frutales

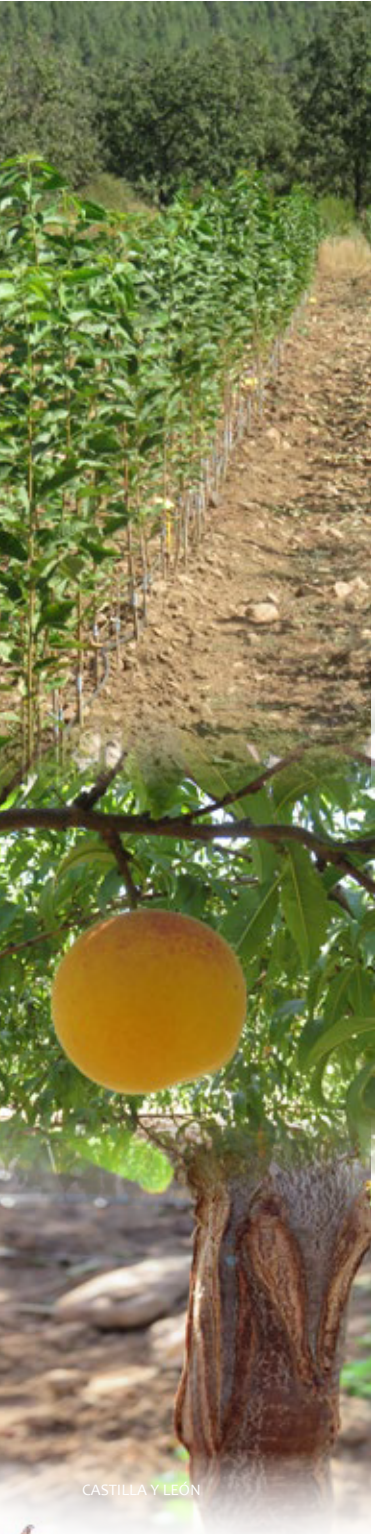
variedades antiguas de la península ibérica

arbolé

catálogo 2025

vivero, asesoramiento y servicios agrícolas

Teléfono: 637 85 31 53 - arbole14@gmail.com
arbolecologico.com



hola

Arbolé nace como un proyecto para la conservación y valorización de las variedades tradicionales de frutales de la Península Ibérica.

Estas variedades han sido el resultado de un proceso de selección por parte de los agricultores y agricultoras durante siglos, que responden a una adaptación al terreno de origen, a una calidad organoléptica genuina y a una cultura y un saber hacer de la gestión sostenible de los recursos naturales. Estos recursos fitogenéticos deben constituir la base de un modelo ambientalmente más sostenible y una alimentación sana y justa.

En Arbolé tenemos más de 300 variedades de frutales antiguos, principalmente de la Península Ibérica y algo de Italia y Francia. Estas variedades las ofrecemos tanto al aficionado, coleccionista o paisajista sensible con la conservación de estos recursos fitogenéticos, como al fruticultor agroecológico que busca variedades rústicas, adaptadas a distintos tipos de terrenos y resistentes a plagas y enfermedades, así como que tengan una calidad organoléptica diferenciada.

gracias

Aquí presentamos una parte de nuestra colección de frutales de variedades tradicionales, obtenida por diferentes vías: trabajos de prospección, intercambio con otras redes de semillas, ferias de biodiversidad y colecciones de organismos públicos.

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

Al abuelo Peterete (Burgos), mi compañera Irene, Eduardo Perote de Piñel de Abaixo (Valladolid), Carlos Gi de la Almunia (Zaragoza), José Antonio Melgar de Toro (Zamora), José Miguel Fonseca (Colher para Semear- Portugal), Ernesto Pérez de Churriana (Granada), Pablo Sanz Trillo (la Queresa del Puerto- Segovia), Salo y Juli de Centro Zahoz (Salamanca), Laura Aceituno y Oscar 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), José María Pulido, Jesús Cortijo y Manel de Navezuelas (Cáceres), Guillem Arribas de Ecoaura (Girona), Marco Sangiorgio de Arboreco (Girona), Paco Porras de Santa Coloma de Farnés (Girona), Guido Bassi de Cuneo (Italia), Manolo y Charo de Viveros Gallardo (La Rioja), Margarita López, Marcos Manzano y Pablo Bañuls 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, Chico de Jubrique (Málaga), Manolo de Navaconcejo (Cáceres), Carlos Ramos de Serviruri (Portugal), Ana del Rincón de Ademuz (Valencia), Tony Perdomo de la red de semillas de Canarias (Tenerife), Joseba, Pedro, Josu y Guillermina de Euskalherriko Hazien Sarea (Euskadi), Juanjo de Caderechas (Burgos) , Rafa de Carcabuey (Córdoba), Antonio de Guadix (Granada), Abel Martí de Valencia, Javi Viveros Aldonza (La Rioja), Juanjo, Tedodoro y Fernando (de Gúdar -Javalambre, Teruel) ... y algunos 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.

pasaporte fitosanitario

Arbolé está inscrito en el registro de Productores, Comerciantes de Semillas y Plantas de Viveros de la Comunidad Autónoma de Extremadura, con el nº de Registro ES10/10/2650

dónde

Valle del Guadarranque
Avenida. Guadalupe, 58.
10331 Navatrasierra (Cáceres)

precios y condiciones

Los árboles se pueden comprar directamente en el vivero o bien poneros en contacto en el 637853153 o enviar un correo electrónico a arbole14@gmail.com para confirmar existencias.

Envío por servicio de mensajería.
Gastos a cargo del destinatario.

El tipo de planta que se comercializa es un plantón a raíz desnuda con dos savias de patrón y uno de injerto.

Los precios oscilan entre 6-8 € para frutales clásicos y para castaños y nogales injertados 17-15 €. Todo depende del tamaño de la planta y de la cantidad que se quiera adquirir.

Para plantaciones más profesionales, solicitar presupuesto por correo electrónica o por teléfono

tarifas 2025
y condiciones de venta

Los árboles se pueden comprar directamente en el vivero o bien poneros en contacto en el 637853153 o enviar un correo electrónico a arbole14@gmail.com para confirmar existencias.

En este caso nos gustaría resaltar una observación: **la producción de cada variedad es limitada y de pocas unidades**, en el momento de realizar el pedido puede pasar que la variedad elegida se haya agotado, en este caso al cliente se le ofrece otra variedad de similares características.

A continuación, se muestra una tabla de precios de los diferentes frutales que se ofrecen desde Arbolé

especies	tarifas (IVA y portes no incluidos)			
	1-20 plantas	20-50 plantas	50-100 plantas	100+ plantas
Manzano, peral, cerezo, ciruelo, albaricoquero, melocotonero, kaki, nashi y membrillo	10€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Jerbo injertado, acerolo, plumcot y níspero europeo y Japonés	15€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Plumcot, pluot y sorbopyrus	15€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Castaño y nogal injertado	20€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Pecano injertado	20€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Higuera, granado, almendro y avellano	7€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Nogal del país y jerbo	8€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Arándano y madroño	7.5€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Arándano rosa	7,5€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Pistacho (pedido mínimo 1 macho y 2 hembras)	18€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Kiwi (pedido mínimo 1 macho y 2 hembras)	8,50€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Kiwiño	13€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Fresa Mara de bois (Manojos de 25 und) 0,5€/ud	12,50€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Fresa mapuche (manojos de 25 und) 0,36€/und	9€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Frambuesas (roja y amarilla)	7.5€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Grosellas (roja, negra y uva espina)	7,5€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio
Zarzamora sin espinas	7,5€	10% dto.	17% dto.	solicitar precio

El tipo de planta que se comercializa es un plantón a raíz desnuda con dos savias de patrón y uno de injerto.
Para plantaciones profesionales, solicitar presupuesto por correo electrónica o por teléfono.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

portainjertos

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

manzanos

Franco: proceden de semilla de maillo (Malus sylvestris). Es un patrón vigoroso, muy rústico y longevo, con un sistema radicular muy potente. Idóneo para suelos pobres y condiciones de secano o riego deficitario. El tipo de árbol que forma es ideal para sistemas agroforestales o asociado con otros aprovechamientos. Los marcos de plantación van de 6x5 m a 8x8 m.

M 111: Patrón vigoroso, posee un 60 % del vigor del patrón franco. Es un portainjerto rústico, adaptado a condiciones de suelo poco fértiles y de secano. Los marcos de plantación recomendados son 5x5 m o superiores.

M 7: Portainjerto de vigor medio (15-30 % respecto al patrón franco). Idóneo para terrenos pesados, dado que resiste mejor la asfixia radicular que otros portainjertos y es resistente a Phytophthora. Los marcos de plantación recomendados son de 3x5 m a 5x5 m.

M 106: Portainjerto de vigor medio de similar tamaño al M7, de buen anclaje, induce precocidad y de una elevada productividad, además es resistente al pulgón lanígero. Los marcos de plantación recomendados son de 2x4 m a 5x5 m.

perales

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 5x6 m.

BA 29: clon seleccionado de Membrillo de Provenza, dentro de los clones de esta especie es el más vigoroso, rústico y productivo. Adecuado para suelos fértiles y resistente a la sequía. Marcos de plantación aconsejado 3x5 m o 5x5 m.

cerezo

Cerezo Franco: *procedente de semilla (Prunus avium), pie vigoroso y adaptado a terrenos frescos y ácidos. Buen anclaje y en función del sistema de formación y de poda puede cultivarse a diversos marcos, desde un 3x5 m hasta un 6x6 m.*

Cerezo de Santa Lucía (Prunus mahaleb): *patrón más resistente a la sequía que el cerezo franco, idóneo para suelos pedregosos y calcáreos, es sensible a la asfixia radicular. De menor vigor que el franco y los marcos adecuados es de 4x5 o 5x5 m.*

Colt: *es un portainjerto muy utilizado para cerezo corresponde a un híbrido interespecífico entre P. avium x P.pseudocerasus . Colt se adapta a suelos pesados, resiste muy bien la humedad y la asfixia, pero no es tolerante a la sequía. En España, se cultiva en zonas lluviosas del norte.*

Adara: *este portainjerto es una selección clonal del ciruelo mirabolano, con la particularidad que es compatible con muchas variedades de cerezo. Este portainjerto para el cultivo del cerezo le ha permitido tener una mayor expansión, ya que se adapta a suelos pesados donde el cerezo sufría por asfixia radicular y es también presenta buena resistencia a la sequía. También se cultiva en combinación con mariana (Mariland), sobre todo para terrenos que tienen problemas de fatiga.*

ciruelo

Mirabolano (Prunus cerasífera): *patrón franco, es el pie que más se utiliza en ciruelo, se adapta a cualquier tipo de suelo y es vigoroso. El marco de plantación idóneo es de 5x5 m.*

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

melocotonero

Montclar: *selección clonal de melocotonero franco. Tiene buena afinidad con variedades de melocotón, nectarina, almendro, y algunas variedades de albaricoque. Confiere menos vigor que los híbridos de melocotón x almendro. Sensible a nematodos, asfixia radicular y agrobacterium. Baja resistencia a caliza. Marco de plantación aconsejado de 3x 5 m.*

