



Diseño y maquetación:
Servicios Ambientales y Culturales, S.L. (SERVAC)

Elaboración contenidos:

Laura Aceituno

Investigación:

Ester Montero y Laura Aceituno

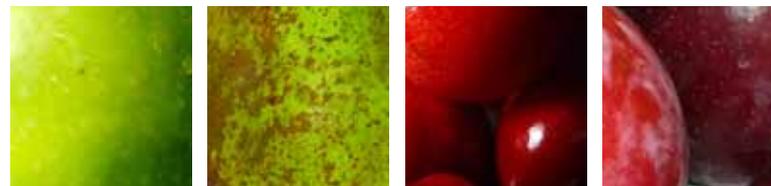
Fotografías:

Javier Tardío y Laura Aceituno



Variedades tradicionales de frutales

DE LA RESERVA DE LA BIOSFERA SIERRA DEL RINCÓN





Introducción

La Sierra del Rincón ha destacado dentro de la Sierra Norte por su producción frutal, principalmente de manzana, cereza y peral. Los frutales se solían cultivar en la orilla de huertos y linares, de forma que aprovecharan el laboreo, riego y estercolado dedicados a los cultivos hortícolas. Gran parte de la cosecha se dedicaba al autoconsumo. Los excedentes se intercambiaban por trigo y garbanzos con los pueblos de la vertiente segoviana o se llevaban a vender a Madrid.

Las variedades tradicionales se injertaban con la técnica de púa o estaquilla. Los patrones utilizados generalmente eran silvestres, como el **maíllo** (*Malus sylvestris*), el **endrino** (*Prunus spinosa*), el **guindo** (*Prunus cerasus*), el **cerezo salvaje** o "**morrino**" (*Prunus avium*), el **majoletero** (*Crataegus monogyna*) o el **mostazo** (*Sorbus aria*). También se injertaba sobre patrones francos (nacidos de semilla) de las especies cultivadas.

Los patrones se trasplantaban entre noviembre y marzo. Se solían injertar al año siguiente, aunque en algunos casos se realizaba el injerto ese mismo invierno. Según los paisanos, los injertos se deben hacer en febrero o marzo, "*cuando se empieza a mover la savia y a despegarse la corteza*". Una vez realizado el injerto, la zona se cubría con barro húmedo y se ataba con un trapo. También se realizaban injertos a ras de tierra, para enterrar la zona de unión y que quedara protegida. Existen numerosas creencias en torno a los injertos, por ejemplo que no se deben realizar en años bisiestos, como dice el refrán "*Si injertas en año bisiesto, no verás fruta en el cesto*".

- El **Manzano** es el frutal más importante en la Sierra del Rincón, del que se cultivan 14 variedades tradicionales diferentes. Para plantar los manzanos se solían elegir las tierras de regadío más altas de los pueblos, para retrasar la floración y evitar el daño debido a las heladas tardías. La distribución espacial de los manzanos también dependía de las variedades. En La Hiruela, por ejemplo, el "**pero de Aragón**" se colocaba en lugares resguardados del frío, por ser de floración temprana, mientras que la "**manzana roja**", la última en florecer, se plantaba en las Huertas del Norte por ser menos sensible a las heladas tardías.
- El **Peral** se cultiva en los cinco municipios de la Reserva, pero tiene menor importancia cultural y número de ejemplares que el manzano. Se han identificado 10 variedades tradicionales de peral cultivadas en la zona. Esto puede deberse a que se adapta peor al clima de la zona, ya que es muy vulnerable al frío y a las heladas tardías.
- El cultivo del **Cerezo** es antiguo en la comarca. Según el catastro del Marqués de Ensenada, a mediados del s. XVIII se cultivaba el cerezo en los municipios de la zona. Los cerezos se han cultivado principalmente en los pueblos situados en valles cerrados, como Puebla de la Sierra y la Hiruela, ya que el cerezo requiere veranos frescos y suelos ligeros y permeables. En estos municipios el cerezo aparece también de forma silvestre o asilvestrada, en barrancos de suelo fresco y profundo y en laderas de umbría. Aún se conservan seis variedades de cerezo de cultivo tradicional.
- Los **Ciruelos** tradicionalmente no se injertaban. Las variedades presentes se multiplican trasplantando los renuevos que brotan de las raíces o a través de semilla. Se han encontrado cuatro variedades tradicionales de ciruelo en los pueblos de la Sierra del Rincón.

Manzanos

Pero de Aragón

En La Hiruela es tradicional preparar con esta variedad un dulce denominado “ostias”, que se comía como postre el Día del Hornazo (lunes de Pascua). Para prepararlas se cortan los peros en rodajas finas y se fríen. Después se sacan y se escurren del aceite, se rebozan en huevo y se vuelven a freír. Finalmente se pone una rodaja de pero rebozada con azúcar y encima una rodaja de naranja.

