



arbolé

vivero, asesoramiento y servicios agrícolas

*variedades antiguas
de la península ibérica*

***manzanos
y perales***

catálogo febrero 2014

teléfono: 637 85 31 53 - kefrentxu@gmail.com

arbolecologico.com

agradecimientos

Aquí presentamos una parte de nuestra colección de frutales de variedades tradicionales. Aunque nuestro proyecto lleva ya tiempo en marcha (viajes de prospección, contacto con otras redes, puesta a punto del vivero, conservación de variedades...) es este el primero año que podemos ofertar algunas variedades de perales y manzanos, ya que los frutales de hueso están injertados a yema dormida y entrarán en el catálogo para la campaña que viene.

Todo este trabajo no podría haber sido posible sin el apoyo de otras personas y redes a los que desde aquí queremos agradecer:

Eduardo Perote de Piñel de Abaixo (Valladolid), Carlos Gi de la Almunia (Zaragoza), José Antonio Melgar de Toro (Zamora), Ernesto Pérez de Churriana (Granada), Laura Aceituno de La Troje (Madrid), Pablo Linares del Bierzo, Andreu Vila de Baix Llobregat (Barcelona), Ramón de Cepeda (Salamanca), Antonio Mancebo de La Alberca (Salamanca), Tito de La Alberca (siempre en nuestro recuerdo), Félix Nieto de Peñacaballera (Salamanca), Juan Alberto de Cañamero (Cáceres), Carmen y Mario de Berzocana (Cáceres), Tío Eustaquio, Tío Evelio, José Antonio Díaz y Joaquín Araujo de Navatrasierra (Cáceres), Juan Carlos y Esther de Monesterio (Badajoz), Viveros Muzalé de Murcia, Rapacha de Alía (Cáceres), Jesús Cortijo y Manel de Navezuelas (Cáceres), Guillem Arribas de Ecoaura (Girona), Marco Sangiorgio de Arboreco (Girona), Guido Bassi de Cuneo (Italia), Manolo y Charo de Viveros Gallardo (La Rioja), Margarita López, Marcos Manzano y Pablo Banuls del Centro de Investigación "La Orden" (Badajoz), José Antonio Lavilla y Pablo Mariano de Daroca (Zaragoza), Ramiro de O'pomariño (A Coruña), Fali de Ronda (Málaga), Carlos Ramos de Serviruri (Portugal), Ana de Rincón de Ademuz (Valencia)... alguno se nos habrá quedado seguramente en el tintero.

Es curioso como el amor por las variedades tradicionales crea relaciones tan especiales con gente tan diversa de tantos lugares diferentes... gracias a todos.

datos generales

Los patrones que se han utilizado de portainjertos han sido según las especies los siguientes:

manzano

M111: patrón vigoroso, posee un 60% del vigor del patrón franco. Es un patrón rústico adaptado a condiciones de suelos poco fértiles y de secano. Los marcos de plantación recomendados son 5 x 5 m o superiores.

M7: Portainjerto de vigor medio (15-30% respecto del patrón franco). Idóneo para terrenos pesados con posible asfixia radicular. Los marcos de plantación recomendados son 5 x 5 m.

peral

Peral Franco: Patrón obtenido de semilla, muy vigoroso, y longevo (hasta 80/100 años). Se adapta a suelos con mal drenaje, pesados y tolera muy bien ciertos hongos de suelo. Marco de plantación aconsejado 5m x 6m.

Precios y condiciones de venta:

Entre 5 y 6 € a raíz desnuda, el precio varía en función de tamaños y cantidades. Para grandes cantidades consultar precios

manzanos**blanquilla****Gredos. Peñacaballera - Salamanca**

Fruta de mediano tamaño, redondeada y color amarillo-blanquinoso. Carne blanca, con fibras verde-amarillas. Crujiente de sabor acidulado característicos. Madura en octubre.

cántabra**La Alberca - Salamanca**

Manzana achatada de color amarillo, crujiente y de sabor ácido. Maduración: octubre- noviembre.

tío chagal**La Alberca - Salamanca**

Manzana de buen tamaño, de color rojo estriado, dulce y de textura crocante. Maduración, finales de septiembre primeros de octubre.

camuesa o manzana roja**Prádena del Rincón - Madrid**

Manzana de sabor dulce, de carne blanda, y color amarillo. Ideal para consumir cocinadas bien asadas o fritas. Maduración. Mes de Septiembre.

camuesa**Puerto de Béjar - Salamanca**

Manzana de Sabor muy dulce de textura harinosa, color amarillo con una marcada chapa de color rojizo. Idóneo para consumir asadas o fritas. Maduración. Mes de septiembre.

