

Emilio Laguna

Corylus avellana L.

Familia: Betulaceae (Corylaceae)

avellano,
avellaner, hurritz, abelaira

USOS PRINCIPALES



GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

Lista Roja: -
RD 139/2011: -
Catálogos autonómicos: CM; EX; MD
Directiva Hábitats: -

NOMBRES VULGARES

Castellano: avellano (nombre generalizado), avellanu (AS, CB, CL), alvellano (CM, EX), avellanero (AR, CM, GA, MC, VC), avellanera (CL, CM), abellanera (AR), avellaneira, avellaneiro, avellanal (CL); ablantal (AS, CL), abranal (CL), ablano, ablanu (AS, CL), abrano (CL); matu (AS, CB); belortu (AS); parra, parru (AS). *El fruto:* avellana (nombre generalizado); abrana (CL) [1-42].

Catalán: avellaner (CT, IB, VC). *El fruto:* avellana (CT, IB) [43-55].

Euskera: hurritz (NC, PV), hurretx (PV) [56-58].

Galego: abelaira, abalaira (CL, GA), abraira, abeladoira, abelán, abelaneira, abelaneiro, abelao, abeleiro, ablaira, abraia (GA); amen-doeiro. *El fruto:* abelá, abelaira (CL) [3,34,42,59-61].

DESCRIPCIÓN

Arbusto de hasta de 8 m, con corteza lisa color pardo rojiza o grisácea. Hojas de 5-10 cm, ovadas, anchas, doblemente aserradas, caducas. Inflorescencia masculina en amento hasta de 9 cm, colgante, de color verde. Fruto en aquenio (avellana), de unos 2 cm, globoso, de pericarpio leñoso, cubierto de un involucre abierto, laciniado.

HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

Vive en lugares umbríos, frescos, en el sotobosque de caducifolios, hasta 1900 m.

Florece de enero a marzo.

Se encuentra en Europa y el oeste de Asia. En toda la Península Ibérica, falta en las Islas Baleares.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles-Frutos secos y oleaginosos

Las avellanas, recolectadas a principios del otoño, se han consumido de forma generalizada en toda España, ya sea crudas o tostadas

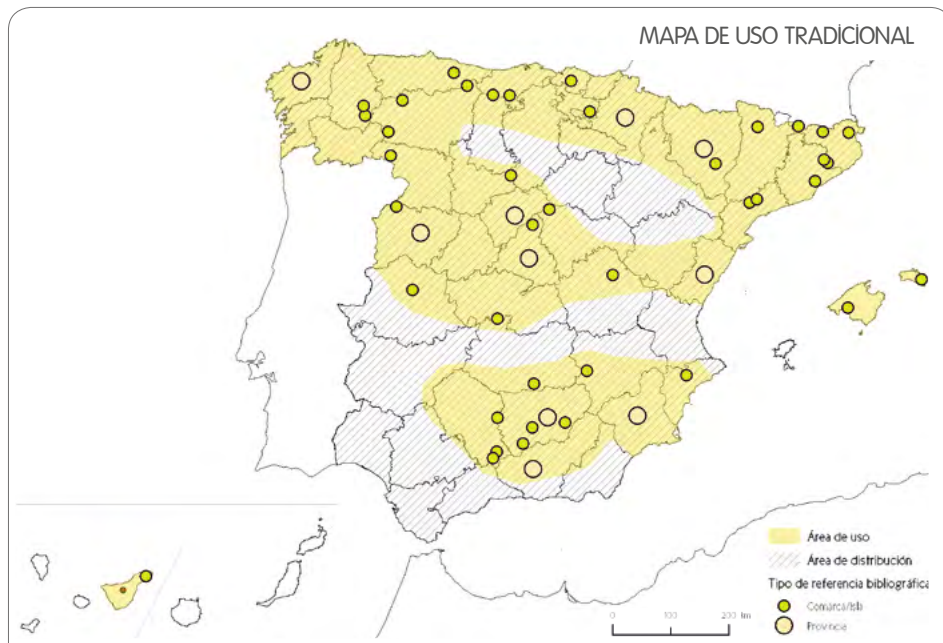
[5,8,9,11-14,18-20,23,24,29-37,39,41,43,45,46,54,55,62-65]. También se emplean para la preparación de postres, y como espesante de caldos y guisos, por ejemplo en Cabañeros (Ciudad Real), o de confituras, en el Alt Empordà (Gerona) [36,55].