En Puebla de la Sierra se solían comer los días de matanza, partidos por la mitad y cocidos en vino. También se cocían con aguarrope (agua de lavar las colmenas, con miel y polen disuelto), añadiéndoles gindas y miel.



Otros nombres:

Pero de La Hiruela, pero gordo, pero hocicón.



Características:

Sabor dulce, textura crujiente y jugosa. Muy aromático, se utilizaba para perfumar la ropa. Es la variedad de floración más temprana, por lo que sufre más las heladas.



Uso:

Crudo, asado, frito o cocido en vino.



Época de consumo:

Se empiezan a comer cocinados en diciembre y crudos desde enero hasta mayo.



Pero Pardo

Esta variedad se cultiva en Puebla de la Sierra y La Hiruela desde hace más de dos siglos, según los inventarios del catastro de Ensenada (1750). Tradicionalmente se preparaban en la matanza cocidos con vino y se comían después de hacer las morcillas. Se cuece el fruto entero con unos pequeños cortes en vino con azúcar. El Día del Hornazo se solían comer en rodajas rebozadas y fritas y en Nochebuena se comían asados. También se cocían con aguarrope como el “pero de Aragón”.



Características:

Sabor ácido, textura harinosa, carne dura y piel áspera. Flor jaspeada de rojo.



Uso:

Crudo, asado y cocido con vino o aguarrope.



Época de consumo:

Se comen cocinados a partir de diciembre. Hasta marzo no están suficientemente maduros para comerlos crudos. Se conservan hasta mayo.



Manzanos

Pero Real

Sólo aparecen en La Hiruela, dónde eran poco abundantes. Actualmente sólo se conserva un ejemplar en este pueblo. Se valoraban por su maduración temprana, aunque su sabor era menos apreciado que el de otras variedades.

🍷 Características:

Piel de color verde con estrías.
Sabor ácido poco intenso, textura muy blanda.

🍴 Uso:

Crudos o cocinados en compota.

📅 2 Época de consumo:

La maduración del fruto es temprana, se puede comer cuando se cosecha a finales de agosto. Se conserva varios meses, aunque no dura todo el invierno como las otras variedades de pero.



Mailla Blanca

Generalmente se utiliza la denominación popular de “maillo” para referirse a los manzanos silvestres (*Malus sylvestris*). Sin embargo, en este caso se trata de una variedad injertada muy rústica de *Malus domestica*. Sólo aparecen en La Hiruela, donde eran muy abundantes. A mediados del siglo XX se llevaban a vender a Madrid a las confiterías de la Plaza de la Cebada.

🍷 Características:

Sabor ácido, fruto pequeño y redondeado.

🍴 Uso:

Se consumen crudas.

📅 2 Época de consumo:

Se cosechan en octubre pero no están dulces hasta marzo. Se conservan hasta mayo. Es la última variedad que se consume debido a su maduración tardía y su buena conservación.



Manzanos

Manzana Roja

La cosecha segura hace de esta variedad una de las preferidas entre los hortelanos y hortelanas de la zona. Su maduración temprana permite el consumo desde que se cosecha, pero el sabor mejora si se dejan madurar un mes almacenadas, como dice el refrán *“Los rojones de San Miguel (29 de septiembre), para los Santos saben bien”*. En La Hiruela se prepara en “migas dulces”, friendo en poco aceite la manzana en rodajas finas y luego añadiendo pan duro hecho migas. También se pueden asar y dejarlas macerar en vino cortadas por la mitad.

Otro nombres:

Manzana camuesa, manzana morro de liebre, manzana rojilla.

Características:

Sabor muy dulce, carne blanda, textura harinosa. El fruto es de color amarillo, contradiciendo su nombre más común. Resiste a heladas, plagas y enfermedades mejor que otras variedades.

Uso:

Es la variedad preferida para consumir fritas, aunque también se consumen crudas o asadas.

Época de consumo:

Desde septiembre hasta diciembre.



Manzana Pepita

Tradicionalmente se cocinaban junto con la manteca de cerdo de la matanza. Las manzanas se cocinaban mientras se derretía la manteca en una olla y después se comían con azúcar. También se cocían en vino, partidas por la mitad.

De los cinco municipios de la Sierra del Rincón, sólo se encontró esta variedad en La Hiruela, dónde se conserva únicamente un ejemplar.

Características:

Sabor dulce, carne dura, muy aromáticas. Según algunos informantes saben a plátano. Su inconveniente es que son poco productivas.

Uso:

Crudas, en compota o cocinadas en manteca o vino. Se solían comer en la matanza.

Época de consumo:

Se cosechan a mediados de octubre y ya están maduras para comer. Se conservan varios meses.