GXF 677: *portainjerto híbrido de melocotonero por almendro (P. pérsicaX P.amygdalus), muy vigoroso y con buena adaptación a suelos calizos, y responde bien a cultivos en secano. Este portainjerto se utiliza tanto para almendro como para melocotoneros y albaricoquero.*

albaricoque

Albaricoque franco: *Proporciona a la planta un buen sistema radicular, vigor elevado, comportándose bien tanto en terrenos húmedos como de secano, aunque prefiere terrenos sueltos y aireados. Presenta buena afinidad con todas las variedades de albaricoque. Marco de plantación recomendado es de 5x6 m.*

almendro

Garrigues: *Variedad de semilla dulce, seleccionada para portainjerto por inducir un buen vigor y homogéneo, tener un buen sistema radicular y estar adaptado a condiciones de secano. Los marcos de plantación recomendado son de 6x7 m o 7x7 m.*

GXF 677: *portainjerto híbrido de melocotonero por almendro (P. pérsicaX P.amygdalus), muy vigoroso y con buena adaptación a suelos calizos, y responde bien a cultivos en secano. Este portainjerto se utiliza tanto para almendro como para melocotoneros y albaricoquero.*

castaño

Bravo o reboldano: *pie procedente de semilla de castaño europeo (Castanea sativa), confiere aplantación adecuado va desde el 10x10 m hasta el 12x12 m.*

Híbrido clon 111-1: *muy resistente a la tinta. F2 (CcxCs), clon muy vigorosos sensibles a la sequía y tolerantes al encharcamiento. Su gran resistencia a la tinta hace que sea de los más indicados para terrenos muy infectados, además es un clon que responde muy bien en condiciones de regadío. Este es uno de los que en los últimos años se recomiendan en Extremadura.*

Híbrido clon 7521: *resistente a la tinta. F1 (CmxCs), clon de los más resistentes a la sequía y cierta tolerancia al encharcamiento. Posiblemente, en Galicia, sea el clon que más se utiliza como portainjerto en los viveros, suele tener buena afinidad con las variedades de C.Sativa. Además, es un clon bastante rústico, tiene un gran potencial para el sur de España. Los marcos de plantación recomendados para este clon y el anterior va desde el 8x8 m hasta el 10 x10 m.*

Híbrido Marsol: *Resistente a la tinta. F1 (Cc x Cs), patrón vigoroso y se adapta bien a distintos tipos de suelos y zonas. Posiblemente sea el portainjerto más utilizado en Francia, presenta buena afinidad con distintas variedades de castaño europeo. Es el principal portainjerto de bouche de betizac.*

Hibrido CA-90 o Ferosacre: *muy resistente a la tinta. F1 (Cm x Cs), hibrido con castaño chino (C. mollissima). Patrón vigoroso y rústico, pero sensible a las heladas tardías. Es uno de los más utilizado en Portugal y presenta buena compatibilidad con las principales variedades como judía, martainha y longal.*

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

fresas

La fresa se comercializa en manojos de 25 plantas repicadas.

manzanos

Reinetas: *manzanas de forma achatada y piel rugosa. Carne de textura crocante y sabor acídulo. Maduración de Septiembre a octubre.*

- **Reineta Antigua:** Zaragoza. Reineta de color amarillo limón.
- **Reineta del Bierzo:** Carracedelo (El Bierzo). Esta variedad corresponde con la Reineta Blanca y es una de las pocas manzanas que tiene Denominación de Origen.
- **Reineta de Caderechas:** Valle de Caderehas (Burgos). Reineta blanca de sabor intenso y agradable acidez. Variedad amparada en una marca de garantía.
- **Reina de Reinetas:** Zaragoza. Reineta de color verde-amarillo con estrías rojo vivo. En Burgos y por Álava también se denomina de Diputación, ya que fueron estas instituciones las que fomentaron el cultivo de esta variedad por los años 50.
- **Reineta de La Alberca:** La Alberca (Salamanca). Es un tipo de reineta blanca, de pulpa crocante y una acidez equilibrada. De piel con grandes lenticelas. Ideal para asar.
- **Reineta de Regil o Errezil :** Guipuzcoa. Manzana tradicional muy utilizada en la cocina vasca para la elaboración de postres como el pastel de manzana, panecillo, o simplemente como manzana asada. Es una variedad de piel rugosa y sensible al ruseting.

Camuesas: *Este tipo de manzanas, tienen una forma similar a las reinetas, pero de piel lisa y brillante. Las texturas son de carne blanda algo harinosas, ideales para cocinar bien fritas o asadas, en la cocina de la corte de Felipe II, eran muy apreciadas para cocinar con carnes de caza. También destacan por ser muy aromáticas, de hecho, se guardaban en roperos para ambientar como se hace con el membrillo.*

- **Camuesa Castellana:** Daroca (Zaragoza). Manzana de forma cónico truncada, con color de piel amarillo de fondo con una chapa de color que recubre ampliamente el fruto, con un bonito rojo cobrizo. Carne verdosa, dura, crujiente y de sabor acídulo y aromático. Maduración. Mes de septiembre-octubre.
- **Camuesa Fina:** Valle del Jiloca (Zaragoza) Manzana globosa achatada por los polos, de forma similar a las reinetas, pero de piel lisa. De color amarillo intenso, , a veces con chapa de color. Carne blanca crema, esponjosa, tierna y jugosa. Sabor agradable y peculiar. Maduración a finales de agosto y septiembre.
- **Camuesa del Puerto de Béjar:** Puerto de Béjar (Salamanca). Manzana de Sabor muy dulce de textura harinosa, color amarillo con una marcada chapa de color rojizo. Maduración. Mes de septiembre.

Peros: *Este tipo de manzanas posiblemente sean las más representativas de la Península Ibérica, están muy extendidas por toda la geografía. El nombre de, pero hace alusión a su forma característica tronco-cónica, también denominadas melapios, malapios en Portugal, repinaldos, etc. Son de larga conservación, y que deben madurar después de la recolección para que la textura de la pulpa se ablande, son de sabor dulce. Maduración tardía octubre- noviembre.*

- **Camuesa de Carcabuey:** (Sierra Subbéticas-Cordoba). Es una variedad local de Carcabuey y Priego de Córdoba, que antiguamente era una variedad muy valorada, que estuvo a punto de desaparecer, pero gracias al trabajo del agricultor Rafael Duque, que la recuperó y plantó una parcela en la cual hoy se vuelve a producir y se comercializa a través de la Cooperativa Subbética Ecológica. A pesar de nombrarse camuesa, es un tipo de manzana que encaja mejor en el grupo de los peros. Es una manzana de sabor exquisito y genuino. Es una variedad que una vez recolectada necesita afinarse para sacar su sabor y aroma genuino.
- **Camuesa de La Alberca:** La Alberca (Salamanca). A esta variedad le pasa algo similar a la anterior, a pesar de denominarse camuesa sus características morfológicas encajan mejor en este grupo varietal. De color amarillo intenso. Carne blanca crema, sabor agradable y peculiar que mejora con el tiempo de afinado.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

- **Pero de Cehegín:** Cehegín (Murcia). También denominados peros de Alcuza, llamados así por su forma similar a los recipientes que se utilizaban para guardar el aceite. Los árabes expandieron este cultivo por esta Región debido a las propiedades medicinales y afrodisiacas que se le atribuyen.

- **Ortell:** Daroca (Zaragoza). Fruto de tamaño medio. Color amarillo con chapa de color roja de variable extensión. Crujiente, jugoso, aromático y acídulo.

- **Piparote:** Variedad Portuguesa, típica de la zona de Viseu. Manzana alargada de forma tronco- cónica. De piel lisa de coloración amarilla con estrías rojizas, de apariencia llamativa. Carne blanca, crujiente de sabor agridulce, con matices que nos recuerdan a la piruleta.

- **Morro Liebre:** Variedad Antigua muy difundida por la geografía española. De tamaño medio Grande, color amarillo o verdoso. Carne blanca jugosa y levemente aromática.

- **Pero de Ronda:** Ronda (Málaga) fruto de tamaño medio. De color amarillo verdoso sin chapa de color.

- **Pero de la Hiruela:** La Hiruela (Sierra de Madrid). Pero de color amarillo con chapa de color rojiza cuando están maduro, con estrías blanquecinas. Fruto muy aromático, jugoso y dulce.

- **Bravo de Esmolfe:** Variedad tradiccional Portuguesa de la Beira Alta, amparada con una DOP. Fruto pequeño tronco-cónico, de piel amarillo- blanquecino, de pulpa blanca, suave, de excelentes cualidades organolépticas y muy aromática. En Portugal se la considera como la "Reina de las manzanas"

- **Melapio del tío Domingo:** Cepeda (Sierra de Francia). Variedad local muy valorada, por la buena conservación. De piel verde- amarillenta con chapa de color cobriza. Carne consistente, sabor agridulce y aromática.

Rojas: *Manzanas de piel de color rojo.*

- **Florina:** Variedad francesa, interesante para el cultivo ecológico por ser resistente a moteado y al pulgón lanígero. De Fruto de medio y de color rojo intenso muy atractivo y de sabor agradable. Es un buen polinizador, productiva y poco vecera. Se recolecta a mitad de octubre y se conserva bien.

- **Promessa:** Variedad italiana, del Trentino cultivada en la zona de lago de Riva da Garda. Es una manzana llamativa por su coloración rojo intenso, carne crocante, jugosa y de un sabor equilibrado de acidez y dulzor. Maduración: finales de agosto, primeros de septiembre.

- **La tentación de Blancanieves:** Variedad curiosa obtenida de un campesino andaluz de la serranía de Ronda, posiblemente sea la variedad Florina o un descendiente de esta variedad, la denominaba así porqué era su manzana favorita y le gusta tanto que decía “seguramente fuese la manzana con la que engañaron a Blancanieves, por lo bonita y rica que es”. De Fruto de medio y de color rojo intenso muy atractivo, de sabor agradable y dulce. Es un buen polinizador, productiva y poco vecera. Se recolecta a mitad de octubre y se conserva bien.

- **Roja del Valle de Benejamá:** Valle de Benejamá (Alicante). Según Herrero esta variedad coincide con otra que en Aranjuez denominan Berruga, que por lo visto procede de los Reales Jardines de Aranjuez, de cuyos viveros tuvieron mucha influencia en la difusión de variedades por toda España. fruto de tamaño medio, con chapa de color rojo brillante llamativo. Carne crocante, jugosa y de sabor agradable y aromático. Maduraciones finales de septiembre.

- **McInthos:** variedad antigua, originaria de Ontario (Canadá) descubierta en el año 1796 y desde entonces ha sido muy cultivada en el este de Norteamérica, así como en Gran Bretaña, el este de Europa y se ha utilizado mucho esta variedad para la creación de nuevas variedades. Como curiosidad; al igual que un “manzanazo” a Newton le inspiró para desarrollar de la ley de la gravedad, posiblemente otro “manzanazo” de esta variedad inspiraría Jef Raskin de Apple para el desarrollo de los ordenadores Mac. Es una variedad vigorosa, adaptada a climas fríos. Fruto de piel roja sobre fondo verdoso, de carne blanca, crocante y jugosa. Mes de septiembre- primeros de octubre.