Bebidas no alcohólicas

Las avellanas se han utilizado para elaborar un tipo de leche vegetal en la zona cántabra de Campoo y en las provincias de Huesca y Salamanca [13,39,41].



Corylus avellana, Joan Vallès



Golosinas y masticatorias

En los Picos de Europa mordían los tallos tiernos a modo de golosina por su sabor dulce [30].

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Forraje verde o seco

Las hojas sirven como alimento para el ganado en algunas localidades del norte peninsular, en Asturias, Cantabria, León y Palencia [5,14,30,41]. A las cabras y otros animales como conejos, se les daban sin cocinar, pero para los cerdos se solían cocer y en algunos casos se añadía un poco de harina [5,41]. También el tallo tierno era aprovechado como forraje para dárselo a las vacas y los cerdos [14,30].

Pienso

En Campoo (Cantabria), las avellanas que no se comían se las daban a los cerdos [41].

Pasto

Las hojas son consumidas por las cabras y en menor medida por las vacas en primavera, cuando comienzan a brotar; a las cabras también les encantan las flores que brotan en enero [30]. Las avellanas son uno de los alimentos preferidos de las ardillas (*Sciurus vulgaris* Linnaeus, 1758), tejones (*Meles meles* (Linnaeus, 1758)) y urracas (*Pica pica* Linnaeus, 1758) [30].

Plantas melíferas

Las tempranas inflorescencias masculinas del avellano son muy apreciadas por las abejas en la zona cántabra de Campoo [41].

MEDICINA

Sistema circulatorio

Las hojas se han utilizado en forma de tisana para uso interno por sus propiedades antivaricosas y vasotónicas, en la comarca gerundense del Alt Empordà [55]. También en el Parque Natural de las sierras de Cazorla, Segura y Las Villas (Jaén) afirman que, tomándolas en un novenario antes de acostarse, suben la tensión a quien la tiene

baja [10]. En Navarra, en cambio, dicen que tomar los frutos en ayunas sirve para mantener la tensión [56].

Sistema digestivo

El efecto astringente que tiene el consumo de avellanas en caso de diarreas se ha citado en las provincias de Jaén y Gerona [25,45]. La decocción de la corteza, y en menor medida de las hojas, se ha utilizado con la misma finalidad en Lugo, Huesca y Castellón [32,39,59], y en el Pallars (Lérida), son los amentos (inflorescencias masculinas), empleados en forma de decocción, los responsables de esta acción [52].

Sistema genito-urinario

El consumo directo de los frutos, sin ningún tipo de preparación, o de las hojas en decocción, servía para la incontinencia urinaria infantil en Salientes (León),

Lancha del Genil (Granada), La Ballestera y Pontones (Jaén) [10,14,26]. También, pero para un uso contrario, son utilizadas las cáscaras del fruto en decocción, tomadas en forma de tisana, contra la retención de orina en Castilla-La Mancha [15,17,37].

Sistema respiratorio

En la sierra de Montsant (Tarragona) los amentos cargados de polen servían para los constipados, tomados en infusión [43].

Musculatura y esqueleto

En caso de fracturas, las varas de avellano se empleaban en Cantabria y en el País Vasco para entabillar los miembros rotos [41,58,66].

Piel y tejido subcutáneo

Los brotes verdes del avellano se maceraban en aceite durante algunas semanas y se utilizaban externamente para el cuidado de la piel en Navarra [6]. En Huesca se empleaban las hojas cocidas para limpiar heridas y ulceraciones; y en los Picos de Europa la corteza en decocción para curar heridas y cortes [30,39].

