

Gevuina avellana Molina, 1782 (Avellano)

Identifiants : 1713/gevave

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 26/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Proteaceae ;

- Synonymes français : noisetier chilien, gevuín, avelinier, noisette du Chili {fruit} ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : Chilean hazel, avellano, Chilean wildnut ;



- Note : ***/***

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit (graines $\mu_{0(5+),+x},27(+x)\mu$ {noix $\mu_{0(+x)}\mu$ } crues $\mu_{0(5+),+x}\mu$ ou cuites $\mu_{5(+)}\mu$ {torréfiées $\mu_{0(5+),+x}\mu$ } [nourriture/aliment et base boissons/brevages $\mu_{\{\{(dp^*)\}\mu$ {substitut de café $\mu_{\{\{0(5+),+x)\}\mu$ }}] comestible $\mu_{0(5+),+x}\mu$. ;

Noix, graines $\mu_{\{\{0(+x)\}\mu$. Les graines, consommées $\mu_{\{\{\sim 0(+x),\{\{5(+),\{\{27(+x)\}\mu$ crues ou cuites $\mu_{\{\{\sim 0(+x),\{\{5(+)\}\mu$, ont un goût agréable, semblable à la noisette ; c'est un aliment populaire au Chili, où il est souvent vendu sur les marchés locaux et est très recherché ; la noix contient environ 12,5% de protéines, 49,5% d'huile et 24,1% de glucides $\mu_{\{\{5(+)\}\mu$; elle produit une huile $\mu_{\{\{0(+x)\}\mu$; la graine $\mu_{\{\{5(+)\}\mu$ (noix $\mu_{0(+x)}\mu$) torréfiée est utilisée comme un substitut de café $\mu_{\{\{0(5+),+x)\}\mu$.
Consommation locale $\mu_{\{\{\sim 27(+x)\}\mu$. ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

De gauche à droite :

Par Ruiz H., Pavon J. (Flora Peruviana, et Chilensis, Plates 1-152, vol. 1: t. 99, 1798-1802), via [plantillustrations.org](#)
Par inao ~, via flickr

• **Liens, sources et/ou références :**

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Gevuina avellana" : [pages](#), [images](#) / "Avellano" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 146, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 469 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 638 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 346 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 188 ; Gouldstone, S., 1978, Australian and New Zealand Guide to food bearing plants. Books for Pleasure. p 48 ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 142 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 111 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 225 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 22 ; Moure, A., et al, 2002, Characterisation of protein concentrates from pressed cakes of Gevuina avellana (Chilean hazelnut). Food Chemistry 78: 179-186 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rapoport, E., H., et al, 2003, Plantas Nativas Comestibles de la Patagonia Andina Argentino/Chilena Parte 1, Department de Ecologi Centro Regional Universitario Briloché p 38 ; Ryan, S., 2008, Dicksonia. Rare Plants Manual. Hyland House. p 28 ; Sag. stor. nat. Chili 184. 1782 ; Self, M., 1999, Phoenix Seeds catalogue. p 10 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, Flowering Plants of the Neotropics. Princeton. p 315 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 76, 147 ; www.chileflora.com