

frutales

*variedades antiguas
de la península ibérica*

arbolé
2026-2027

*vivero, asesoramiento
y servicios agrícolas*

Teléfono: 637 85 31 53 - arbole14@gmail.com
arboleecologico.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), Pau de Conecta Natura (Castellón) ... 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 ponerlos 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 12 € para frutales clásicos y 20 € para castaños y nogales injertados. Todo depende del tamaño de la planta y de la cantidad que se quiera adquirir.

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

CASTILLA Y LEÓN

tarifas 2026-2027 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)			
	1-30 plantas	30-50 plantas	50-100 plantas	100+ plantas
Manzano, peral, cerezo, ciruelo, albaricoquero, melocotonero y caqui	12€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Plumcot, pluot, sureño, nashi, acerolo, nísperos y sorbopyrus	17€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Jerbo injertado	15€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Castaño y nogal injertado	20€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Pino piñonero injertado y algarrobo	22€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Higuera, granado, almendro y avellano	8€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Nogal del país y jerbo	8€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Pecano y membrillo	10€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Arándano y madroño	6€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Arándano rosa	7,5€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Pistacho (pedido mínimo 1 macho y 2 hembras)	18€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Kiwi (pedido mínimo 1 macho y 2 hembras)	8,50€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Kiwiño	13€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Fresa Mara de bois y mapuche (manojos de 25 und) 0,40€/ud	10€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Frambuesas (roja y amarilla)	6€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Grosellas (roja y negra) y limoncillo (uva espina)	6,5€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto
Zarzamora sin espinas	6,5€	10% dto.	12% dto.	solicitar presupuesto

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 electrónico 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.

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 a plantación 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), híbrido con castaño chino (C. mollissima). Patrón vigoroso y rústico, pero sensible a las heladas tardías. Es uno de los más utilizados en Portugal y presenta buena compatibilidad con las principales variedades como judía, martinha y longal.



arbole

637 85 31 53
arbole14@gmail.com



manzanos

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

- **Reina de Reinetas:** Zaragoza. Reineta de color verde-amarillo con estrías rojo vivo.
- **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 Antigua:** Zaragoza. Reineta de color amarillo limón.
- **Reineta Encarnada:** Variedad antigua asturiana. De característica chapa de color rojizo y se consume tanto en fresco como para elaborar sidra.
- **Reineta de Regil:** 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 ácido 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.

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.

- **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.
- **Pero Mingan:** Asturias. Pero de tamaño medio a grande. De color amarillo-limón, de carne blanco crema y jugosa.
- **Manzana Pera:** Apellániz (Álava). Variedad Alavesa, típica de la zona Izki en la Montaña Alavesa cultivándose en zonas altas y frías. Es muy apreciada a nivel local y se caracteriza aparte de su forma troncocónica por el original japedado dorado de la piel. De sabor dulce y crujiente. Era muy valorada por su larga conservación de meses.
- **Camuesa de Carcabuey:** 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.
- **Ortell:** Daroca (Zaragoza). Fruto de tamaño medio. Color amarillo con chapa de color roja de variable extensión. Crujiente, jugoso, aromático y ácido.



- **Perellons:** Levante y Sierras de Alicante. De tamaño medio de color amarillo pajizo. Muy aromática, muy dulce y con matices muy peculiares. Como otro tipo de peros necesita una maduración post-recolección, tradicionalmente en Vall d'Ebo se extendían y abrigaban con mantas.
- **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 agri dulce.
- **Morro Liebre:** Variedad Antigua muy difundida por la geografía española. De tamaño medio Grande, color amarillo o verdoso. Carne blanca jugosa y levemente aromática.

Rojas: Manzanas de piel de color rojo.

- **Roja 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.
- **Sangre de Toro:** Variedad típica del noroeste peninsular, Galicia, El Bierzo y Sanabria. De piel de color rojizo ciclamen, muy llamativo. De carne de color blanco-verdoso. Tierna, Jugosa, crujiente y de sabor agradable y refrescante. Madura a finales de octubre.
- **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.
- **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 porque 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.
- **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.
- **Annurka:** 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.

Pardas: manzanas de color pardo homogéneo, generalmente con ruseting.