Citado como antialopéxico en Murcia y Gerona [16,55]. En la comarca gerundense del Alt Empordà se ha usado con este fin la semilla en forma de linimento [55].

Síntomas y estados de origen indefinido

El consumo de avellanas se considera tonificante y reconstituyente en Cantalojas (Guadalajara) y en el Parque Natural de las sierras de Cazorla, Segura y Las Villas (Jaén) [10,20]. También en Huesca son conocidas por el mismo uso, pero se toman machacadas y con leche; además se dice que si los niños comen abundantes avellanas secas, crecen más fuertes y sanos [39].

Los amentos, en forma de decocción, se han empleado en el Alt Ter (Gerona) para bajar la fiebre [50].

Intoxicaciones y envenenamientos

En caso de mordedura de culebras, en Campoo se colocaba la médula del avellano verde recién cortada en el lugar de la mordedura [41] y en la sierra de Courel (Lugo) se aplicaban las hojas directamente [61].

VETERINARIA

Sistema digestivo

Las hojas y la corteza se han utilizado en Portell de Morella y Forcall (Castellón), respectivamente, para trastornos digestivos de las caballerías, actuando como astringentes en caso de **diarreas**. En la primera localidad su uso era mediante friegas sobre el vientre, en cambio en Forcall se usaba una decocción [32]. En Albacete, para las afecciones intestinales en las caballerías, se les pasaba una vara de avellano por el lomo y el abdomen del animal un número impar de veces haciendo una cruz, proceso conocido como “magnar” las caballerías [22]. Prácticas similares se recogen en Huesca, para **purgar** las caballerías o “para hacerlas esbotar”, pasando la vara por su lomo, vientre, patas y cabeza, y complementando la práctica con la quema de algunas plantas recolectadas la noche de San Juan [39]. También en Castellón se utilizaban las varas de avellano para masajear el vientre de los mulos cuando padecían un **cólico** [32].

Musculatura y esqueleto

Las ramas servían para inmovilizar **fracturas** de las patas de los animales, principalmente de vacas, en Cantabria [41].

Enfermedades “culturales”

En la localidad cántabra de Rioseco se cita el uso de las varas para la “**solengua**”, enfermedad que consiste al parecer en un envenenamiento de la sangre, producido por un capricho; después de rajar la oreja del animal, se daban unos golpes con la vara de avellano para que sangrara [41].

Intoxicaciones y envenenamientos

Las hojas frescas se aplicaban directamente en caso de **mordeduras de serpiente** en los animales en la sierra de Courel, Lugo [60]. En los Picos de Europa insertaban una vara de avellano partida por la mitad en la herida para sacar el veneno de la culebra [30].

USO TÓXICO Y NOCIVO

Tóxicas para humanos o animales

En la localidad de Bolmir (Cantabria) se ha citado un caso puntual de **intoxicación** en el que murió un hombre por una ingesta excesiva de avellanas verdes [41].

USO COMBUSTIBLE

Leñas

Aunque su **leña** no es muy apreciada, se ha empleado como combustible en distintas zonas, al menos en Cantabria, Asturias, Albacete y Jaén [10,15,24,41].

Encendido o leña fina

En algunos municipios de la provincia de Palencia, los sobrantes de los recortes de los ramos traídos para el forraje se echaban a la lumbre [5].

Carbón

Según se cita en la localidad cántabra de Santa María de Aguayo, la mala calidad de la madera de avellano hacía que solo se aprovechara para hacer **carbón** [41].

CONSTRUCCIÓN

Carros y otros vehículos terrestres

En algunas zonas del norte peninsular, las varas de avellano servían para ampliar la capacidad de los **carros**, añadiendo una armadura construida con estas varas, también conocida como tadoñjos o zarzos [4,14,24,41]. En los Picos de Europa hacían **bicis** de madera, con la rueda de madera de castaño y el resto de avellano [30].

Casas, edificios e instalaciones agropecuarias

En la Cabrera Baja leonesa, los **tabiques** internos de las casas y de algunos corredores solían hacerse con palos de avellano o mimbre trenzados [4]. Con sus ramas se tejían también los tabiques de las estancias de las casas en los Picos de Europa [30].

