CATÁLOGO DE VARIEDADES TRADICIONALES DE FRUTALES

Invierno 2012-13

Zahoz

Centro de conservación de la Etnobotanica y la Agrobiodiversidad DE LAS SIERRAS DE BÉJAR Y FRANCIA

LAS VARIEDADES TRADICIONALES DE FRUTALES DE LAS SIERRAS DE BÉJAR Y FRANCIA

Uno de los objetivos principales del Zahoz es la recuperación y puesta en valor de las variedades tradicionales. Muchas con que se ha trabajado son hortícolas, pero en está ocasión queremos recordaros e informaros que también trabajamos recopilando información y material vegetal de las variedades tradicionales de frutales de la comarca, que no son pocas.

Como bien sabéis, la zona donde nos encontramos es un terruño afortunado en cuanto a biodiversidad se refiere, debido a diferentes factores como la orografía, la diversidad de microclimas o las diferentes culturas que nos han visitado. Esto ha propiciado el cultivo de más de 30 especies de frutales distribuidos en zonas cálidas (olivo, vid, higuera, melocotones...), en ambientes suaves y húmedos (cerezo…) o en zonas más frías (manzano, peral, membrillo, castaño…).

A su vez, estos microclimas junto con la acción de los agricultores, han ido seleccionando una gran diversidad de variedades de cada cultivo, con más de 20 variedades de cerezo, más de 30 de manzano o unas 35 variedades diferentes de peral.

El Zahoz aparte de recopilar toda la información posible sobre las variedades tradicionales de frutales e instalar una colección para su conservación, trabajamos de lleno en la multiplicación de estas variedades, para posteriormente poder ofrecéroslas para vuestros huertos o fincas, para que colaboréis en nuestro proyecto de conservación de este patrimonio tan rico y especial.

Os animamos a colaborar en este trabajo de conservación y recuperación de la biodiversidad agrícola, así que si estáis interesados en cultivar alguna variedad de frutal tradicional o sabéis de la existencia de algún frutal antiguo que creáis importante conservar, solo tenéis poneros en contacto con el Centro Zahoz.

Estos frutalillos de variedades tradicionales son injertados a púa con la técnica de inglés a caballo o de hendidura. Las púas son obtenidas de arboles sanos de variedades que nos interesan, eligiendo ramas intermedias que crecieron el año anterior.

Los portainjertos utilizados para manzanos, perales, cerezos y ñespro son patrones francos (nacidos de semilla de arboles silvestres), como maíllo (*Malus sylvestris*), piruétano (*Pyrus bourgaena*), cerezo silvestre (*Prunus avium*) o espino albar (*Crataegus monogyna*), que se trasplantan en el suelo durante su primer invierno y son injertados durante los meses de febrero y marzo del año siguiente. Por tanto, os ofrecemos frutales con injerto de una savia y a raíz desnuda.

Las higueras y las uvas-espina son creadas por esqueje y no van injertadas y se sirven de un año y en contenedor grande.

1. MANZANO (*Malus domestica* L.)

Manzana Camuesa :

Manzana tierna, de buen tamaño, redondeada y dulce (ideal para asar y freír). Madura entre finales septiembre-principio octubre y presenta gran capacidad de conservación.

Manzana Coloraína:

Manzana de tamaño medio, de consistencia blanda, sabor dulce y algo ácido y tonalidades rojizas. Madura entre finales de agosto y principios de septiembre. Fue utilizada para elaborar sidra.

Melapio de Invierno:

Manzana de forma alargada, muy dulce, muy valorada para elaborar repostería.
Madura en octubre y presenta gran capacidad de conservación.
Manzano que parece presentar cierta resistencia a la plaga *Carpocapsa*.

Reineta Antigua:

Manzana redondeada, algo achatada, piel verde a amarilla. Su pulpa es consistente a crujiente, aromática, de gusto ácido característico, empleadas frecuentemente para asar.