- **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.
- **Olo 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 ácido 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 ácidos. 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.
- **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.
- **Verdedoncella:** Variedad antigua típica del valle del Jiloca (Zaragoza). Manzana achatada de piel amarilla, textura crujiente y sabor muy dulce. Maduración en octubre.

Otras Manzanas

- **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 ácido. 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
- **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 ácido. Maduración: tardía de octubre y se conserva durante varios meses.
- **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 ácido refrescante Maduración: Septiembre.
- **Miguela:** Variedad originaria del Rincón de Ademuz (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 ácido refrescante. Maduración: octubre-noviembre.
- **Pero Comunista:** 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 tradicionales 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.

“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.

- **Fuji:** Variedad japonesa desarrollada en los 30 del siglo pasado, sus parentales son las variedades americanas “Red Delicious” 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 ácido agradable. Maduración: a partir de septiembre.

arbole

637 85 31 53
arbole14@gmail.com



- **Gala:** Variedad de origen neozelandés, procede del cruzamiento 'Kidd's Orange Red' x '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 Delicious" 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.
- **Golden Serrana:** 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. El clon que disponemos en Arbolé procede de una Golden de la Sierra de Béjar. Son manzana de pulpa crujiente, dulce y jugosa con un buen sabor aromático. Maduración: A partir de septiembre

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.

- **Siete en Boca:** Peñafiel (Valladolid)
- **Coronillero:** El peral clásico de las huertas Moriscas de Hornachos (Badajoz)
- **Abugo:** La Almunia de Doña Godina (Zaragoza). Esta variedad madura un poco más tarde que las típicas de este grupo, para San Fermín.
- **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 Redondo de Agua:** Variedad de la zona de Toro (Zamora). Forma redonda, acuosa, dulce y con matices amoscotelados.
- **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:** 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

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

- **Blanquilla:** 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.
- **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.
- **Don Guindo:** 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.



arbolé

637 85 31 53
arbole14@gmail.com



- **Perola Amarilla:** Variedad Portuguesa, Pera de tamaño pequeño de forma redonda, de piel verdoso amarillento. Pulpa blanca, fundente y muy jugosa.
- **Lisa:** Torregalindo (Burgos) pera de mediano tamaño. De carne blanda acuosa. Maduración: Agosto- septiembre
- **Spadonna:** 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.
- **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.
- **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.
- **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.
- **Muslo de Dama:** Peñacaballera (Salamanca). Pera de gran tamaño. Piel de color amarillo con marcadas lenticelas. Pulpa jugosa, fundente y sabor azucarada y amoscatedado. Maduración. Agosto-septiembre.

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

- **Cristal:** Peñacaballera (Salamanca). tamaño de medio. De color amarillento en la maduración. Carne blanca, compacta en algunas partes de la carne tiene zonas granuladas de ahí su nombre. Maduración noviembre.
- **Decana de Comicio:** Variedad de origen francés. Calibre grueso, piriforme corto. Piel lisa y frágil, verde amarillento con chapa roja. Pulpa fina jugosa, aromática y de excelente calidad gustativa.
- **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 amoscatedados.
- **Aragón 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.
- **Bronceda del Ibor:** Peral rústico que los cabreros de esta zona injertaban en pirúetano. Fruta de tamaño medio, coloración dorado-cobrizo. Pulpa jugosa, dulce y de grano fino. Es una variedad de larga conservación y requiere un afinado después de su cosecha. Maduración: septiembre.
- **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.
- **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.
- **Flor de Invierno:** Posiblemente variedad originaria del Baix Llobregat. Fruto achatado y de calibre medio a grande. Piel verde-amarillento con lenticelas muy marcadas y chapa rosa amarronado. Pulpa jugosa, a la vez de crocante y de sabor algo ácido.
- **Cuchillo:** Valle de Caderechas (Burgos). Sinonimia de la variedad "De Cura". tamaño grande, color amarillo verdoso. Carne amarillenta, algo pastosa y aromática.



arbole

637 85 31 53
arbole14@gmail.com



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.

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

- **Ambrunes:** 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 Limon 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.
- **Pico Limon 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.
- **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 ácidas y aptas para la conserva como cerezas en almíbar u otros elaborados.

- **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 ácido y muy jugosa. maduración tardía sobre la segunda quincena de junio, primeros de julio
- **Blanca de 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.
- **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. De maduración hacia la segunda decena de junio.