Cercas, tapias y vallas

Las varas se han empleado también para hacer **cercas** u otro tipo de cierres, al menos en Asturias, Cantabria, Segovia, Salamanca y Palencia [5,13,24,29,41].

INDUSTRIA Y ARTESANÍA

Herramientas y utensilios

Uno de los usos más extendidos del avellano ha sido el empleo de sus **varas** por parte de los vaqueros y pastores como punto de apoyo para caminar y conducir al ganado. Las ramas utilizadas deben ser de umbría, medir unos 4 cm de diámetro y quedar desprovistas de todas las hojas y de las ramas laterales; en algunas zonas se les añade un pincho al final para así agujijonear al ganado. Este uso aparece recogido en las provincias de Lugo, Asturias, Cantabria, Huesca, Lérida, León, Palencia, Zamora, Salamanca, Cáceres, Madrid, Guadalajara y Cuenca [5,12–14,20,24,27,30,33–35,37,41,52,61]. También se cita el uso de las varas para la elaboración de **bastones** [35,37,39,52,54,55], y para varear aceitunas y otros frutos [1,4,10,15,19,24,27,33,52,55].

Las ramas se emplean además como **guías** o tutores para las judías y otras plantas de la huerta en muchas partes del centro y norte de la Península [4,14,20,29,35,41,52], y su madera se ha empleado para elaborar los **mangos** de diversos utensilios relacionados con el campo, como rastrillos, azadas, hachas y horcas para el laboreo de la hierba [1,4,5,24,30,37,41,52]. En Picos de Europa dicen que es una madera muy suave para la mano, que no produce callos [30].

De forma minoritaria las varas se han usado para la fabricación de **cañas de pescar** en algunas zonas, como Monfragüe (Cáceres) o en la localidad de Cantalojas [20,27], para varear o esponjar la lana en el Cinca Medio (Huesca) y El Bierzo (León) [14,33], en la construcción de **péndulos** para buscar agua en Córdoba [11,23] o para colgar los chorizos de la matanza en la comarca cántabra de Campoo y en El Bierzo [14,41].

En los Picos de Europa y en la sierra de Courel (Lugo) se usaban las varas para espantar culebras; tenían la convicción de que el palo de avellano atontaba a las culebras más que otros palos, cuando se las golpeaba [30,61].

Mobiliario y enseres domésticos

En la localidad de Campo de Ebro, Cantabria, se cita el uso de su madera para confeccionar **sillas** [41].



Corylus avellana. Tejendo cestos en Merilla (Cantabria). Manuel Pardo de Santayana

Cestos, recipientes y envoltorios

Las tiras extraídas de las ramas de avellano se han empleado frecuentemente en *cestería* por ser muy flexibles, al menos en las provincias de Asturias, Cantabria, Lérida, León, Palencia y Zamora [4,14,24,30,34,41,52]. En Celada de Robledo, Palencia, se utilizaban para hacer el redondo y las costillas de los cestos [5].

Cuerdas y ataduras

En Asturias y Cantabria, las ramas jóvenes se retorcían y se empleaban a modo de *cuerda* para amarrar la leña u otras cosas; además, las *cadena*s hechas de ramas gruesas, también conocidas como *piales*, servían para atar el ganado [24,41].

Vestimenta y adornos personales

La madera se utilizaba en la comarca de Campoo para los tarugos de las *albarcas*; decían que “era buena, pues pisabas muy noble” [41]. También en esta zona se cita el uso de las varas de avellano decoradas, tiñéndolas de negro con el humo de quemar argumizos (*Genista hispanica* subsp. *occidentalis* Rouy in Rouy & Foucaud), como parte de la indumentaria típica campurriana de las fiestas de San Mateo [41].



Corylus avellana. Tarugos de albarcas, Museo Proaño (Cantabria). Manuel Pardo de Santayana

De forma puntual se cita en el sur de Córdoba la elaboración de *collares* con ramas finas de avellano, con la finalidad de ayudar a las personas que los llevan a sentirse mejor psicológicamente [11].