- **Annurca:** variedad conocida ya desde los tiempos de los romanos conocida como “Orcola”, incluso aparece representada en los frescos de Ercolano en Pompeya. Esta curiosa variedad que estuvo a punto de extinguirse ahora es una variedad muy cultivada en Campania, está amparada en una IGP, supone un ejemplo de valorización de una variedad antigua y de desarrollo económico en territorios deprimidos. variedad rústica que se adapta a terrenos templados. Fruto de tamaño de piel roja de carne dura y muy dulce y aromática. Maduración. mes de septiembre, de hecho, para consumirla en su óptimo punto se de recolectar en verde y luego madurarla, en Campania se maduran en porches “melares”, sobre un lecho de paja sobre arena, y durante dos meses se la va volteando a mano hasta que adquiere el color rojo característico.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

Pardas: *manzanas de color pardo homogéneo, generalmente con russeting.*

- **Pata de lobo:** Variedad antigua francesa, originaria del valle del Loira. Debe su nombre, según cuenta la leyenda a que fue arañada por un lobo, ya que un aspecto característico de esta variedad es que presenta una especie de cicatriz en la piel. Es una manzana de tamaño mediano y esférica. De carne amarillenta y firme, con sabor dulce y ligeros matices anisados. Maduración: primeros de octubre.
- **Ollo de mouro:** Variedad típica gallega de la zona de Ortigueira. Según nos comenta Ramiro de O pomariño, es un frutal muy vigoroso, fruto de calibre medio y de un color pardo atractivo. Es una variedad para guardar y aguanta hasta los meses de abril y mayo. Maduración: finales de octubre, primeros de noviembre.
- **Pardo Lindo:** Variedad Portuguesa de la Beira Litoral. Manzana de tamaño medio. De color pardo con ruseting muy homogéneo por toda la piel. Carne blanca, jugosa y crujiente. De sabor acídulo muy agradable. Maduración de mediados de septiembre.

"Heladas": *Las Manzanas "heladas" se denominan a aquellas variedades dulces, donde el azúcar se cristaliza, la pulpa adquiere una textura vítrea en algún punto localizado y da la sensación de ser hielo, esta doble textura en una misma manzana sorprende al consumidor, también por la mezcla de sabores acídulos. Son manzanas adaptadas a zonas frías por su floración tardía.*

- **Esperiega de Ademuz:** Variedad local del Rincón de Ademuz (Valencia), muy apreciada en el Levante y últimamente están surgiendo iniciativas muy interesantes de valorización de esta variedad, que supone la puesta en cultivo de esta variedad. Aplanada, lisa amarillenta con chapa de color y crujiente. Madura en octubre.
- **Verdedoncella:** Variedad antigua típica del valle del Jiloca (Zaragoza). Manzana achatada de piel amarilla, textura crujiente y sabor muy dulce. Maduración en octubre.
- **Normanda:** Variedad difundida por los viveristas aragoneses durante la primera mitad del siglo XX, se solía cultivar en zonas de montaña y en valles fríos del norte peninsular. Manzana de Tamaño medio, cilíndrica, de piel untuosa y muy brillante. La carne es blanca verdosa y presenta partes heladas. Dura, crujiente y de sabor característico. Recolección de octubre-noviembre y de maduración en invierno.

Otras Manzanas

- **Pero Comunista:** (Piñel de Abaixo- Valladolid). Posiblemente sea un híbrido de Malus niedzwetzkyana y Malus doméstica. Lo peculiar de esta manzana es la coloración de su pulpa que es roja, con alto contenido en antocianos lo que le otorga unas propiedades antioxidantes muy interesantes. Este tipo de variedades con tonalidades de pulpa roja lo podemos encontrar en variedades tradiccionales de Galicia y del norte de Portugal, como la Galho tenro . De textura crujiente y sabor dulce. Como anécdota nuestro amigo y alma mater de las jornadas de fruticultura de Piñel de Abajo, Perote, elabora con esta variedad unos zumos de color rojo muy atractivos, a la vez que refrescantes y dulces. Maduración de mediados de octubre.
- **Calvilla Blanca:** Las calvillas son originarias de Francia, concretamente de Normandía, aunque están muy difundidas por Centroeuropa. Estas manzanas suelen ser frutos grandes achatados y en la parte inferior tiene unos abultamientos muy marcados que las caracterizan. De color amarillo limón, de carne blanco-verdosa, tierna, jugosa y sabor ligeramente acídulo. maduración en octubre- noviembre.
- **Calvilla Roja:** de similares características morfológicas y organolépticas que la anterior, pero son de color rojizo sobre fondo amarillo, sobre todo la parte expuesta al sol. Maduración en octubre-noviembre.
- **Pero de Villuercas:** Variedad encontrada en una finca del Valle del Ibor. Manzana de tamaño medio, bicolor con chapa roja y lenticelas muy marcadas. Carne firme, jugosa y sabor acídulo refrescante Maduración: Septiembre.
- **Porta da Loja.** Variedad del norte de Portugal. Cultivada desde hace siglos por los monjes benedictinos en el monasterio de Tibães. Se solía consumir en Nochebuena, asadas o cocidas, mezcladas con vino tinto verde y azúcar. Manzana de tamaño medio, algo achatada, de piel mate, de fondo verdoso con una chapa de color rojo ciclamen y con vistosas punteaduras blancas. Carne de color blanca, de textura crujiente, jugosa y sabor característico acídulo. Maduración: tardía de octubre y se conserva durante varios meses.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

- **Miguela:** Variedad originaria del Rincón de Ademúz (Valencia). Es una manzana de forma esférica-globosa, de tamaño medio. Piel untuosa, de fondo verde amarillento con rosa vivo a cobrizo la zona de insolación y con un abundante punteado blanco. Carne blanca con fibras verdosas. Crujiente y jugosa. De sabor acídulo refrescante. Maduración: octubre-noviembre.

- **Agredols:** Variedad antigua de la zona del Motsià (sur de Tarragona). Fruto pequeño, aplanada de color entre verde y rojo y de sabor ácido. De maduración temprana para San Juan. Con esta variedad se elaboran las famosas "Cóc de maçana de l'agredolç" de las Tierras del Ebro, una especie de bizcocho muy típico de esta zona.

"Clásicas": *en esta categoría incluimos variedades de manzana muy populares y conocidas por el consumidor, que son clásicas y cultivadas ya en nuestro país desde varias décadas. De hecho, algunas de estas variedades son la base para el desarrollo de nuevas variedades y también, en nuestros vergeles encontramos cultivares mutantes de interesantes cualidades organolépticas muy peculiares y adaptándose a diferentes territorios.*

- **Golden delicius:** Variedad norteamericana de las más cultivadas en el mundo. Procede de un cruzamiento entre 'Grimes Golden' y 'Golden Reinette', en el año 1890 en Virginia Occidental. Son manzana de pulpa crujiente, dulce y jugosa con un buen sabor aromático. Maduración: A partir de septiembre

- **Fuji:** Variedad japonesa desarrollada en los 30 del siglo pasado, sus parentales son las variedades americanas "Red Delicius" y la antigua "Ralls Janet". En la península es una variedad para cultivar en zonas de montaña, con amplitud térmica para conseguir esa textura crujiente y sobre todo tener un buen color. Fruto de buen tamaño, bicolor con un marcado color rojizo estriado, de textura crocante, refrescante y sabor acídulo agradable. Maduración: a partir de septiembre.

Gala: *Variedad de origen neozelandés, procede del cruzamiento 'Kidd's Orange Red' × 'Golden Delicious'. En Arbolé disponemos del clon Galaxy que se adapta bien a climas cálidos donde es capaz de coger buena coloración. De carne dulce azucarada y jugosa crujiente. Maduración. Mes de septiembre.*

- **Lady Willians:** Variedad australiana de la cual Jonh Cripps cruzó con "Golden Delicius" para dar origen a Pink Cripps. variedad que se ha popularizado como una variedad club conocida como Pink Lady. Es una variedad interesante para cultivar en zonas cálidas, donde es capaz de obtener un buen color y textura. Fruto alargado de buen tamaño. De color bicolor con predominancia del rojo. Refrescante, dulce y crocante. Maduración: tardía de octubre a noviembre.

perales

Perales tempranos, de racimo: *Este tipo de variedades corresponde a lo que se denominan popularmente los abugos, pereteras, de ciento en Boca, Perillos de san Antonio, etc. Una singularidad botánica dentro de los perales posiblemente corresponda a otra especie Pyrus cossinii originario del norte de África. Este tipo de perales son muy rústicos de maduración muy temprana (junio), de frutos muy pequeñas, un poco mayor de una cereza, crecen en racimo y son muy dulces.*

- **Coronillero:** El peral clásico de las huertas Moriscas de Hornachos (Badajoz).

- **Ciento en Boca:** Navatrasierra (Cáceres)

- **Peretera de Albanilla:** Albanilla (Murcia)

Cermeños y peras de san juan: *peras de pequeño tamaño, de pulpa consistente, muy aromáticas, y de recolección temprana junio- julio.*

- **Cermeño de Toro (Zamora):** Pera de tamaño pequeña, de coloración amarilla con carne blanda, con un carácteristico sabor dulce y amoscatelado.

- **Castell:** Variedad muy difundida por Cataluña y el Levante, es la típica que se comercializa como pera de San Juan. Piel amarillo- verdoso con chapa rosa en la insolación. Carne blanca, crujiente, granulosa y azucarada.

- **Moscatella:** Baix Llobregat (Barcelona). Sinónimo de Leordaneta, Magallón o perillo de oro. Calibre Pequeño, redondeada. Piel lisa con abundante chapa roja en la insolación. Carne blanca, crujiente, azucarada y de buen sabor.