Perales

Peral de Don Guindo

El peral de Don Guindo está presente en la zona desde hace más de dos siglos, ya que en el catastro de Lorenzana (1792) ya se citaba el cultivo de esta variedad en La Hiruela. En este pueblo se conservan ejemplares centenarios, como el que se muestra en la fotografía. Es la variedad de peral más apreciada por su sabor y jugosidad. Es muy sensible a las heladas, ya que son los primeros frutales en florecer junto con los cerezos.

Características:

Frutos de color amarillo con "chapita" roja, piel fina, sabor muy dulce, textura compacta no granulosa y muy jugosa. Variedad vecera de productividad baja.

Uso:

Se consumen crudas.
En La Hiruela se comían el día del Pilar con rosquillas.

Época de consumo:

Se cosechan entre finales de agosto y principios de septiembre. Se pueden consumir nada más cosecharlas y se conservan dos meses.



Peral de Roma

Según Herrero (1964), esta variedad se empezó a difundir desde Aranjuez, donde posiblemente fueron traídas de Italia para surtir a los Reales Sitios y Centros de la Real Casa. Este origen concuerda con su nombre, peras de Roma o romanas. Aún quedan ejemplares pero en número escaso, muchos abandonados. En Montejo y Prádena del Rincón se localizaron varios perales de Roma centenarios. Muy valorada como pera de invierno por su buena conservación y su sabor. Es una variedad muy rústica y resistente, que suele dar cosecha todos los años.

Características:

Sabor muy dulce, textura granulosa y jugosa, carne dura. Es la variedad de mayor calibre.

Uso:

Crudas, cocinadas en compota o mermelada, asadas, cocidas en vino y fritas.

Época de consumo:

Se cosechan entre octubre y noviembre. Deben terminar de madurar almacenadas entre paja. Se comen a partir de Nochebuena y se conservan todo el invierno.



Perales

Peral Cermeño

Esta variedad sólo se ha encontrado en Puebla de la Sierra, dónde únicamente se conserva un ejemplar. Se trata de una variedad muy antigua y extendida por otras regiones de la Península, principalmente Aragón.

El peral cermeño es muy valorado por su sabor y su maduración temprana.

 **Características:** Sabor muy dulce, pequeño calibre, pedúnculo corto.

 **Uso:** Se consumen crudas.

 **Época de consumo:** Es el peral de maduración más temprana. Se cosecha en agosto o septiembre. Los frutos se deben consumir enseguida una vez recolectados, ya que no se conservan bien.



Peras de Pan

Era una variedad abundante en La Hiruela, dónde se localizaron dos ejemplares bien conservados. En Montejo también se cultivaba pero ya ha desaparecido.

Las “peras de pan” son apreciadas por su buen sabor, aunque en menor medida que la pera de “Don Guindo”.

 **Características:** Sabor dulce poco intenso, pequeño tamaño.

 **Uso:** Se consumen crudas o cocidas con vino y azúcar.

 **Época de consumo:** Maduran en septiembre o principios de octubre y se comen nada más cosecharlas. No se conservan bien.



Perales

Peral de Agua

Esta variedad de pera era tradicionalmente la más difundida en España. Se trajeron de Italia al Real Patrimonio de Aranjuez, de dónde supuestamente se extendieron por todo el país (Herrero 1964). También se conoce esta variedad como “blanquilla de Aranjuez”.

Son valoradas por ser muy productivas y de cosecha segura, pero tienen el inconveniente de conservarse muy poco tiempo.

 **Otros nombres:**
Pera aguanosa.

 **Características:**
Más alargadas y de mayor tamaño que las de “pan”.
Textura muy jugosa.

 **Uso:**
Se consumen crudas.

 **Época de consumo:**
Maduran a partir de la mitad de septiembre.
Se conservan poco tiempo.



Pera de Sebo

Variedad poco valorada debido a su textura y dureza, por lo que se han dejado de injertar. Sin embargo, antiguamente tenían mayor importancia como pera de invierno, gracias a su maduración tardía y buena conservación. Sólo se localizaron dos ejemplares en La Hiruela.

 **Otros nombres:**
Peras sebosas.

 **Características:**
Sabor ácido, textura áspera, carne dura.

 **Uso:**
Se consumen asadas o cocidas en vino. A partir de noviembre se pueden comer crudas.

 **Época de consumo:**
Maduración tardía. Se cosechan en septiembre u octubre. Es una pera de invierno, que se conserva varios meses.



Cerezos

Cereza Adoña

La cosecha de cerezas adoñas se dedicaba tanto al autoconsumo como al trueque y la venta. Los agricultores de Puebla de la Sierra las cambiaban por garbanzos y lana en Lozoyuela, Paredes, Robledillo y Buitrago. De La Hiruela las llevaban a vender a Segovia.