USOS MEDIOAMBIENTALES

Injerto

En la provincia de Salamanca el avellano se ha utilizado como *patrón de injerto* para manzano y peral [13].

Predicción del tiempo

En Picos de Europa decían que cuando salía la *panciella* (amentol) era señal de que iba a nevar mucho [30].

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Rituales del ciclo anual

El avellano ha estado presente en diversos rituales y festividades del ciclo anual. En Lekunberri (Navarra), se quemaban los ramos bendecidos del año anterior el día de **San Juan**, junto con otras maderas de manzano, nogal, majuelo (*Crataegus monogyna* Jacq.), saúco (*Sambucus nigra* L.), rosal (*Rosa* sp.) y otras plantas como la reina de los prados [*Filipendula ulmaria* (L.) Maxim.]. En este pueblo, los habitantes saltaban sobre la hoguera purificadora y gritaban: “¡Sarna fuera, viva San Juan bezpera [víspera]! ¡San Juan bezpera, sarna fuera!” [66].

También se usaban los ramos de avellano para hacer *enramadas* durante las fiestas de **San Pedro** (29 de junio) y **San Juan** (24 de junio) en Palencia [5]; y en Menorca, el día del solsticio de verano se tiraban *avellanas vacías* entre la gente [47].

El día de las **Santas Cruces**, en la comarca leridana del Pallars se bendecían los brotes verdes y se hacían unas cruces que se dejaban en el campo para así proteger el cultivo de las inclemencias meteorológicas [52].

En Segovia, el segundo domingo de septiembre se celebra la *romería* de la patrona, Nuestra Señora del Henar, también conocida como Las Avellaneras, ya que es muy típico el consumo de *avellanas* [29].

Igualmente forma parte de la decoración del belén de **Navidad** [67].

Rituales del ciclo de vida

Las ramas se usaban en Palencia para hacer *enramadas* en las casas de algunas mozas casaderas [5].

Rituales de incertidumbre, protección y aflicción

En el Alt Empordà (Gerona), las ramas se consideraban varas mágicas que utilizaban las *brujas* [55].

En los Picos de Europa, cuando nacen juntos cuatro frutos de avellano dicen que dan *suerte* y lo llaman *trébol* [30].

Literatura oral popular

Aparece mencionado en varias coplas y *canciones* populares de Castilla y León [68]. En Palencia hay un *refrán* popular que hace referencia al fruto del avellano: “la que en agosto no grana, cata la vana” [5]. Otro refrán recogido en Picos de Europa sobre la época de recolección de *avellanas* dice así: “para San Roque, la avellana se recoge”

[30]. En Campoo se relaciona la cosecha con el día de San Juan, ya que se dice que si entonces hay niebla, ese año no hay cosecha de avellanas [41].

Usos recreativos

En el norte peninsular se ha empleado en algunos **juegos infantiles**, usando el palo de avellano o las avellanas para jugar a la chingla, la cuca o la bigarda, entre otros juegos [5,30,41]. En Picos de Europa jugaban a hacer collares con las avellanas que nacían pegadas como mellizas [30].

Alucinógenas, narcóticas y fumatorias

Tanto la corteza como las hojas secas se han empleado como **sustituto del tabaco** en épocas de escasez, en Asturias, León, Palencia y Cataluña [5,14,24,46,49,55].

MANEJO DE LAS ESPECIES

Recolección

En algunos municipios de la Cabrera Baja leonesa y Picos de Europa, la época en que se cortaban las ramas de este árbol para la elaboración de utensilios era a finales de verano o por Pascua. Tenían cuidado de hacerlo siempre con luna vieja o menguante, para que la madera no se llenara de polillas (no se *acoronxara* o no cogiera *coronxos*) [4,30].