- **Cermeño redondo de agua:** Variedad de la zona de Toro (Zamora). Forma redonda, acuosa, dulce y con matices amoscatelados.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

Peras de verano y de agua: *peras de medio tamaño, de pulpa jugosa y aromáticas. Recolección julio- agosto.*

- **Blanquilla de Aranjuez:** Variedad muy difundida por el valle del Ebro y de gran importancia económica. Esta variedad proviene de los hoy desaparecidos Jardines Botánicos de Aranjuez, a través de los cuales, a principios del siglo pasado se difunde al resto regiones, y hoy en día es la principal variedad de cultivo y está amparada en la Denominación Origen de Peras de Rincón de Soto. Fruto de tamaño medio, alargada, de color verde amarillento pálido. Carne blanca, blanda muy acuosa y de sabor dulce estupendo. Maduración en agosto-septiembre.
- **Don Guindo Hiruela:** La Hiruela (Sierra de Madrid). Peral rústico, muy vigoroso de lenta entrada en producción. Pera de buen tamaño, de color amarillo en la maduración. Carne amarillenta, medio firme y muy jugosa. Sabor muy especial y dulce.
- **Lisa:** Torregalindo (Burgos) pera de mediano tamaño. De carne blanda acuosa. Maduración: Agosto- septiembre
- **Spadona:** Variedad del centro sur de Italia. De forma piriforme y tamaño medio grande. De piel lisa color verde amarillento y una marcada chapa de color. Carne blanca amarillenta, semifundente, fina y jugosa y de sabor dulce. Maduración: septiembre.
- **Muslo de Dama:** Peñacaballera (Salamanca). Pera de gran tamaño. Piel de color amarillo con marcadas lenticelas. Pulpa jugosa, fundente y sabor azucarada y amoscatelado. Maduración. Agosto-septiembre.
- **Perola amarela:** Variedad Portuguesa, Pera de tamaño pequeño de forma redonda, de piel verdoso amarillento. Pulpa blanca, fundente y muy jugosa.
- **Malacara:** variedad típica del valle del Ebro, y sus afluentes. Pera de tamaño mediano a pequeño, piel con un color de fondo verde terroso y chapa rojiza en la parte expuesta, la textura de la piel es algo rugosa. que le da un feo aspecto. Carne blanca, fina y fundente, y de sabor aromático y muy delicado. Madura entre mitad de agosto.
- **Starkrimson:** Hermosa pera roja carmesí brillante. Originaria de USA, procede de una mutación espontánea de otra variedad, la Clapp's Favorite. Es una variedad idónea para cultivo en ecológico porque es muy rústica y presenta un alto grado de resistencia al fuego bacteriano. Es una pera suave y dulce con un delicado aroma floral, en su madurez es jugosa y de textura agradable y lisa. Maduración. Agosto-septiembre.
- **Roja de Navezuelas:** Navezuelas (Cáceres), posiblemente corresponda con la variedad Red Bartlett. Es una pera de buen tamaño, con una coloración rojiza muy singular. De carne blanca, fundente y jugosa, de sabor bueno y aromático. Maduración. Agosto.
- **De chapa roja:** Navezuelas (Cáceres), pera bicolor con un marcado color rojizo cobrizo, de tamaño medio. De pulpa crujiente y si se afina la textura se vuelve más fundente. Un aspecto interesante de esta variedad es que se aprecia cierta resistencia al fuego bacteriano. Maduración: finales de agosto-primeros de septiembre.
- **Ercolini:** Variedad antigua italiana, que se lleva cultivando desde el siglo XVI, actualmente en España está muy difundida y es la variedad de la DOP Pera de Jumilla (Murcia). Pera de tamaño medio, de epidermis amarilla con chapa de color carmin en su cara soleada, de sabor dulce y azucarado. Maduración de finales de julio a primeros de agosto.
- **Tendral valenciana:** Variedad levantina. De tamaño medio tirando a pequeño, forma piriforme alargada. De piel brillante y lisa, color de verde amarillento con chapa sonrosada. Carne blanca, firme, fundente, jugosa y sabor bueno y dulce. Maduración a finales de julio.
- **Limón Daroca:** Daroca (Zaragoza). Fruto medio-pequeño de forma redondeada y de color amarillo dorado. Pulpa blanca, medio firme, granulosa y de sabor alimonado, dulce y aromático.

Peras de invierno: *peras de medio tamaño a gran tamaño, de larga conservación, texturas mantecosas en su madurez. Recolección septiembre- octubre.*

- **Rocha:** Variedad Portuguesa, muy difundida en el país vecino, posiblemente sea el cultivar de mayor importancia. Pera de tamaño medio a grande, de piel amarilla con ruseting. Pulpa blanca, fundente y muy jugosa.
- **Cuchillo:** Valle de Caderechas (Burgos). Sinonimia de la variedad "De Cura".tamaño grande, color amarillo verdoso. Carne amarillenta, algo pastosa y aromática.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

- **Conferencia:** Variedad de origen inglés muy difundida tanto por España como por Europa. De tamaño medio a grande, piriforme. Piel gruesa con ruseting. Pulpa blanco-amarillenta, fundente, jugosa y de excelente calidad gustativa.

- **Bronceada del Ibor:** Peral rústico que los cabreros de esta zona injertaban en pirúetano. Fruta de tamaño medio, coloración dorado-cobriza. Pulpa jugosa, dulce y de grano fino. Es una variedad de larga conservación y requiere un afinado después de su cosecha. Maduración: septiembre.

- **Roma:** Variedad tradicional que hasta los años 60 del siglo pasado se cultivaba en muchas zonas de España. De tamaño medio a grande, turbinada achatada. Piel lisa, brillante y de color amarillenta. Pulpa blanco-amarillenta, fundente, jugosa y dulce con matices amoscatelados.

cerezos

Cerezas tempranas: Variedades de maduración de mediados de mayo

- **Burlat:** Variedad de origen francés, concretamente del Valle del Ródano. Esta variedad tiene una gran importancia como cultivar a nivel nacional, sobre todo a partir de los años sesenta se potenció su cultivo llegando a alcanzar el 25 % de la superficie Nacional. actualmente sigue siendo la variedad de referencia entre las variedades tempranas, de color negro en su punto de maduración, jugosa y muy dulce. maduración temprana de mediados de mayo.

- **Aragón:** Valle del Jerte. Variedad de forma cordiforme, de coloración rojo intenso, textura firme y sabor dulce. Maduración, mediados de mayo.

- **Lucinio:** Variedad local del valle del Jerte. De color bermellón, jugosa y dulce. Esta variedad destaca por la maduración temprana incluso anterior a burlat. Maduración: Mayo.

Cerezas picotas: *Variedades autóctonas del Valle del Jerte que se recolectan sin rabito, que es la característica principal de este tipo de cerezas.*

- **Ambrunés:** Variedad antigua del Valle del Jerte. Dentro del grupo de cerezas Picotas es la variedad más cultivada y posiblemente la más valorada por sus cualidades organoléptica y consideraciones agronómicas. Es una cereza de tamaño medio, de color rojo vinoso-púrpura y brillante, de carne dura, crujiente y dulce. agronómicamente es una variedad de producción media, muy vigorosa, de lenta entrada en producción y exigente en horas frío. maduración tardía de la segunda quincena de junio.

- **Pico Colorao:** La denominación <<pico>> hace mención de la forma alargada y <<colorada>> al color de la epidermis. También llamada "Costalera". Se trata de una variedad apta para zonas tardías y muy exigentes en horas frío. Esta cereza es de carne dura, crujiente y sabor dulce. Maduración tardía finales de junio, primeros de Julio.

- **Pico Limón Colorao:** al igual que la anterior es alargada, pero la denominación <<limón>> hace referencia al punto pistilar prominente. Es una variedad de tamaño mediano tirando a pequeño, de color bermellón sobre un fondo amarillo crema. Destaca por su dulzor y dureza. Es una variedad interesante de media estación.

- **Pico Limón Negro:** cereza de forma similar a la anterior, pero con epidermis de color negro en la maduración. Su fruto es sensible al rajado, pero es de excelente calidad gustativa, dura, jugosa y dulce. Es una variedad excelente para la elaboración de bombones de cereza en la que se valora su alto contenido en azúcares. maduración medio tardía para la segunda quincena de junio.

- **Navalinda:** única de las variedades de picota que se recolecta con rabo. Es una variedad de maduración temprana- media. De buen tamaño, pulpa crocante y de excelente sabor.

Cerezas Bicolores y Blancas: *Variedades que cuando maduran tienen una chapa de color rojo sobre un fondo amarillo o crema. Este tipo de variedades son acídulas y aptas para la conserva como cerezas en almíbar u otros elaborados.*

- **De monzón o de Covarrubias:** Variedad típica de industria muy extendida por la geografía española, tiene cantidad de denominaciones: en Sierra de Francia se llaman "Bobas", en la Sierra Norte de Madrid Gorda de Hiruela y también es conocida como de Monzón, de Covarrubias, Napoleón o de conserva. Es la cereza de industria por excelencia para la elaboración de bombones Mon céri o cerezas en almíbar, aunque en Burgos capital, la zona de Lerma y la Ribera del Duero es muy valorada y se consume en fresco, en esta zona es conocida como la cereza de Covarrubias. Es una cereza bicolor de rojo intenso sobre un fondo amarillo, de sabor acídulo y muy jugosa. maduración tardía sobre la segunda quincena de junio, primeros de julio.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

- **Corazón de Pichón:** Variedad recolectada en Piñel de Abajo (Valladolid). En el pasado, estuvo muy difundida por las distintas regiones. Es una cereza de forma cordiforme de ahí su nombre, de color rojo con un fondo amarillo crema, de carne dura, a la vez jugosa y dulce. Maduración: 2ªdecena de junio
- **Blanca Provenza:** Variedad antigua muy difundida por distintas regiones productoras de cereza. Es una variedad de doble aptitud tanto para fresco como para industria. Es de tamaño medio, de color amarillo, de carne dura y sabor dulce. Madura para mediados de junio.
- **Blanca rabo corto:** Variedad recolectada en Piñel de Abajo (Valladolid) de similares características a la anteriormente descrita.

Garrafales: Cultivar híbrido entre cerezo y guindo (Prunus x gondounii). Según Herrero (1972), la denominación Garrafal hace mención, en general, a un grupo de variedades de carne azucarada y más o menos crujiente. De color rojo vivo a granate intenso, de carne jugosa y sabor dulce agradable. Maduración a mediados de junio.

- **Garrafal Sierra de Francia.**
- **Garrafal Toro.**
- **Guindo Tomatillo:** variedad recogida en la Sierra de Francia (Salamanca), según el trabajo de Herrero, era una variedad extendida por el Valle del Duero. Botánicamente corresponde a un híbrido interespecífico entre P. cerasusx P. avium. Es una cereza ácida y jugosa ideal para la elaboración de licores. Maduración sobre la segunda quincena de mayo.

Otras Variedades

- **Mollar Cáceres:** Variedad local del Valle del Jerte, productiva, vigorosa, de lenta entrada en producción y mediana mente exigente en horas frío. Cereza cordiforme de color rojo sobre blanco crema rosada, de carne blanda y muy jugosa. Maduración a finales de mayo.
- **Negra tardía Caderechas:** Variedad tradiccional del valle de Caderechas al norte de la provincia de Burgos. De excelente sabor y maduración tardía, hasta primeros de agosto puedes consumir estas cerezas.
- **California:** Guadalupe (Cáceres). Con esta denominación corresponde a dos variedades muy extendidas en los años 80, como son la Bing y la Van, concretamente esta es la Van, variedad canadiense de gran potencial productivo, con buenos tamaños y excelente sabor. Maduración. Media estación.
- **Hedelfinger:** Variedad antigua originaria de Alemania, conocida desde el siglo XIX, y que se ha llegado a cultivar por toda Europa. Es una Cereza de forma cordiforme, de gran firmeza y de color granate intensa. Es un árbol muy productivo y de maduración tardía para finales de junio.
- **Moracha:** Sierra de Francia. (Salamanca). Árbol vigoroso y de lenta entrada en producción, da una cereza pequeña pero muy sabrosa y dulce, de un sabor genuino. Es jugosa y muy tintórea, llega a dejarte la boca marcada con un color violeta intenso. Ideal para la elaboración de licores.

