesta por 1 a 5 flores pelosas. La masculina con gran número de flores, sésiles. De las flores femeninas nacen frutos de 3-6 cm, de cubierta semi-carnosa verde y liso, que al secarse se vuelve negruzco y se desprende. Aunque recibe el nombre de nuez, no lo es en términos botánicos, sino una drupa, en cuyo interior se encuentra una semilla cerebriforme comestible.

RINCÓN LITERARIO

Pulsa [aquí](#) para escuchar.

¿DÓNDE LO PUEDES ENCONTRAR?

Nuestra pequeña dehesa salmantina

ETIMOLOGÍA Y MITOLOGÍA

Etimología.

Nogal viene del vocablo latino *nux-nucis*, usado para designar cualquier fruto con cáscara. *Juglans* parece provenir de otro nombre que se le daba a la nuez, *iovis glans* (la bellota de Júpiter)

Mitología e historia.

Según la mitología griega, Dioniso, dios del éxtasis místico, se enamoró de Caria, princesa Laconia. Por una rara enfermedad, la doncella murió muy joven, y Dioniso, para inmortalizar a su amada, ya que no podía endiosarla, la convirtió en el árbol del Nogal. Artemisa, diosa de la naturaleza, impresionada por este amor, bailó alrededor del árbol, quedando establecida así la costumbre de hacerlo en ciertas festividades anuales helenas.

USOS TRADICIONALES

Madera.

Muy apreciada en carpintería por su dureza y densidad. Se tornea y sirve en la fabricación de muebles

Ornamental.

Utilizado en decoración de casas y regalos, sobre todo durante la época navideña.

Medicinal.

Se ha utilizado como antihelmíntico, astringente, antiinflamatorio y depurativo.

Alimentación.

Su fruto, la nuez, es un excelente comestible.