Era la variedad más abundante en Puebla de la Sierra y La Hiruela, muy valorada por su sabor y buen tamaño. Se conservan numerosos ejemplares, algunos muy longevos.



Características:

Sabor muy dulce, carne dura y jugosa. Las cerezas son de tamaño mayor que otras variedades, pero los racimos son menos numerosos



Uso:

Se consumen crudas.



Época de consumo:

Se consume entre la segunda quincena de junio y la primera de julio. Es más temprana que otras variedades y se conserva más tiempo.



Cerezas Garrafales

Valorada por su tamaño, textura y porque no "cría gusanos". El sabor de esta variedad es menos apreciado que el de las "Adoñas", ya que es menos dulce. Su inconveniente es que la cosecha es menos segura que otras variedades. En Puebla de la Sierra sólo se localizó un ejemplar.



Características:

Sabor amargo, sólo dulce si están bien maduras. Textura blanda. Mayor calibre que el resto de variedades. Es más sensible que otras variedades, no da todos los años.



Uso:

Consumo en crudo.



Época de consumo:

A principios de julio.



Cerezos

Cerezas Gordas

Es la variedad más valorada después de la “Adoña”. En Puebla de la Sierra las trajeron de Cabida (Guadalajara). En La Hiruela, según nos contaron, las trajeron de Santuy, finca propiedad de un indiano que regresó de Chile con nuevos cultivares a principios del s. XX.



Características:

Fruto de color blanco y rojo.
Tamaño grande. Variedad vecera.
Resistente a las plagas.



Uso:

Consumo en crudo.



Época de consumo:

Se consume a finales de junio y principios de julio.



Cerezas Negras y Albares

Son dos variedades muy rústicas que se dan en Puebla de la Sierra. En La Hiruela también aparece el cerezo albar. Se trata de variantes del cerezo silvestre o “morrino”, con sabor más dulce y muy productivas. Por ello, eran más valoradas que otros “morrinos” y se trasplantaban los renuevos para reproducirlas.



Características:

Frutos de pequeño tamaño.
Las negras tienen frutos de color más oscuro y las albares más claro que las variedades injertadas.



Uso:

Consumo del fruto fresco y de las cerezas pasas .



Época de consumo:

El fruto fresco se consume entre finales de junio y principios de julio.
Las cerezas que se quedaban secas en el árbol se recogían y se conservaban todo el invierno.



Ciruelos

Tajahones

Se trata de una variedad muy antigua, en Puebla de la Sierra, probablemente domesticada en la zona o bien traída hace siglos y que se ha asilvestrado en los alrededores del pueblo. Según los informantes, los ciruelos tajahones y caburrios son los únicos “*puros de la tierra, los demás son traídos*”. Quedan numerosos pies en Puebla de la Sierra, algunos dentro del casco urbano.

Características:

Fruto de sabor ácido.
Arbolillo espinoso de hoja alargada, no vecero, muy productivo.



Uso:

Consumo en crudo.
Las ciruelas que se caen se hacen pasas bajo los árboles.
Los pastores llevaban las cabras y cerdos a comérselas.



Época de consumo:

Maduran en agosto.
Los frutos maduros aguantan una semana en el árbol.



Caburrios

Los caburrios se cosechan con facilidad, ya que una vez maduros caen fácilmente del árbol con sólo zarandearle.

Se trata de una variedad muy antigua, quizás domesticada en la zona, como los tajahones. Se conservan numerosos ejemplares en Puebla de la Sierra, en la orilla de huertos y linares.



Otro nombre:

Cagurrios.



Características:

Fruto de color verde que se torna dorado en la madurez, sabor muy dulce, pequeño calibre.
Arbusto espinoso de hoja redondeada.



Uso:

Consumo en crudo.



Época de consumo:

A principios de agosto ya están maduros, son más tempranos que otras variedades. Según cuentan los lugareños, maduran con la luna llena.



La técnica tradicional del injerto



1. Se cortan las púas en bisel.



3. Se prepara el barro para cubrir el injerto.



2. Se insertan las púas en una rama del patrón.



4. Se cubre el injerto con barro y se ata con un paño para protegerlo de la desecación y las heladas.

bibliografía

Herrero, J. (1964). *Cartografía de frutales de hueso y pepita.* Aula Dei, CSIC, Zaragoza.

Lorenzana, F.A. (1782). *Descripción de todos los lugares del arzobispado de Toledo.* Biblioteca virtual de Patrimonio Bibliográfico, Ministerio de Cultura.

Marqués de la Ensenada (1750). *Respuestas generales al Catastro de Ensenada de los municipios de la actual provincia de Madrid.* Recopilado por Rafael Flaquer en 1984, Consejería de Urbanismo y Obras Públicas de la Comunidad de Madrid, Madrid.