Otras variedades modernas de interés agroecológico: *A continuación, se muestra una selección de variedades que recomiendan fruticultores ecológicos de la Asociación Tierra Sana del Valle del Jerte, que reúnen una serie de características de agronómicas y de calidad del fruto idóneos para su cultivo en ecológico.*

Variedades tempranas: primera quincena de mayo

- **Early Lory:** Variedad Francesa. Es una variedad temprana, madura unos días antes que bourlat, y es sensible al rajado, se recomienda para climas secos. Forma reniforme, color rojo oscuro y carne
- **Sandon Rose:** Variedad de la Estación de Summerland (Columbia Británica- Canadá). Es autofértil y resistente al cracking. Cereza cordiforme, de buen tamaño, de color granate, y de carne dura y buen sabor.
- **4-70 o Marvin:** Variedad Californiana, de buen tamaño y sensible al rajado. de firmeza media y buen sabor.

Variedades de media estación: *finales de mayo- primeros de junio*

- **Summit:** Variedad de la Columbia Británica (Summerland). Variedad idónea para zonas frías. Forma acorazonada de buenos calibres y color granate. Buena firmeza y acidulada.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

Variedades tardías: a partir de la segunda quincena de junio

- **Lapins:** Variedad canadiense de la Estación Summerland. Es una de las principales variedades que se cultiva en el mundo, en el Valle del Jerte es la principal. Es una variedad autofértil, productiva, rápida entrada en producción y resistente al rajado lo que la hace ideal para climas lluviosos. Es una cereza de buen tamaño, de color rojo oscuro, igual que la pulpa y de buen sabor y de carne firme.

ciruelos

Ciruelos japoneses: *este tipo de ciruelo corresponde con la especie Prunus salicina, son de origen asiático (China, Corea y Japón). Estos ciruelos se empezaron a introducir en la Península Ibérica a finales del siglo XIX y a partir de este momento se fue generalizando por todos los lugares, actualmente este tipo de ciruelas son las que más se cultivan en España y son la base para los diferentes proyectos de mejora genética. Son ciruelas de mayor calibre que las europeas, jugosas. De maduración temprana y muy productivas.*

- **Golden Japan:** cultivar autofértil. Clásica variedad de piel y carme amarilla. Jugosa, refrescante y de sabor acídulo. Maduración: Junio-Julio.
- **Laetitia:** Variedad sudafricana de polinización abierta. Fruta de carne suave, muy jugosa de sabor dulce y aromática. Maduracion en el mes de septiembre.

Claudias: *clásica variedad de ciruela, muy extendida por la Península Ibérica, parece ser que son originarias del Occitania (Francia) y desde allí se extendieron por toda europa. Son ciruelas de tamaño medio, inferior a las japonesas y superior al mirabel. De fruto redondeados, generalmente de color verde y carne amarillo verdoso, de textura firme y jugosa con un sabor muy dulce característico.*

- **Claudia Chamborsi:** Francia. Redondeada. Verdoso. Blanda, fundente y dulce. Maduración tardía de septiembre.
- **Claudia de la Sierra de Francia:** Cepeda (Salamanca). Fruto redondeado, verdoso con mucha pruina, de sabor excelente muy aromática y dulce. Maduración: agosto-primeros de septiembre.
- **Claudia de Peterete:** Torregalindo (Burgos). Fruto redondeado, verdoso con mucha pruina, de sabor excelente muy aromática y dulce. Maduración: agosto-primeros de septiembre.
- **Claudia de Tolosa:** Variedad de claudia de gran calidad gustativa, de similares características a la Reina claudia Verde, algo más de tamaño. Maduración: tardía respecto a otras claudias, mediados de septiembre.

Ovaladas o alargadas: *en este grupo englobamos un conjunto de variedades que son de forma ovalada.*

- **Cojón de Fraile:** Navatrasierra (Cáceres). Alargada. rojiza Blanda, fundente y dulce. Maduración de agosto.
- **Teta de Vaca:** Sierra de Madrid. ciruela de gran tamaño. Maduración tardía
- **Pruna Valenciana. Villamalea (Albacete):** Fruto de tamaño más bien pequeño, de forma alargada. De piel lisa y color amarillo ámbar. De carne firme y sabor agridulce refrescante. Maduración. Segunda quincena de julio.
- **Quesce de Alsacia:** variedad antigua alemana. De fruto mediano de color rojo azulado. Carne verde amarillenta, jugosa y dulce. Maduración de agosto.
- **Negra de la Alberca:** variedad de piel violeta y pulpa amarilla, es una de las principales variedades para la elaboración de pasas.
- **Olvilhao do galo:** variedad portuguesa, de ciruela pequeña de carne ámbar fundente y muy dulce. Maduración en agosto.
- **President:** variedad de piel violeta y pulpa amarilla, es una de las principales variedades para la elaboración de pasas.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

Tardías: *Variedades de ciruelas de maduración tardía.*

- **Imperial, Sierra de Madrid:** Fruto rojizo. Maduración tardía para san miguel, se consumen frescas o para pasar.
- **San Migueleña, Valle del Guadarranque (Cáceres):** Redonda más bien pequeña. Verdosa y muy dulce. Maduración de finales de septiembre.
- **Zaragozano. Sierra de Madrid:** Ciruela redondeada de color negro-azulado. Pulpa blanda y de buen sabor acidulado, muy valorado en los pueblos que se cultiva. Maduración de mediados de agosto.
- **Regañal:** Torregalindo (Burgos). Fruto pequeño redondeado de color amarillo. Carne mediofirme, también amarilla y de sabor muy dulce. Maduración: primera decena de agosto.

Otras: *Variedades heterogéneas de ciruelas.*

- **De la rosa:** La Rioja. Ovalada, de pulpa jugosa y color amarillenta. La piel es de color rojizo. Polinizadora de claudia. Maduración de agosto.
- **Mirabel de Nancy:** los mirabeles, también denominados, cascabeles en Aragón y Cascabelillos en Castilla. En Galicia (O Rosal) todavía se cultivan y se elaboran multitud de conservas y licores. Son un tipo de ciruela de pequeño tamaño, redondas, de pulpa amarilla y un característico sabor acídulo. Maduración: finales de agosto primeros de septiembre.
- **Lagrima negra:** Zaragoza. Ciruela alargada de color negro- azulado. Pulpa fundente de sabor acídulo. Maduración en agosto.

melocotoneros

Abridores: *La Denominación de Abridor hace referencia a un grupo de melocotoneros que se desprende con facilidad la pulpa del hueso.*

- **Abridor:** Valle Vieja. Navezuelas (Cáceres). Melocotón de tamaño medio. Carne dura, crujiente de sabor dulce y de color anaranjada. Maduración. Finales de agosto primeros de septiembre.
- **Blanquillo Abridor:** (La Rioja) melocotones de mediano tamaño con chapeta de color rojo. De carne, fundente, aromática y no adherida al hueso.

Pavías: *melocotones amarillos y de pulpa amarilla jugosa y fundente.*

- **Antiguo de Guadix:** Variedad local de Guadix (Granada). Es un melocotonero tipo pavía, redondo en forma, de piel y carne amarilla, firme, dulce y aromático. Maduración de mediados de septiembre.
- **Sudanell:** Variedad de melocotón catalana del Valle del Segre (Lleida). Fruta de buen calibre de piel amarillenta. De carne fina, azucarada y perfumada. Maduración. Agosto.
- **Amarillo del Pueyo de Araguás:** Variedad local de un pueblo del Sobrabe en el Pirineos Aragonés. Es un melocotonero tipo pavía, redondo en forma, de piel y carne amarilla, firme, dulce y aromático. Maduración de mediados de septiembre.
- **Pollero:** Valle del Cinca (Huesca). Melocotón de forma atomatada, algo chato, de piel y carne amarilla, jugoso y aromático. Maduración: mitad de septiembre.
- **Maruja:** Variedad murciana, de fruto de tamaña mediano, redondeado. Aspecto bonito, de color amarillo. Carne consistentente, jugosa y de muy buen sabor. Maduración: mediados de julio.
- **Amarillo del Valle del Jalón:** (Aragón). Melocotón de buen tamaño, con una característica chapa de color en la parte soleada. Carne crocante, jugosa y de buen sabor. Maduración: de mediados de julio a primeros de agosto.
- **Amarillo de La Puebla:** Puebla de Montalbán (Toledo). Este melocotón que es un catherina cultivado en secano y adaptado a los arenales de la Puebla de Montalbán, destaca por su sabor almibarado y aroma peculiar. Maduración: mediados Julio-primeros de agosto.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

Tardíos: *melocotones de maduración tardía como los de Calanda.*

- **Pico de gorrión:** Guadix (Granada), variedad difundida por las sierras del oriente andaluz, típica de la zona de Guadix y de Ventas del Carrizal (Jaén). Por lo visto esta variedad, es una variedad tradicional de Gallur (Zaragoza), que en los años 50 del siglo pasado fue difundida por los viveros aragoneses por otros rincones de la geografía española. Fruto de forma peculiar con una prominencia pistilar, de ahí su nombre, de color amarilla con chapeta de color. Carne dura, amarilla, jugosa, dulce y aromática. Maduración. Mediados de septiembre.
- **De Calanda:** (Teruel), clásico melocotón tardío, posiblemente sea de los más conocidos en España, están amparados en un Denominación de Origen, con la particularidad de los dos últimos meses de maduración están embolsados para protegerlos de plagas como la mosca de la fruta y eliminar restos de residuos de fitosanitarios. Fruta de buen tamaño si se realiza un buen aclarado de fruta. Piel amarillenta, de carne amarillenta, dulce y muy aromáticos. Maduración. De finales de septiembre a primeros de octubre.
- **De Purullena:** Granada. Melocotones de mediano tamaño de piel anaranjada con chapeta de color rojo. De carne naranja, fundente y aromática. Maduración, mediados de septiembre
- **De Viña:** Rioja alavesa (Alava). Este tipo de melocotón era muy típico cultivarlo en secano en las lindes de los viñedos, eran sembrados de semilla o bien se injertaban en almendros. Melocotón de tamaño medio, redondeado y a veces algo mucronado. Piel vellosa amarillenta con una marcada chapa de color. De carne consistente, jugosa, muy aromática de excelente calidad gustativa. Era muy utilizado para elaborar conservas de melocotón en almíbar. Maduración. Finales de septiembre.
- **Pesco dei Santi:** Variedad tradicional del centro de Italia, es una variedad de muy tardía de carne blanca y aromática. Maduración. Primeros de octubre.
- **Borracho de Jarque:** Variedad tradicional de la zona del Moncayo (Zaragoza). Fruto redondo de color anaranjada con tonalidades rojizas. Carne dura, muy dulce de excelente sabor. Maduración de mediados de septiembre.