Cultivo

De forma generalizada se trata de una planta silvestre, pero también ha sido **cultivada** en muchas localidades de España, a veces intercalada entre cultivos [9,12,24,35,46,63,65]. Por ello en algunos lugares señalan que hay dos clases de avellanas: una, la “montés” o “montesina”, y la otra es la “casera” o “silvestre” [24,30,36].

Comercialización

Las avellanas se recolectaban para **venderlas** en muchas zonas, por ejemplo en los Picos de Europa [30].

■ REFERENCIAS HISTÓRICAS

Teofrasto (siglos IV-III a.C.) cita repetidas veces el avellano describiendo su fisionomía, fenología y características morfológicas, aunque poco o nada dice sobre sus virtudes y aprovechamiento, pese a considerarlo un árbol que, además de silvestre, era cultivado [69]. Dioscórides (siglo I) advierte de las dificultades de digestión de las avellanas, pero les reconoce propiedades medicinales: “majadas y bebidas con aguamiel o comidas con un poco de pimienta, mejoran los catarros”; también reconoce en ellas virtudes contra la alopecia [70]. Plinio (siglo I), en su *Historia Natural* (XV, 88) explica el origen del nombre *abellanus* por su abundancia en el entorno de la ciudad de Abella, en la Campania; advierte también de las dificultades de su digestión y menciona propiedades medicinales parecidas a las citadas por Dioscórides, aunque señala que su consumo hace engordar mucho [71]. En Columela (siglo I) encontramos diversas recomendaciones para su cultivo [72].

Todos los agrónomos, farmacólogos y botánicos andalusíes citan el avellano. Su denominación andalusí era la de *Yillawz*, en tanto que el término *bunduq* (o *bunduq rūmi*) se consideraba propio del árabe oriental o clásico. No obstante, conviene advertir que probablemente

los avellanos mencionados por estos autores correspondan a híbridos de las tres especies presentes en el sur de Europa y norte de África: la más común, *Corylus avellana*, silvestre y autóctona en la Península Ibérica, y las de distribución oriental-mediterránea (Península Balcánica y Turquía), *C. colurna* L. y *C. maxima* Mill. Como ya hemos dicho, se conocen desde hace muchos siglos en el Mediterráneo occidental las denominadas nueces pónicas, con variedades incluso de diferente tamaño de fruto. No es de extrañar, por lo tanto, que Ibn al-'Awwām (siglo XII) recoja de Abū l-Jayr (siglos XI-XII) información sobre cuatro “especies” [73,74]. Merece la pena destacar el proceso de domesticación continua, demostrable por expresiones como “se trasplantan de los montes hacia los huertos” [75]. El interés de las avellanas en la alimentación humana no se menciona de forma expresa en ninguno de los autores salvo en Ibn al-'Awwām, tal vez por ser evidente, pues no faltan menciones indirectas de su uso alimentario, como la de “se conservan como las castañas” (Ibn Baṣṣāl, s. XI) [76]. Sin embargo, se recogen otros usos marginales, algunos de valor etnobotánico, como su acción repelente de escorpiones (Ibn al-'Awwām extraído de la *Agricultura Nabatea*), o el uso de sus hojas como enmienda de suelos salinos (Ibn al-'Awwām) [73]. Los medicinales, bien conocidos hoy día, astringentes, sudoríficos y diuréticos, según qué parte de la planta se utilice, solo se mencionan genéricamente: “Si se cuelga del brazo de una víctima de picadura, sana; es útil para el intestino, comido antes del alimento; quemado y machacado junto con aceite y empapando con ello la fontanela de los niños de ojos azules, ennegrece sus pupilas y cabellos”, como señala la *Umda*.

Alonso de Herrera (siglo XVI) trata en extenso el cultivo del avellano, inspirándose sobre todo en Teofrasto y reconociendo una vez más que, además de los cultivados, existen “montesinos” [77]. Armada y Porras (en Fernández Pérez & González Tascón [78]) interpretan que el avellano es uno de los árboles citados en la *Agricultura de Jardines* de Gregorio de los Ríos (siglo XVI).