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 Toro:** Toro (Zamora). Guindo garrafal de fruto grande y piel brillante, que pasa de rojo intenso a granate oscuro casi negro al madurar por completo. Pulpa de color rojo oscuro, firme, crujiente y muy jugosa, de sabor dulce, equilibrado y aromático. Floración tardía; necesita polinizador compatible. Apta para consumo en fresco, repostería y conservas.

Otras Variedades

- **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.
- **Negra Caderechas:** Variedad tradicional 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.
- **Mollar de 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.

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 de firmeza media y dulce.
- **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.
- **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.

Variedades tardías: a partir de la segunda quincena de junio

- **4-84:** Variedad originaria de California. Es una de las variedades que se ha popularizado a nivel mundial por su agradable sabor y sus buenos calibres. Auto estéril y muy productiva.
- **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.
- **Somerset:** Variedad obtenida en la Estación Experimental de Geneva en U.S.A. es una variedad de buenos calibres, de carne firme (resistente al rajado) y buen sabor.



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 carne amarilla. Jugosa, refrescante y de sabor ácido. Maduración: Junio-Julio.
- **Songold:** Variedad de piel y carne amarilla. Jugosa, refrescante y azucarada. Maduración: primeros de septiembre.
- **Santa Rosa:** Variedad de buen tamaño de color rojo sangre y carne amarillo ámbar. Muy jugosa, dulce y perfumada. Maduración: julio.

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 Sierra de Francia:** Cepeda (Salamanca). Fruto redondeado, verdoso con mucha pruina, de sabor excelente muy aromática y dulce. Maduración: agosto-primeros de septiembre.
- **Claudia Negra:** Cultivar descendiente de Reina Claudia verde, originaria de Francia. Fruto de color azul-oscuro casi negro, de pulpa amarillenta, textura gruesa y muy dulce. Ideal para conservas y repostería. Se adapta bien a climas fríos. Maduración: finales de agosto.
- **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.
- **Claudia Peterete:** Torregalindo (Burgos). Fruto redondeado, verdoso con mucha pruina, de sabor excelente muy aromática y dulce. Maduración: agosto-primeros de septiembre.

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

- **Teta de Vaca:** Sierra de Madrid. ciruela de gran tamaño. Maduración tardía
- **Cojon de Fraile:** Navatrasierra (Cáceres). Alargada. rojiza Blanda, fundente y dulce. Maduración de agosto.
- **Quesche Alsacia:** Variedad antigua alemana. De fruto mediano de color rojo azulado. Carne verde amarillenta, jugosa y dulce. Maduración de agosto.
- **Olvihao do Galo:** Variedad portuguesa, de ciruela pequeña de carne ámbar fundente y muy dulce. Maduración en agosto.
- **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.

Tardías: Variedades de ciruelas de maduración tardía.

- **Imperial:** Sierra de Madrid. Fruto rojizo. Maduración tardía para san miguel, se consumen frescas o para pasar.
- **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.



Otras: Variedades heterogéneas de ciruelas.

- **Regañá:** Torregalindo (Burgos). Fruto pequeño redondeado de color amarillo. Carne mediofirme, también amarilla y de sabor muy dulce. Maduración: primera decena de agosto.
- **De la Rosa:** La Rioja. Ovalada, de pulpa jugosa y color amarillenta. La piel es de color rojizo. Polinizadora de claudia. Maduración de agosto.
- **Mirabell 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 ácido. Maduración: finales de agosto primeros de septiembre.
- **Cascabel Morado:** Ciruelo emparentado con los mirabeles. Es un mirabolano de follaje morado, como los ornamentales, pero con el fruto seleccionado por su tamaño y sabor. Ciruela de tamaño medio, algo puntiaguda, de carne morada, jugosa y dulce. Para consumo en fresco y elaboración de mermeladas y licores. Maduración temprana: primeros de julio.

melocotoneros

Abridores

- **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.
- **Abridor V.viejas:** 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.