Rojos: *melocotones rojos y de pulpa mantecosa y fundente.*

- **Rojo temprano:** Guadarranque (Cáceres). Frutal de origen espontáneo. Fruto de tamaño medio-grande. Piel con tonalidades rojas intensas sobre fondo anaranjado. Carne semiblanda, anaranjada,

Sanguinos: *melocotones de pulpa roja con gran cantidad de antioxidantes.*

- **Pesco Sanguino:** Emilia- Romagna (Italia). Fruto de tamaño medio. Piel rojiza. Pulpa blanda, jugosa, y aromática, de color violácea. Maduración de finales de agosto, primeros de septiembre.
- **Morado de la Puebla:** Puebla de Montalbán (Toledo). Variedad tradicional cultivada en secano en los arenales de la Puebla, tradicionalmente se injertaba sobre almendro amargo. Fruto de tamaño medio. Piel anaranjada con una chapa de color rojiza muy marcada. Pulpa blanda, jugosa, sabor amoscatelado y aromático, de color violácea, sobre todo la parte que pega al hueso. Maduración de finales de agosto, primeros de septiembre.

Blancos: *melocotones de piel blanca con pulpa blanca, generalmente teñida de roja por la parte del hueso y normalmente son de maduración tardía de mediados de septiembre hasta primeros de octubre.*

- **Tardío de Guadarranque (Cáceres):** Fruto de tamaño medio- pequeño. Piel blanquecino color crema. Carne semidura, blanquecina teñida de violeta junto al hueso, jugoso y muy aromático.
- **Blanco de Villamalea (Albacete):** Melocotón de tamaño medio. Piel vellosa amarillenta. De carne blanda, blanquecina, jugosa y muy aromático.
- **Blanquillo asalmonado (Aragón):** melocotones de mediano tamaño con matices cobrizos. De carne, jugosa, aromática y de tonalidades moradas en torno al hueso.
- **Blanco del valle Viejas (Cáceres):** de similares características al tardío de Guadarranque.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

Paraguayos: *corresponden a una subespecie de melocotoneros, que tienen el fruto achatado*

- **Paraguayo:** La Rioja. Fruto de tamaño medio de piel vellosa, blanquecina y con chapa de color rojiza. Carne blanda, jugosa y muy dulce. Maduración mediados de agosto.
- **Platerina:** Valdivia (Badajoz). Las platerinas son un fruto resultante del cruzamiento entre nectarina y paraguayo. Fruto de forma achatada como el paraguayo y piel lisa como una nectarina. Color rojo sobre fondo amarillo. Carne amarilla, blanda, fundente y dulce. Maduración. Mediados de agosto.

Nectarinas: *Estas variedades corresponden a una subespecie de melocotones que se caracterizan por tener la piel lisa, a diferencia del melocotón que es pilosa.*

- **Pechitos de Venus:** Guadarranque (Cáceres). Fruto de tamaño medio a grande. Piel lisa, brillante y de color rojiza. Carne blanda, naranjada, muy jugosa y azucarada. Maduración: finales de julio primeros de agosto.
- **Briñón:** Toro (Zamora). Nectarina de tamaño pequeño. Roja sobre fondo anaranjado. Carne mantecosa, anaranjada, fundente y aromático. Maduración final de julio, primeros de agosto.
- **Peladillas:** Valle del Ambroz (Cáceres). Variedad típica del norte de Cáceres. Fruto de tamaño pequeño. Piel de color rojiza sobre fondo amarillo crema. carne tipo abridor, mantecosa, de color crema y de sabor peculiar, muy buena. Maduración de mediados de julio.
- **Pavía o Dorasnilla de Daroca (Zaragoza):** Nectarina de tamaño medio, de carne amarilla y hueso gordo, de pulpa firme y jugosa. Maduración de mediados de agosto.
- **Ratón Toro:** Toro (Zamora). Nectarina de tamaño pequeño. Roja sobre fondo anaranjado. Carne blanda, anaranjada, jugosa y muy dulce. Maduración de finales de julio, primeros de agosto.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

albaricoqueros

- **Moniquí:** Variedad antigua típica del Levante. Fruto de tamaño mediano- grande de forma redondeada. Piel satinada de color blanco crema con zonas como transparentes. Pulpa blanca, jugosa perfumada y dulce. Maduración final de junio principios de julio.
- **Damasco, Toro (Zamora):** Albaricoque de fruto pequeño, de piel blanco cera con bonita chapa de color violáceo. Carne pastosa y algo fibrosa ideal para secar y hacer orejones. Maduración primeros de julio.
- **Rojo Carlet:** Variedad originaria del levante desde Alicante hasta Almería. Fruto de tamaño pequeño, de color amarillo con acentuada chapa de color rojo ciclamen. De carne amarilla, jugosa y de buen sabor. Maduración: finales de junio.
- **Bernabé:** Variedad riojana, de fruto pequeño, carne fundente y aromática. Maduración para primeros de julio.
- **Bulida:** Variedad típica del levante. Variedad de fruto mediano de color amarillo rojizo. Carne firme y de sabor agradable. Maduración temprana de mediados de junio.
- **Hueso Dulce:** Variedad antigua típica en el levante español y de las Islas Baleares que destaca por su doble aptitud tanto como para consumo en fresco o elaborar orejones o para consumir la almendra. Maduración para finales de julio.
- **De Moscatel:** Variedad tradicional Toro (Zamora). Es muy rústica y adaptado al frío.. Fruto de tamaño mediano carne anaranjada suave, sabor agradable y amoscatelado y desprende un peculiar aroma perfumado. Maduración tardía de mediados de julio.
- **Vermelho cedo:** Alentejo (Portugal). Albaricoque de fruto grande, de piel rojo cobrizo. Carne consistente y dulce. Maduración: junio.
- **Paviot:** Variedad aragonesa de origen francés. Fruto grueso de forma ovalada, piel anaranjada con zonas verdes claras y una marcada chapa de color rojijzo De carne amarilla, jugosa y de buen sabor. Maduración: finales de junio.

biricocolos, suregios y demás híbridos interespecíficos de prunus.

El género Prunus es muy complejo y su taxonomía muy controvertida, se han descrito más de 700 especies, presentes en muchos ecosistemas del hemisferio norte, son muy promiscuos y en condiciones naturales cuando conviven varias especies de este género se suelen hibridar. Los prunus se clasifican en seis Subgéneros siendo el Amydalus y el prunus los de mayor importancia en especies de frutales de interés comercial, en el primero se engloban los almendros y melocotoneros y en el segundo los albaricoqueros y ciruelos.

Tradicionalmente, en el mundo de la fruticultura se seleccionaron híbridos espontáneos de albaricoque y ciruelo, como los biricocolos. Pero a finales siglo XIX, los ciruelos japoneses se empiezan a cultivar en California y entran en contacto con los albaricoques que habían cultivado las misiones españolas y aparecen los primeros híbridos que los denominan plumcot que tienen una buena aceptación entre los fruticultores y los consumidores, y es a partir de este momento centros de investigación empiezan a seleccionar y a trabajar en realizar hibridaciones controladas. En este campo destacó Floyd Zaiger un prestigioso genetista californiano que revolucionó el panorama de la fruta de hueso, especialmente en la ciruela, desarrollando infinidad de variedades y de híbridos interespecíficos.

- **Biricocolo:** Emilia-Romagna (Italia), frutal antiguo híbrido entre ciruelo mirabolano (Prunus cerasifera) y albaricoque. Fruto redondo, mediano-pequeño con la piel lisa, de color anaranjado violáceo carne blanda y muy aromática y sabor acídulo- Maduración mediados de Julio.
- **Plumcot:** híbrido al 50 % entre albaricoque y ciruelo japonés. Las variedades seleccionadas suelen ser frutos redondos con una coloración variada con gamas que van desde los púrpura oscuros al anaranjado clásico del albaricoque. Es una fruta que combina la jugosidad de la ciruela con el dulzor y el aroma del albaricoque. Maduración: desde junio a julio. En Arbole disponemos de dos variedades una de color anaranjada y otro de piel morada y carne roja
- **Hesse:** Fruto de piel morada, de carne anaranjada, consistente, sabrosa y dulce. Maduración en julio.
- **Flavorella:** En el mundo de los plumcot, es el de referencia y de los que más tiempo lleva cultivándose. Fruto de piel amarillenta, de carne jugosa, muy dulce y aromático. Maduración de mediados de junio.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

- **Pluots:** esta fruta fue originada por el gran genetista Floyd Zaiger que desarrollo una variada gama de variedades retrocruzando los Plumcot (P.armeniacaX P.salicina) con ciruelo japones (P.salicina) obteniendo una ciruela con matices de albaricoque, con un marcado retrogusto dulce y amoscatelado. Dentro de los pluots se han seleccionado una gran variedad de frutas de diferentes colores de la piel y la pulpa, desde morados hasta amarillas verdosas, y algunas tan curiosas que nos recuerdan al color característico del huevo de dinosaurio con una piel lisa de color brillante con manchas jaspeadas. Para esta campaña disponemos de pluots de coloración morada, roja y de huevo de dinosaurio, de maduración escalonada desde junio hasta septiembre.

- **Suregio:** podemos encontrar dos tipos uno híbrido entre ciruelos mirabolanos y cerezos y otro resultante del cruzamiento de ciruelo japones con cerezo, estos segundos son de mayor tamaño que los primeros. Son frutos más grandes de una cereza de color tanto de piel como de la carne de rojo oscuro intenso. Fruto firme, jugosa y de sabor peculiar agradable. Maduración junio

frutos secos

- **Almendro:** Felipa y Guara. Variedades de floración tardía de primeros de marzo. Autofértiles. Idónea para zonas frías.

- **Nogal del País:** Variedad procedente de semilla, procede de una población seleccionada del sur de Gredos (Ávila). fruto de tamaño medio y cáscara dura. Nuez muy sabrosa y de intenso sabor.

- **Pistacho:** Kerman (hembra). Esta variedad es la más cultivada en España, de origen estadounidense. Se caracteriza por ser una variedad precoz, de fruto grande y redondeado. Es de floración tardía de mediados de abril, por ello es idónea para zonas más continentales de la península. Peter, es la variedad macho (polinizadora), siendo la proporción idónea de cultivo de 9 hembras por cada macho.

- **Avellanos de Reus:** Esta zona de Tarragona es la de mayor y con más tradición de España en la producción de avellano, de hecho, existe una denominación de Origen que ampara este producto. Es un arbusto no muy vigoroso que rebrota de cepa, ideal para formar setos. Fruto de calibre medio, de forma algo alargada. "nuez" blanca y de buena calidad ideal para transformación. Maduración en el mes de septiembre. Las variedades tradicionales que tenemos son Negreta, Gironel, pauet y segorve.

- **Avellanos europeos:** variedades vigorosas, de alta producción, buenos calibres y doble aptitud fresco e industria. Maduración de septiembre. Variedades: corabel (Francia), Tonda di Giffoni (Italia) y Barcelona.