Font Quer recoge diversas tradiciones que coinciden en señalar las propiedades reguladoras de esfínteres que tiene el avellano, tanto en el sentido de evitar la pérdida espontánea de orina durante el sueño, como en el contrario, facilitando la micción tras episodios de larga retención: la cocción de las cáscaras de las avellanas parece que tiene esos efectos, según se lee también en el *Tesoro de los Pobres* de Arnau de Vilanova (siglo XVIII) [79,80].

■ VALORACIÓN

Actualmente el avellano no tiene la importancia que tuvo anteriormente. Sus frutos como alimento siguen teniendo el mismo peso que en el pasado, pero el uso de las varas para la elaboración de herramientas y utensilios ha decaído. Aun así, la planta es bien conocida y, por ejemplo, hoy en día todavía podemos ver tanto a muchos ganaderos como a numerosos paseadores usando varas de avellano.

■ OBSERVACIONES

Otra especie a mencionar es *Corylus maxima* Mill., del sureste de Europa. Tiene un fruto más grande que el de *C. avellana* y se está empezando a vender en gran cantidad para su consumo alimentario como fruto seco [47].

■ REFERENCIAS

1. González & Amich 2015; 2. Esgueva 1994; 3. Esgueva & Llamas 2005; 4. Bernardo Pellitero 2004; 5. Pascual Gil 2013; 6. Akerreta *et al.*



Corylus avellana. Celia García

2013; 7. Akerreta *et al.* 2007a; 8. Tardío *et al.* 2005; 9. Pardo de Santayana *et al.* 2005b; 10. Fernández Ocaña 2000; 11. Casana 1993; 12. Tardío *et al.* 2002; 13. Velasco *et al.* 2010; 14. García Jiménez 2007; 15. Verde *et al.* 1998; 16. Rivera *et al.* 1994; 17. Verde 2002; 18. Sánchez Romero 2003; 19. Molero Mesa *et al.* 2001; 20. Gil Pinilla 1995; 21. Galán 1993; 22. Verde *et al.* 2008; 23. Molina 2001; 24. San Miguel 2004; 25. Guzmán 1997; 26. González-Tejero 1989; 27. Tejerina 2010; 28. Ortuño 2003; 29. Blanco 1998; 30. Lastra 2003; 31. Mesa 1996; 32. Mulet 1991; 33. Ferrández & Sanz 1993; 34. Blanco & Diez 2005; 35. Aceituno-Mata 2010; 36. Verde *et al.* 2000; 37. Fajardo *et al.* 2007; 38. Álvarez Escobar 2011; 39. Villar *et al.* 1987; 40. Akerreta 2009; 41. Pardo de Santayana 2008; 42. Latorre 2008; 43. Ledesma 2004; 44. Batet *et al.* 2011; 45. Parada *et al.* 2011; 46. Bonet *et al.* 2008; 47. Moll 2005; 48. Barber *et al.* 2005; 49. Selga 1998; 50. Rigat 2005; 51. Bonet 2001; 52. Agelet 1999; 53. Muntané 1991; 54. Carrió 2013; 55. Parada 2008; 56. Fernández 1981; 57. Euskaltzaindia 2010; 58. Menendez Baceta 2015; 59. Romero Franco *et al.* 2013; 60. Blanco *et al.* 1999; 61. Blanco 1996; 62. Menendez Baceta *et al.* 2012; 63. Pardo de Santayana *et al.* 2007; 64. Rivera *et al.* 2007; 65. Triano *et al.* 1998; 66. Barandiaran & Manterola 2004; 67. Lara *et al.* 2006; 68. Herrero & Cardaño 2015; 69. Teofrasto 1988; 70. Laguna 1555; 71. Plinio 1976; 72. Columela 1988; 73. Ibn al-'Awwām 1988; 74. Abū l-Jayr 2004-2010; 75. Carabaza *et al.* 2004; 76. Ibn Baṣṣāl 1995; 77. Alonso de Herrera 1981; 78. Fernández Pérez & González Tascón 1991; 79. Font Quer 1961; 80. Vilanova 1747.