Madura entre finales de septiembre-principio de octubre. Se trata de una variedad de origen francés, pero que se ha cultivada y comercializada mucho por su gran interés

Manzana blanquilla:

Manzana redonda de tamaño mediano y piel verde clara, blanquecina. Carne dura, rica de sabor, un poco ácida y muy jugosa.

Madura entre finales septiembre-principio octubre y presenta gran capacidad de conservación.

Manzana Hocico becerro:

Manzana esférica y gorda por la parte superior (pegando al pedúnculo) y cónica por la mitad inferior. Carne crujiente, muy jugosa y con cierto toque ácido muy rico. Maduración tardía de octubre a noviembre.

Manzana ciento en boca:

Manzana de pequeño tamaño, que fructifican de 2 en 2, como las cerezas. Piel verde clara a amarilla, con algunas tonalidades rojizas. Carne muy jugosa y de textura crujiente.
Madura en octubre.

Manzana Morro de Liebre:

Manzana alargada también, algo cónica, con cavidad pronunciada y asimétrica, lo que recuerda a un hocico de liebre. Carne mantecosa, de piel lisa y amarilla. Es una variedad antigua.

Madura entre finales de septiembre y octubre. Se trata de una variedad muy antigua.

Manzana Normanda:

Manzana de gran tamaño, de carne consistente y dulce. Madura en octubre y es de larga conservación, hasta el verano siguiente.

Melapio Mingano:

Manzana de buen tamaño, forma alargada y algo cónica, de piel amarilla pálida, frecuentemente con parche rojizo del sol. Carne crujiente, jugosa y de de excelente sabor, ácida al principio y después dulce.

Madura en octubre y de buena conservación. Considerada una variedad excelente.

Manzana Aceas:

Manzana de tamaño medio a grande, con manchas rojas en la piel. Carne blanca, ácida y jugosa.

Madura en septiembre-octubre.

Manzana Verdedoncella:

Manzana de tamaño medio, redondeada. Piel verdosa-amarillenta-pálida, con suaves tonos rojizos. Carne verdosa y muy jugosa, dulce y de sabor muy valorado.

Madura en octubre.

Cultivo muy antiguo, citado en catálogos del siglo XIX.

Manzana Calabazana:

Manzana de gran tamaño, de ahí su nombre. Su carne es considerada excelente, sabor dulce cuando madura.
Variedad temprana que madura a finales de agosto.

Manzana Cántabra:

Manzana redonda algo chata, de piel verde con parche rojizo del sol. Su carne es crujiente y algo ácida.

Madura en octubre.

Manzana Tío Chagal:

Manzana de gran tamaño y piel de color rojo. Carne suave y con intenso sabor. Madura entre finales de septiembre-principios de octubre.

2. MEMBRILLO (*Cydonia oblonga* L.)

Membrillo serrano

Frutos de gran tamaño, oblongos y pubescentes. Carne muy aromáticos y apreciados para la elaboración de dulce de membrillo.

Madura en octubre.

De buena conservación.

3. PERALES (*Pyrus communis* L.)

Pera de Don Guindo:

Pera de buen tamaño, alargadas y gordas por la parte del cáliz, de tonalidades rojizas. Carne muy jugosa.
Madura en septiembre y se conserva durante mucho tiempo.

Pera Bella Angelina:

Pera de un gran tamaño, más gorda por abajo. Corteza verdosa. Carne jugosa y de gran calidad.
Madura en agosto.

Pera de otoño:

Pera algo redondeada, de tamaño medio. Piel con intenso russeting natural. Carne jugosa, blanda, y bastante dulce.

Se recolecta en octubre, y se conserva bien en la postcosecha durante el otoño, de ahí su nombre.

Pera de Cristal:

Pera de forma redondeada-ampuliforme, de corteza amarilla y algo rugosa. Pulpa granulada, muy jugosa y muy valorada por su sabor. Madura en septiembre y es de larga conservación. Fue comercializada mucho por su gran interés.

Pera de San Juan:

Pera de pequeño tamaño, redondeada, aromática, dulce y muy jugosa, licuescente. De corteza lisa, amarilla. Madura temprano en junio-julio.