- **Avellanos americanos:** Variedades de gran calibre y productivas, son más idóneas para cultivar en las regiones húmedas de la cornisa cantábrica. Maduración de septiembre. Variedades: Ennis y Butler.

castaños

Castaños híbridos Productores directos: *Estas variedades corresponden a variedades variedades interespecíficas entre C. sativa (castaño europeo) x C.crenata (castaño japonés). Estas variedades se cultivan por la precocidad (extratempranas) y el gran calibre de sus frutos. Estos cultivares en regiones mediterráneas se recomienda que se cultiven en regadío.*

- **Bouche de Betizac:** Variedad Hibrida productor directo, clon de origen francés, forma parte de la colección del INRA. Castaña de gran tamaño 30-50 uds/kg, forma redondeada, tipo Marrón, color rojizo sobre un fondo oscuro. Flor astaminada necesita polinizador. Maduración extratemprana. de finales de septiembre a primeros de octubre. Variedad bastante resistente a la avispilla

- **Marsol:** Variedad Híbrida, también pertenece a la colección del INRA, se utiliza como polinizador de Bouche de Betizac y como portainjerto. Flor longuistaminada, excelente polinizador. Maduración extratemprana.

- **90044:** Variedad Híbrida Gallega, procede de la colección de clones seleccionados por Lourizán. Se cultiva como productor directo principalmente por la precocidad del fruto y su gran tamaño, 30-50uds/kg. Flor mesostaminada, se recomienda combinar con Bouche de Betizac. Variedad muy resistente a la Avispilla.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

castaños de variedades tradicionales de la península ibérica

Variedades tempranas (1ª-3ª semana de octubre)

- **Pelona de Huelva:** Berzocana (Cáceres). Variedad originaria de la Sierra de Aracena (Huelva), en la comarca de las Villuercas se Introdujo hace unos 30 años y se adaptado perfectamente a las condiciones de Extremadura, según el agricultor que la trajo esta variedad corresponde a la "Pelona del Barranco de los Nogales". castaña de tamaño medio, de coloración oscura, tiende a tener inserciones de piel en la semilla, pero pela muy bien, dulce, 70-90 piezas/kg. Flor Longuiestaminada. Excelente polinizador. Variedad temprana para la segunda semana de octubre.

- **Pilonga:** Principal variedad del Valle del Genal (Serranía de Ronda- Málaga). Esta variedad hace unos 30 años se introdujo en Las Villuercas, en unas fincas del Alto Ibor, adaptándose perfectamente a las condiciones extremeñas. Castaña de tamaño grande, de buen calibre, 50-70 uds/kg y coloración oscura. Flor Longuiestaminada, buen polinizador. Variedad temprana. En cuanto a resistencia a avispilla, tal como comentan los castañicultores del valle del Genal, parece que es una variedad menos sensible que otras variedades y que puede mantener buenos niveles de producción.

- **Negral:** Variedad adaptada a zonas cálidas del valle del Sil, típica de la desde la zona de Médulas en El Bierzo, hasta la zona del Barco de Valdeorras en Ourense. Castaña de tamaño medio, destaca por su color rojo brillante, y es resistente al rajado. 70-90 uds/kg. Flor Longuiestaminada, es una de las principales variedades que se recomiendan como polinizador en las nuevas plantaciones. Es una variedad que parece indicar una buena resistencia a la avispilla, tal como indican los primeros estudios que se vienen realizando sobre tolerancia a la avispilla de las principales variedades de castaño.

- **Ventura:** Variedad de las sierras orientales de Galicia de la zona de la A Gudiña y A Mezquita y llega a cultivarse en zonas altas de más de 1000 m. Variedad de tamaño mediano-pequeño, muy dulce y resistente al agusanado de la castaña. Flor mesoestaminada.

- **Bárea:** Variedad tradicional de la Sierra de San Mamade, de la zona de Marvao (Portugal) aunque también se cultiva en la parte española de Valencia de Alcántara. Variedad rústica que se adapta bien a zonas cálidas de tamaño mediano-pequeño, dulce y de buen pelado.

- **Courelá:** Variedad de similares características que la negral, comparten zona de cultivo en el Bierzo y se diferencia porque suele tener mayores calibres.

Variedades de producción media (3ª-4ª semana de octubre)

- **Calbotera:** El Cerro (Salamanca). Variedad de castaña de tamaño medio a grande, forma redondeada, piel de color, dulce e ideal para asar (de ahí su nombre), buen pelado. 60-80 uds/kg. Maduración última semana de octubre.

- **Parede:** Variedad típica del noroeste peninsular. Está presente desde los Ancares, El Bierzo, montañas del Occidente Asturiano hasta la Mariña lucense, es la variedad principal del Bierzo. Es una variedad de pequeño tamaño, pero con unas cualidades de superior calidad en cuanto a aroma, textura suave y sabor dulce. Tiene un buen pelado y es una de las principales variedades destinadas para la industria bien sea para el ultracongelado como para castaña seca.

- **Valduna:** Variedad asturiana muy valorada a nivel regional, de hecho, en el Concejo de Las Regueras, todos los años se hace una feria entorno a esta variedad realizando concursos y subastas al estilo del campanu, alcanzando altos preciso de venta. Es una variedad de buen tamaño, de color rojizo brillante muy llamativo , de buen sabor y pelado medio. Es idónea para utilizar como polinizadora de otras variedades atlánticas, de flor longiestaminada.

- **Martainha:** Variedad del centro Portugal de Sotos de Lapa en la Beira alta. Excelente castaña de color más claro que la judía y de excelentes propiedades organolépticas, y de muy buen pelado, junto con judía es la variedad más valorada en el mercado. De amentos braquiestaminados y tiene la pega de que mucha castaña cae con el erizo, y para cogerlas hay que abrir erizos. De 65-95 piezas/kg. Maduración para la segunda semana de octubre.

- **Boaventura:** Variedad del norte de Portugal, de la zona de Vinhais, de Terra Fría. Castaña de calibre medio, dulce y buen pelado. Castañas de 70-80 piezas/kg y árbol muy productivo.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

Variedades tardías (4ªsemana de octubre-noviembre)

- **Longal:** principal variedad de cultivo en la Península Ibérica, sus principales zonas cultivo son la zona de Tras os Montes en Portugal, y el España en el Sur de Galicia y comarcas occidentales de Zamora y León. Muchas de las variedades que encontramos en el Sistema Central como en Las Villuercas hasta Marvao, como la clarinha, verata, o las injertas del sistema central (Villarejo, La Alberca, El Cerro, etc....) son de similares características a las longales y podemos decir que pertenecen a este grupo varietal. Castaña de forma alargada, coloración rubia, tipo marrón, buen pelado, calibre medio de 70-90 piezas/kg, y tiene doble aptitud fresco-industria, de hecho, es la principal variedad para industria en la península. Flor Astaminada, necesita de polinizadores. Maduración tardía finales de octubre-primeros de noviembre. Igual que la variedad negral, Longal, parece que presenta buena resistencia al ataque de la avispilla.

- **Verata o Injerta de Villuercas:** Variedad principal de cultivo de Las Villuercas, pertenece al grupo de la longal, alargada, coloración rubia, tipo marrón, buen pelado, calibre medio de 70-90 piezas/kg. Flor Astaminada. Maduración tardía, sobre el 7 de noviembre. Posiblemente la más tardía de la península Ibérica.

- **Injerta de Valencia de Alcántara o Clarinha:** Principal variedad de Marvao- Portalegre amparada en una DOP, igual que la bárea. Clarinha es una variedad del grupo longal, de similares características y es muy valorada para elaborar harina de castaña.

- **Judia:** Variedad de la zona de la Serra da Padrela (Portugal), aunque también la encontramos al Sur de la provincia de Ourense. Es una de las principales variedades portuguesa y de las de mayor rendimiento económico, muy demanda para el comercio en fresco. Es una castaña de buen calibre de 49-69 piezas/kg. De flor masculina astaminada por lo que necesita polinizadores. Castaña de color oscuro brillante y de buen pelado. Maduración del 20 de octubre hasta primeros de noviembre. Está adaptada a zonas de cultivo altas y frías de más de 1000 m.

- **Famosa:** Originaria de las Sierras del sudeste de Ourense, de la zona de Gudiña, Rios y Vilardevós. Castaña de calibre mediano 70-85 piezas/kg y de color claro brillante. Es de amento braquiestaminado. Tiene buen pelado y es una de las variedades preferidas para los tostadores, por ser una castaña jugosa y de un dulzor característico. Maduración para finales de octubre-primeros de noviembre.

- **Amarelante:** Variedad típica de la zona de Manzaneda y Viana do Bolo en Ourense, zona fría y dura. Castaña de tamaño medio de 70-90 piezas/kg, de buena conservación, buen pelado y variedad muy productiva. Amento: longuiestaminado. Maduración para finales de octubre - primeros de noviembre.

- **Garrida:** Originaria de la zona de Chantada- Taboada, de clima atlántico. Castaña de tamaño grande de 60-75 piezas y de buena conservación. Árbol vigoroso, de producción media y de buena calidad de madera, de hecho, se cultivaba con c un objetivo mixto de madera y castaña.

higueras

- **Higuera var. cuello de Dama:** Variedad extendida y cultivada a la falda sur de la Sierra de Gredos, Valle del Tiétar, Gredos y Valle del Jerte, también se cultiva en otras zonas de España con otro nombre como gota de miel, napolitana, etc. Es una variedad de excelente calidad organoléptica y apta tanto para el consumo en fresco como para secar. Maduración: a mediados de agosto hasta primeros de octubre.

- **Higuera var. Calabacita:** Variedad típica de la zona de Almoharín y de la comarca de Montánchez, es la principal variedad cultivada en Extremadura. Se cultiva en suelos profundos y frescos. Es característico su forma piriforme, con piel fina y consistente, de color verdoso suave a amarillento.es una de las variedades más valorada para higo seco. Maduración. Desde primeros de agosto hasta finales de septiembre.

- **Higuera var. Del Rey:** Variedad tradicional del suroeste Ibérico (Extremadura, Alentejo y Algarve), es una variedad bífera de producción de brevas e higos. Las brevas de color verde y tamaño grande, en cambio los higos son de forma piriforme, de pulpa de color ámbar y rojo. Las brevas maduran en la primera decena de julio y los higos desde la segunda decena de agosto hasta primeros de octubre.

- **Higuera var. San Antonio:** Variedad tradicional del suroeste de Badajoz, es una variedad bífera de producción de brevas e higos tempranas las primeras están maduras para mediados de junio y los higos para finales de julio, primeros de agosto. Fruto de gran calidad organoléptica.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

- **Higuera var. De Granito:** Variedad tradicional de la Vera (Cáceres). Produce brevas de tamaño grande de color de piel amarillento e higos verde-amarillentos. La maduración de la breva es temprana y la de higo tardía

- **Higuera var. Dalmatie:** Variedad croata bífera de producción de brevas e higos. Tanto la breva como el higo son de gran tamaño y de excelente calidad. Es una variedad idónea para plantar en zonas lluviosas, sus frutos tienen buena resistencia al rajado. Maduración de las brevas en junio y los higos a partir de septiembre.

otros frutales

- **Granado Mollar:** El Granado es uno de los frutales más cultivados desde la Antigüedad, parece ser que fue introducido en el sur de Europa por los Cartagineses. Árbol vigoroso, de rápido desarrollo y bastante productivo. El fruto es de tamaño grande, grano grueso y sin semilla, de excelente sabor. Madura en octubre.