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

- **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.
- **Amarillo 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.
- **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.
- **Pollero:** Valle del Cinca (Huesca). Melocotón de forma atomatada, algo chato, de piel y carne amarilla, jugoso y aromático. Maduración: mitad de septiembre.
- **Antigua 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.
- **De la Puebla:** Puebla de Montalbán (Toledo). Este melocotón que es un catherina cultivado en seco y adaptado a los arenales de la Puebla de Montalbán, destaca por su sabor almibarado y aroma peculiar. Maduración: mediados Julio-primeros de agosto.
- **Andross:** Melocotón tipo pavía de origen americano, clásico para industria (almíbar, zumos, mermeladas) y también muy bueno en fresco. Árbol vigoroso y productivo, de producción regular. Fruto grande, redondeado y regular. Piel amarillo anaranjada con ligera chapa roja en la cara expuesta al sol. Carne amarilla, firme, crujiente y jugosa, dulce y aromática; hueso semiadherente. Maduración: mediados-finales de agosto.
- **Maruja:** Variedad murciana, de fruto de tamaño mediano, redondeado. Aspecto bonito, de color amarillo. Carne consistente, jugosa y de muy buen sabor. Maduración: mediados de julio.

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, crocante y aromático. Maduración mediados de julio.

arbole

637 85 31 53
arbole14@gmail.com



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

- **Sanguino Picudo:** De similares características que el anterior, pero difiere en la forma que la parte pistilar es más prominente.
- **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 amoscetado y aromático, de color violácea, sobre todo la parte que pega al hueso. Maduración de finales de agosto, primeros de septiembre.

Tardíos: melocotones de maduración tardía como los de Calanda.

- **De Chapa Roja y Amarillo Viejas:** Valle Vieja (Cáceres). Melocotón de tamaño medio. Piel de color anaranjada claro. De carne dura, crujiente de sabor dulce, muy jugosa y de color blanco. Maduración. Finales de agosto primeros 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.
- **Borracho 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.
- **Pico 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 Toro:** Toro (Zamora). De tamaño medio. Piel vellosa de chapa roja sobre fondo anaranjado. De carne blanda, muy jugoso y amarillenta. Maduración. Mediados de Agosto.
- **Miraflores:** Variedad típica del valle del Ebro, muy productiva. Melocotón de tamaño mediano, de carne amarilla muy jugosa y de buen sabor. Maduración de mediados 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:** Villuercas (Cáceres): Fruto de tamaño medio- pequeño. Piel blanquecino color crema. Carne semidura, blanquecina teñida de violeta junto al hueso, jugoso y muy aromático.
- **Blanco del Valle del Viejas:** Villuercas (Cáceres): de similares características al tardío de Guadarranque.
- **Blanquillo Asalmonado:** Variedad aragonesa. melocotones de mediano tamaño con matices cobrizos. De carne, jugosa, aromática y de tonalidades moradas en torno al hueso.



arbole

637 85 31 53
arbole14@gmail.com





- **Blanco de Villamalea:** (Albacete): Melocotón de tamaño medio. Piel vellosa amarillenta. De carne blanda, blanquecina, jugosa y muy aromático.

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

- **Pechos 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.
- **Dorasnilla de Daroca:** (Zaragoza): Nectarina de tamaño medio, de carne amarilla y hueso gordo, de pulpa firme y jugosa. Maduración de mediados 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.

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

- **Platerina de carne blanca:** Pulpa blanca. Francia
- **Platerina de carne amarilla:** Valdivia (Badajoz). Las platerinas son un fruto resultante del cruzamiento entre nectarina y paraguay. Fruto de forma achatada como el paraguay y piel lisa como una nectarina. Color rojo sobre fondo amarillo. Carne amarilla, blanda, fundente y dulce. Maduración. Mediados de agosto.
- **Paraguay:** 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.

albaricoqueros

- **Búlida:** Variedad típica del levante. Variedad de fruto mediano de color amarillo rojizo. Carne firme y de sabor agradable. Maduración temprana de mediados de junio.
- **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.
- **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.
- **Bernabé:** La Rioja. Variedad de fruto grande. Maduración temprana de mediados de junio.
- **Paviot:** Variedad aragonesa de origen francés. Fruto grueso de forma ovalada, piel anaranjada con zonas verdes claras y una marcada chapa de color rojizo De carne amarilla, jugosa y de buen sabor. Maduración: finales de junio.
- **Damasco:** 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
- **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.
- **Moscatel Toro:** 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.



