



Carya ovata

Carya, *caria* o *pacana* es un género de plantas arbóreas, muy raramente arbustivas, de la familia Juglandaceae. Incluye una treintena de taxones aceptados - entre específicos, infraespecíficos e Híbridos - de los casi 150 descritos.



Etimología

carya: derivado del griego *κάρυον*, "nuez".

Descripción

Árboles, más raramente arbustos, de 3 hasta 50 metros de altura, monoicos como todos los representantes de la familia, con corteza de color gris o parduzco, lisa con fisuras en individuos jóvenes, tornándose arrugada y ocasionalmente profundamente surcada o exfoliada en escamas laminares o bien en cintas largas o anchas. Las hojas son imparipinnadas, con peciolo de glabro a pubescente o escamoso y 3-21 folíolos peciolulados de margen aserrado - los distales más Grande - que miden de 2-26 por 1-14 cm. Los amentos masculinos, colgantes, son de 3 fascículos de flores con 3-15 estambres pubescentes o no. Las flores femeninas se organizan en espigas terminales. Los frutos son drupáceos ("drupa involucrada" o "trima") de involucro dehiscentes en 4 valvas de suturas lisas o aladas, con nuez comprimida o no, angulosa o lisa, suave o verrugosa, de cáscara fina o gruesa y de color pardo, ocasionalmente moteado de negro o marrón. La semilla puede ser dulce o amarga.

Distribución

Carya



Carya ovata, vista general.

Taxonomía

Reino: Plantae
División: Magnoliophyta
Clase: Magnoliopsida
Orden: Fagales
Familia: Juglandaceae
Género: *Carya*
NUTT., GEN. N. AMER., PL.2, P. 220, 1818

POSICIÓN EN EL ARBORETUM:

PERGOLA



Una docena de especies son nativas de Norteamérica (11 en EE. UU., 1 en México), y unas 5–6 de China e Indochina. Un cierto número de especies han sido introducidas en diversas regiones del mundo con fines ornamentales, alimenticios o industriales.

Especies y clasificación

Asia

■ *Carya* sección *Sinocarya* – Pacanas asiáticas

Por ejemplo:

- *Carya cathayensis* Sarg.
- *Carya dabieshanensis* M.C. Liu (puede ser sinónimo de *C. cathayensis*)
- *Carya hunanensis* W.C.Cheng & R.H.Chang
- *Carya kweichowensis* Kuang & A.M.Lu
- *Carya poilanei* Leroy
- *Carya tonkinensis* Lecomte

Norteamérica

■ *Carya* sección *Carya* – Pacanas típicas

Por ejemplo:

- *Carya floridana* Sarg.
- *Carya glabra* (Mill.) Sweet
- *Carya myristiciformis* (F.Michx.) Nutt.
- *Carya ovalis* (Wangenh.) Sarg. (tratada como un sinónimo de *C. glabra* por *Flora N. Amer.*)
- *Carya ovata* (Mill.) K.Koch
 - *Carya ovata* var. *ovata*
 - *Carya ovata* var. *australis* (sin. *C. carolinae-septentrionalis*)
- *Carya laciniosa* (Mill.) K.Koch
- *Carya pallida* (Ashe) Engl. & Graebn.
- *Carya texana* Buckley
- *Carya tomentosa* (Poir.) Nutt. (sin. *C. alba*)

■ *Carya* sección *Apocarya* – Pacanas

Por ejemplo:

- *Carya aquatica* (F.Michx.) Nutt.
- *Carya cordiformis* (Asch.) Graebn.
- *Carya illinoensis* K.Koch; "pacana"



Follaje de *Carya cordiformis*.



Amento masculino de *Carya illinoensis*.



Nueces maduras de *Carya ovata*, a punto de caer, Andrews, Carolina del Sur (Estados Unidos).



- *Carya palmeri* W.E. Manning Mexican Hickory

Usos

El género tiene cierta importancia económica: por ejemplo, *Carya illinoensis*, el pacano y su fruto la pacana, es el más importante productor nativo de «nueces» de Norteamérica, y la madera de los verdaderos «nogales americanos» es sin igual para la fabricación de mangos de herramientas y palos de golf por su solidez y resistencia a los golpes. También las pacanas son una buena fuente alimenticia para la fauna salvaje y están muy apreciadas en la gastronomía humana. Además, la madera del pacano es bastante popular en los asados en Estados Unidos y otros países, siendo utilizada frecuentemente en los ahumados de carnes, conocido por dar un característico toque de aroma y sabor al quemarse mientras se cocina la carne.



Carya glabra con amentos y agallas de *Phylloxera* sp.

Por otra parte, *Carya cordiformis*, *C. glabra* y *C. ovata* están cultivados extensivamente en la Europa central como madera de construcción.