- **Kaki (rojo Brillante):** Variedad tradicional del levante. De fruto de gran calidad organoléptica, muy dulces una vez que se le quita la astringencia, bien por la maduración con etileno o recolección muy tardía, hasta que la textura de la pulpa cambia. Maduración de mediados de noviembre.

- **Kaki (Jiro):** Variedad de kaki no astringente tipo sharoni.

- **Nashi. Var. Shinseiki:** Pyrus pyrifolia. Es una pera asiática que se cultiva en Japón, China y Corea, su forma nos puede recordar a una manzana, por su forma globosa y piel parda típica de algunas reinetas, es de textura crujiente, dulce y refrescante como la pera. Según comenta Pedro de Aramaio, fruticultor vasco y experto en la elaboración de zumos, el Nashi es una fruta ideal para este fin, ya que es muy jugosa y dulce, y es excelente para mezclar con otros zumos de otras frutas.

- **Acerolo:** Frutal antiguo, de la familia de los majuelos, que da un fruto como una manzanita pequeña. De sabor acídulo y de una textura muy peculiar. Es un fruto muy rico en vitamina C. Maduración de septiembre octubre. Para esta temporada dispondremos de dos variedades una de color rojo y otra blanca.

- **Membrillo Var. Zamboa del Guadarranque:** Variedad muy rústica, que se adapta muy bien a distintos tipos de terrenos. Fruto de tamaño mediano, muy aromático y excelente para la elaboración de carne de membrillo. Maduración tardía de finales de octubre, primeros de noviembre.

- **Níspero japonés (Eriobotrya japónica):** Frutal originario de China, pero su cultivo se desarrolló en Japón desde muy antiguo, en Europa se introdujo a finales del siglo XIX, tanto como frutal como planta ornamental. En la península su área de cultivo es el Levante, de hecho, los nísperos de Callosa dén Sarriá, están amparados en una Denominación de Origen. Es una especie perennifolia de floración temprana, en pleno invierno, por ello se debe cultivar en zonas donde se den los cítricos o protegida de las heladas invernales. Su fruto es de color anaranjado, con piel lisa, carne jugosa, refrescante y de sabor acídulo y agradable. Maduración temprana desde finales de mayo hasta junio. Formato maceta 4 l.

- **Níspero Europeo (Mespilus germánica):** Frutal antiguo que se solía cultivar en los bordes de los huertos, injertado sobre majuelos espontáneos. El fruto es pequeño marrón, y de sabor acídulo muy agradable. La peculiaridad de esta fruta es que hay que conservarlo en paja o bien dejarlo en el árbol hasta primeros de invierno, para que las heladas propicien un cambio de textura en el fruto pasando de estar muy duro y astringente a blando-meloso y de sabor peculiar.

- **Jerbo (Sorbus domestica):** Frutal muy rústico que se adapta a climas continentales y a todo tipo de suelos. Es el típico árbol que te encontrabas entre majuelos (Pequeñas Viñas) en la Ribera del Duero para delimitar propiedades. El fruto es una pequeña manzanita que también debe consumirse como el níspero y se recolectan en otoño.

- **Sorbopyrus (Shipova):** los Sorbopyrus son híbridos entre perales (Pyrus communis) y mostajos (Sorbus aria), estos curiosos frutales se conocen desde el siglo XVI, como la pera de Bollwiller de Alsacia (Francia), a mediados del siglo pasado, en la antigua Yugoslavia se realizó un programa de mejora genética de este híbrido desarrollando la variedad Shipova. Esta fruta es de tamaño pequeño, de coloración amarilla con chapa de color rojiza, de sabor dulce, refrescante y de textura crocante, que nos puede recordar al nashi, se recolecta entre los meses de septiembre y octubre.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

frutos del bosque

- **Fresa var. Mara des bois:** Variedad de fresa muy productiva, es refloreciente estará produciendo desde mayo hasta las primeras heladas. Esta fresa es una referencia para los amantes de esta fruta debido a su aroma y sabor tan sutil, ideal para los huertos de autoconsumo.

- **Arándano azul:** (Vaccinum corymbosum). Los arándanos que se cultivan mayoritariamente corresponden al arándano azul, una especie originaria de norteamérica, que su cultivo se ha extendido por todo el mundo. También se cultivan otros arándanos como el rojo que corresponde a otra especie Vaccinum oxycoccus, que crecen en turberas en zonas frías, principalmente en Canadá. En cambio, el arándano siberiano es otra especie (Lonicera kamtschatika) de la familia de las madreselvas. El arándano azul es un arbusto muy ramificado de porte globoso, de un 1,5-2 m de altura. A parte de ser un cultivo interesante, es una especie que da mucho juego a nivel de paisajismo, por tener un follaje frondoso y con unas bonitas tonalidades rojo-anaranjadas en el otoño. Requiere de suelos ácidos, frescos y bien drenados. El fruto es una baya, que se consume en fresco como trasformado en mermelada o zumos, tiene propiedades antioxidantes y su consumo está en aumento. Variedades disponibles: Duke (maduración temprana- junio), Legacy (temprano-media estación. Julio) y ozarkblue (maduración tardía de agosto). Formato maceta 1.5 l

- **Arándano rosa:** (Vaccinium corymbosum x ashei). Estos arándanos fueron obtenidos mediante cruzamientos del arándano azul (Vaccinum corymbosum) con un arándano tipo "ojo de conejo" (Vaccinum ashei), dando un arbusto de gran atractivo ornamental, de sabrosos y vistosos frutos, de porte pequeño y muy resistente al frío y las heladas. Los frutos son de tamaño medio, firmes, jugosos, de sabor agradable con ligeros matices cítricos. Maduración medio tardía de finales de julio hasta agosto. Formato maceta 1.5 l

- **Madroño (Arbutus unedo):** Esta especie típica del monte mediterráneo que acompaña a alcornocales, encinares, quejigares, etc. es una ericácea como los arándanos, pero de mayor porte, llegando a convertirse en árboles de hasta 5 m. Su fruto es una baya que tradicionalmente se consume en fresco recién recolectado del monte, pero en otras zonas como en el Algarve portugués sus frutos se destilan para elaborar el famoso licor de medronheiro, producto de gran consumo local que en los últimos años su consumo se está traspasando fronteras y está siendo demandado por mercados selectos. La demanda de este producto ha propiciado que en Portugal se estén desarrollando interesantes programas de valorización de esta especie, por un lado, se están potenciado plantaciones con variedades seleccionadas, llevado a cabo un proceso de domesticación de esta especie muy interesante y por otro lado se viene realizado un programa de valorización, trasformación y comercialización del madroño tanto del fruto en fresco, como el desarrollo de diversos elaborados, aparte del licor, en frutos deshidratados para añadir a yogures como edulcorante así como las hojas para elaborar tés con propiedades diuréticas. Los madroños que ofrecemos son variedades clonales seleccionadas por el programa de mejora que se vienen desarrollando en Portugal y destacan por la calidad del fruto, su producción y adaptación a distintas condiciones edafoclimáticas. Formato maceta 1.5 l

- **Kiwi:** (Actinidia deliciosa) es una liana originaria de los bosques húmedos de China, es una especie que se empezó a domesticar y a seleccionar cultivares hace un siglo, gracias a unos horticultores neozelandeses que sembraron unas semillas se esta especie y empezaron a comercializar el fruto a nivel local y en los años 50, enviaron unas muestras a Londres, fue tal éxito que tuvieron, que a partir de ese momento se expandió este cultivo por otras zonas del mundo. En un primer momento se denominaban grosellas chinas, pero fueron los neozelandeses quienes empiezan a denominarles Kiwi como el pájaro emblema de este país. Hayward es el cultivar más extendido y de mayor consumo, destaca por ser una fruta de excelentes cualidades, de buen tamaño;, jugosa y de larga conservación. Los kiwis como el pistacho necesitan de la presencia de pies machos para la polinización de los frutos, la variedad más típica que poliniza a Hayward es Tomury. Maduración primera quincena de noviembre. Formato maceta 1,5 l y raíz desnuda

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com

- **Kiwiño:** (Actinidia arguta). Este kiwi es otra especie de Actinidia propia de los bosques húmedos de china, este de Rusia, corea y Japón. Es otra liana de hoja caduca que en otoño nos regala una paleta de tonos amarillos anaranjados preciosos. Su fruto es de piel lisa y se come como una uva, de tamaño menor que los kiwis tradicionales, la pulpa puede ser de color de verde a roja depende de la variedad, son jugosos y muy dulces más que el kiwi amarillo. Variedad disponible Isaii ("autofértil", realmente puede ser partenocárpico) puede producir frutos sin presencia de macho. Maduración de septiembre a octubre. Formato maceta 1.5 l

- **Grosella roja:** (Ribes rubrum). Pequeño arbusto caducifolio de 1-1.5 m, originario de Europa occidental. Aunque crece de forma silvestre, también encontramos variedades que se han seleccionado, y tradicionalmente se cultivaba en los bordes de los huertos a modo de seto. Los frutos son bayas que crecen en racimo, de tamaño pequeño, translucidas de sabor ácido y generalmente se utilizan para la elaboración de mermeladas o añadidas en platos cocinados. Variedad disponible Junifer. Maduración mes de junio. Formato maceta 1.5 l

- **Grosella negra:** (Ribes nigrum). Este grosellero es de mayor tamaño que el anterior, también conocida como casis. Tiene un alto contenido de antioxidantes, de sabor amargo y es también utilizado para mermeladas, jaleas y postres. Maduración mes de junio hasta julio. Formato maceta 1.5 l

- **Uva espina:** (Ribes uva-crispa). Grosellero espinoso que da bayas sueltas a diferencia de las anteriores que son en racimo. Los frutos son de mayor tamaño, más jugosos y de sabor acídulo. Este arbusto frutal antiguamente era típico encontrarlo en los bordes de los huertos en Castilla y en el norte de España, y se les conocía con el nombre de limoncillos, acigüembre o agrazón. Madura para San Juan. Formato maceta 1.5 l

- **Frambuesa:** (Rubus idaeus). La frambuesa es un fruto del bosque delicioso y de sabor exquisito, de consumo en fresco y para elaboración de mermeladas. El consumo de este fruto aporta un sinfín de propiedades y beneficios a nuestra salud dado que tiene una alta concentración en antioxidantes, minerales y vitaminas. Variedades disponibles, frambuesa roja (versalles), de producción remontante de dos producciones una en primavera y otra en otoño, y frambuesa amarilla (Yellow sugana). Formato maceta 1.5 l

- **Zarzamora sin espinas:** (Rubus fruticosus). Zarza vigorosa y sin espinas, ideal para poner en los bordes de los huertos o junto a paredes. Estas moras son de buen tamaño y un color negro brillante, de sabor genuino y aromático. Recolección desde julio hasta agosto. Formato maceta 1.5l.

arbolé
637 85 31 53
arbole14@gmail.com