Pera de Granillo:

Manzana redondeada, de tamaño medio-grande y de piel clara. Carne compacta, muy granulosa, pero que se vuelve jugosa y mantecosa al madurar.

Madura entre finales de octubre y noviembre, aunque se suelen cosechar aún duras para que se conserve hasta finales de invierno.

4. CEREZOS (*Prunus avium* L.)

Cereza Corazón Serrano:

Cereza de calibre medio, con forma acorazonada, de ahí su nombre.
Carne rojiza, dulce y muy jugosa. Piel roja púrpura.
Maduración temprana entre finales de mayo y principio de junio.

Cereza Boba o Monzón:

Cereza de calibre medio, redondeada y sin punta, con rabo largo.

Carne blanda, de color blanco crema, dulce con un toque de sabor acido característico. Piel roja y amarillenta.

Madura en junio.

5. MELOCOTONEROS (*Prunus persica* L.)

Peladilla:

Melocotón de tamaño medio, jugoso, muy dulce y con la piel "pelada", es decir, lisa sin pelusilla.

Madura entre finales de agosto y primeros de septiembre.

Pavía Roja:

Melocotón de tamaño medio. Piel con pelusilla, pintada de rojo. Carne blanca, muy jugosa y sabrosa.

Madura entre finales de agosto y primeros de septiembre.

Melocotón de Viña:

Melocotón de pequeño tamaño, muy aromáticos y dulces, pero con carne poco jugosa, por lo que suelen usarse para mermeladas y almibares. Variedad muy rústica.

Madura en septiembre.

6. ALMENDROS (*Prunus amigdalus* L.)

Almendro:

Variedad tradicional de almendro, de fruto dulce y de buen tamaño.

Madura en octubre.

5. HIGUERAS (*Ficus carica* L.)

Higo Ñogal:

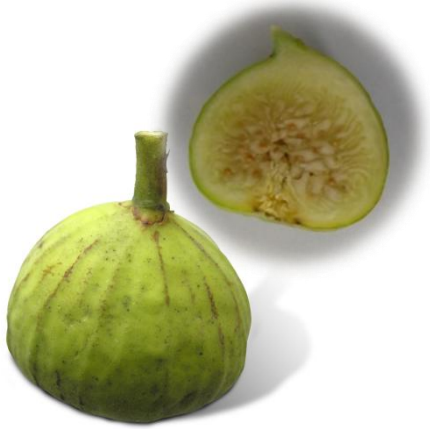
Higo de buen tamaño, redondeado. Piel con tonalidades oscuras. Pulpa rojiza, jugosa y sabrosa.

Madura en septiembre.

Higo blanco dulce:

Higo de tamaño medio, redondeado. Piel verdosa clara. Pulpa blanca, jugosa y muy dulce.

Madura en septiembre.



6. OTROS FRUTALES

Ñespro (*Mespilus germanica*) :

Se trata del antiguo níspero europeo, un arbolillo de hojas grandes. El fruto es redondo, pequeño, de piel peluda, con esos característicos picos. Ha de consumirse una vez haya sobre madurado su pulpa, volviéndose suave, blanda y de sabor dulce y acastañado, rico para comer crudo o en mermelada. Maduran en octubre.

Es un árbol de gran interés agroecológico, muy rústico y requiere pocos cuidados. Usado también como ornamental

Uva Espina (*Ribes uva-crispa* L.):

Se trata de un arbusto espinoso, parecido a un grosellero. Frutos tipo baya, como una uva algo más grande, amarillas. Pulpa más dura y de sabor agridulce, ideal para elaborar jaleas y jarabes.

Es muy rica en vit. C y minerales.

Madura en junio o julio.

zahoz Centro de conservación de la Etnobotanica y la Agrobiodiversidad DE LAS SIERRAS DE BÉJAR Y FRANCIA

CONTACTO:
Ctra. Salamanca-Coria, 8- Cepeda (Salamanca)
Tfno. 923 43 22 26
www.centrozahoz.org
centrozahoz@gmail.com
Facebook: Zahoz