esperiega ademuz**Rincón de Ademuz - Valencia**

Manzana que en otras zonas se la conoce como helada, pues el azúcar que contiene se cristaliza y da la sensación de hielo. Es una variedad de pulpa de dura muy dulce. Maduración: Octubre - Noviembre.

pero pardo**Puebla de la Sierra - Madrid**

Sabor ácido, textura harinosa, carne dura y piel áspera.

pero de aragón**Puebla de la Sierra - Madrid**

Sabor dulce, textura crujiente y jugosa. Muy aromático. Maduración, mediados de octubre.

roja de benejamá**Daroca - Zaragoza**

Manzana de color rojo, originaria del Benejamá - Alicante), carne blanca y dulce, pero sin mucho contenido en azúcar, es una variedad que se recomienda para los diabéticos. Maduración Octubre.

tempranillo**Pinilla de la sierra - Madrid**

Variedad que en forma nos puede recordar a la Golden, de piel de color amarillo con rayas rojizas. Textura harinosa y sabor dulce. Maduración: Agosto.

tardía de ventosillas**Navatrasierra - Cáceres**

Manzana alargada tipo pero, de larga conservación, textura harinosa y muy dulce. Maduración: Octubre.

verdedoncella**Daroca - Zaragoza**

Variedad clásica del Valle del Ebro, muy cultivada en el Valle del Jiloca. Manzana achatada de piel amarilla, textura crujiente y sabor muy dulce.

verdedoncella ademuz**Rincón de Ademuz - Valencia**

Ecotipo de la anterior, que se caracteriza por tener una chapa de color rojizo muy marcado.

reineto blanco**Peñacaballera y la Alberca - Salamanca**

Manzana de forma achatada, piel áspera, de color amarillenta con tonalidades parduscas. Sabor ácido y jugosa, textura crocante. Maduración: octubre

reineto rojo**Cepeda - Salamanca**

Variedad de similares características a la anterior, y se diferencia en la coloración de la piel que se le marca una chapa colorada por la zona que ha estado expuesta al sol.

perales

perales tempranos

ciento en boca

Navatrasierra - Cáceres

Pera de tamaño diminuto, fructifica en racimo. carne firme y dura. De sabor amoscotelados y agradables. Maduración: mediados de Junio.

san juan de ventosillas

Alía - Cáceres

Tamaño pequeño, forma piriforme, carne firme, muy jugosa y sabor amoscotelado. Maduración: Junio-Julio.

perales de verano o media estación

de agua de ventosillas

Alía - Cáceres

Pera de tamaño mediano-grande. Carne acuosa de sabor dulce y aromático. Maduración. Agosto- Septiembre.

muslo de dama

Peñacaballera - Salamanca

fruto de buen tamaño, piel rugosa de color verde-amarillento. Pulpa dulce de consistencia acuosa y fina. Maduración: agosto.

cermeño

Puebla de la sierra - Madrid

Fruto de pequeño tamaño, algo achatada. De sabor muy dulce. Maduración. Agosto- septiembre.

perales de invierno o tardíos

Aragón de Invierno. Peñacaballera - Salamanca

Tamaño medio, coloración amarillenta en la maduración. Carne blanca y firme que se pone más jugosa a medida que madura en casa. En su punto es muy dulce. Maduración: Octubre- Noviembre.

lisas

Torregalindo - Burgos

Pera de mediano tamaño. De carne blanda acuosa. Maduración: Agosto- Septiembre.

crystal

Peñacaballera - Salamanca

tamaño de medio. De color amarillento en la maduración. Carne blanca, compacta en algunas partes de la carne tiene zonas granulosas de ahí su nombre. Maduración Noviembre.

fea

Peñacaballera - Salamanca

pera de tamaño pequeño, de apariencia poco atractiva por tener la piel ruginosa. De carne acuosa y de excelente sabor y jugosidad. Maduración: agosto.

bella angevina

Peñacaballera - Salamanca

Pera de tamaño espectacular, muy grande puede llegar a pesar hasta 2 kg. Carne dura y es algo sosa, ideal para hacer carene de pera, similar como al membrillo. Maduración. Noviembre.

don guindo

Peñañiel - Valladolid

Para de buen tamaño. De color amarillo en la maduración. Carne amarillenta, medio firme y muy jugosa. Sabor muy especial y muy dulce.

roma

Pinilla de la Sierra - Madrid

Tamaño: medio- grande. Carne blanco amarillento, granulosa y muy jugosa. De sabor dulce, amoscotelado.. Maduración: Invierno.

del pan

Hiruela de la Sierra - Madrid

Pera de tamaño pequeño. De piel verdosa. De sabor dulce y se solían consumir cocidas con vino. Maduración: septiembre - primeros de octubre.

tardía de ventosillas

Alía - Cáceres

Medio - grande. Carne blanco amarillento, granulosa y muy jugosa. De sabor dulce, amoscotelado.. Maduración: Invierno.