Carya ovata

Carya ovata es común en el este de los Estados Unidos y el sureste de Canadá . Es un árbol grande, de hojas caducas , que crece hasta 30 m de altura, y puede vivir más de 350 años. El shagbark medido más alto, que se encuentra en Savage Golfo, Tennessee, es de más de 46 m de altura. Shagbarks maduros son fáciles de reconocer, ya que, como su nombre lo indica, tienen la corteza peluda. Esta característica es, sin embargo, sólo se encuentra en los árboles maduros; especímenes jóvenes tienen una corteza lisa.

Las hojas son de 30-60 cm de largo, pinnadas , con cinco (raramente tres o siete) folíolos, los terminales tres valvas mucho más grande que el par basal. La *Carya ovata* es **monoica** . **Flores** masculinas son producidas en tallo largo amentos en la punta de la madera vieja o en las axilas de las hojas de la temporada anterior. Flores pistiladas se producen en espigas terminales cortos. **El fruto** es una drupa 2,5 a 4,0 cm de largo, un comestible con una cáscara dura, ósea, contenido en un verde cáscara gruesa, que se vuelve oscura y se separa en la madurez en el otoño. **Las yemas** terminales en la *Carya ovata* son grandes y cubiertas de escamas sueltas. Frutos secos *Carya ovata* eran una importante fuente de alimento para los algonquinos. Ardillas , ardillas grises , mapaches , ardillas y ratones son consumidores de frutos secos de nogal. Otros consumidores incluyen osos negros , zorros grises y colorados, conejos y especies de aves como patos silvestres, patos, codornices, madera y pavo salvaje.

Las dos variedades son:

° *Carya ovata* var. *ovata* (norte shagbark nogal americano) tiene sus folletos más grandes más de 20 cm (8 pulgadas) de largo y frutos secos 3,0-4,0 cm (1 1 / 8 - 1 5 / 8 pulgadas) de largo.

° *Carya ovata* var. *australis* (*Carya ovata* o el sur de Carolina del nogal americano) tiene sus folletos más grandes a menos de 20 cm (8 pulgadas) de largo y nueces 2,5-3,0 cm (1- 1 1 / 8 pulgadas) de largo. Algunas fuentes consideran *Carya ovata* sur como las especies separadas *Carya carolinae-septentrionalis* .

La palabra Hickory es una forma aphetic de antes pohickory , abreviatura de incluso antes pokahickory , tomado de la Virginia Algonquian palabra pawcohiccora , carne Hickory-tuerca o una bebida láctea.

Shagbark Hickory se encuentra en la mayor parte del este de Estados Unidos, pero está en gran medida ausente en el sudeste y llanuras costeras del Golfo y menores Mississippi . Una población aislada crece en el este de Canadá hasta el norte de Lavant Township, 4b zona canadiense. Ubicaciones dispersas de *Carya ovata* se localizan en las montañas del este de México.



Las nueces son comestibles con un sabor excelente, y son un alimento popular entre las personas y las ardillas. No son adecuadas para la producción comercial o en huerto debido al largo tiempo que le toma a un árbol para producir cultivos de tamaño considerable y una producción impredecible de año en año. Nogales shagbark pueden crecer a tamaños enormes, pero son portadores poco fiables. Los frutos secos se pueden utilizar como un sustituto de la pacana en climas más fríos y tienen casi la misma función culinaria.

C. ovata comienza la producción de **semillas** a los 10 años de edad, pero no produce grandes cantidades hasta los 40 años y continuará produciendo durante al menos 100 años. El ritmo de producción es irregular, con buenos cultivos cada 3 a 5 años, entre los cuales no se colecta ningún fruto y toda la cosecha se puede perder a causa de la depredación animal.

Andrew Jackson , el séptimo presidente de los Estados Unidos, fue apodado popularmente Old Hickory, en referencia a la dureza de la madera de nogal. En 1830, comenzó a planificar la construcción de su tumba en el Hermitage , su plantación en Tennessee . La tumba estaba rodeado de una gran variedad de árboles, incluyendo seis nogales shagbark. Permanecieron allí durante 168 años hasta que una tormenta en 1998 demolió más de 1.200 árboles en la zona. . En los tiempos modernos, Carya ovata rara vez se utiliza como planta ornamental debido a su gran tamaño, crecimiento lento y a la dificultad del trasplante.

La **madera** se utiliza para ahumar la carne y para hacer los arcos de los americanos nativos de la zona norte. La madera es pesada, dura y resistente, con un peso de 63 lb / pies cúbico cuando se seca al aire, y se ha empleado para los útiles y herramientas que requieren fuerza. Estos incluyen ejes, mangos de hacha, arados, esquís y palos de tambor.

La **corteza** del Carya ovata también se utiliza para dar sabor a un jarabe de arce.