- **Currot:** Variedad tradicional valenciana, la más temprana del mercado y base de la producción extratemprana del Levante. Poco exigente en horas frío y autofértil. Florece muy pronto (febrero), por lo que solo se recomienda en zonas sin riesgo de heladas tardías. Fruto de tamaño mediano, de piel fina de color crema con chapa rosada. Carne blanquecina, firme, de sabor algo acidulado, que aguanta bien la manipulación. Maduración muy temprana: a partir de mediados de mayo.
- **Galta Roja:** Variedad tradicional de origen valenciano, también llamada Galta Rocha, una de las más conocidas y consumidas en España. Árbol vigoroso, de porte abierto y autofértil. Fruto de tamaño mediano y forma redondeada, de piel amarilla anaranjada con una marcada chapa roja en la cara expuesta al sol, de ahí su nombre (“mejilla roja”). Carne jugosa, dulce y aromática, de excelente sabor. Maduración: 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 *Amygdalus* 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 ácido- 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.

- **Plumcot anaranjado:** Amarilla se parece mas a un albaricoque.
- **Hesse:** Fruto de piel morada, de carne anaranjada, consistente, sabrosa y dulce. Maduración en julio.

Susincocco-ciruecoque: Dentro de este mundo de los híbridos interespecíficos del género *Prunus*, destaca el genetista Floyd Zaiger que desarrolló una variada gama de variedades retrocruzando los Plumcot (*P. armeniaca* x *P. salicina*) con ciruelo japonés (*P. salicina*), inspirado en los híbridos naturales que surgían por polinizaciones abiertas entre los ciruelos japoneses y los albaricoques que había en los huertos donde ambas especies coexistían. En Italia se seleccionaron algunas variedades de hibridaciones espontáneas denominándolas Susincocco (susino+ albicocco) y Zaiger, extrapolándolo al inglés, las denominó pluot (plum+ apricot), incluso registraron el nombre, y siguiendo este juego de palabras se puede proponer otro nombre a la española, el “ciruecoque” (ciruelo+ albaricoque). En definitiva son frutas interesantes que se parecen más a las ciruelas japonesas en el aspecto visual pero con matices organolépticos del albaricoque, con un marcado retrogusto dulce y amoscotelado. Dentro de los “ciruecoques” se han seleccionado una gran variedad de frutas de diferentes colores de la piel y la pulpa, desde morados hasta amarillos verdosos, 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 “ciruecoques” de coloración morada, roja y amarillo-verdosa, de maduración escalonada desde junio hasta septiembre.

- **Ciruecoque rojo:** Frutos de pulpa y piel roja



arbole

637 85 31 53
arbole14@gmail.com





- **Ciruecoque verde:** Frutos de pulpa verde.
- **Ciruecoque amarillo moteado:** Frutos de piel moteada con fondo amarillo y pulpa amarillenta
- **Suregio:** Podemos encontrar dos tipos uno híbrido entre ciruelos mirabolanos y cerezos y otro resultante del cruzamiento de ciruelo japonés 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, jugoso y de sabor peculiar agradable. Maduración junio

frutos secos

- **Almendro Guara:** Variedad seleccionada por el CITA de Aragón, la más extendida en España (más del 50% del secano). Árbol rústico, muy resistente a la sequía, apto para secano y regadío. Autofértil: no necesita polinizador. Floración tardía y densa (primera quincena de marzo), buen comportamiento frente a heladas tardías. Rápida entrada en producción, productiva y poco vecera. Almendra de cáscara dura y rendimiento en grano del 35-40%. Maduración temprana, finales de agosto-principios de septiembre.
- **Almendro Felipa:** Variedad obtenida por el CITA de Aragón. Árbol de vigor medio y porte ligeramente abierto. Autofértil. Floración muy tardía, de las más tardías registradas, idónea para zonas frías con heladas tardías. Producción alta. Almendra de cáscara dura y pepita de tamaño pequeño.
- **Almendro Marcona:** Variedad tradicional española, considerada la almendra de mayor calidad (la “reina de las almendras”). Árbol de vigor medio, con abundante ramificación y buena productividad. Autoincompatible: necesita polinizador (p. ej. Guara). Floración media-temprana, sensible a heladas tardías. Almendra redondeada, acorazonada, de cáscara muy dura; pepita gruesa, dulce y mantecosa, muy apreciada para turrón y repostería. Maduración de finales de agosto a septiembre.
- **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.
- **Nogal injertado:** Franquette, variedad francesa de nuez de excelente calidad, de brotación tardía, idóneas para zonas frías y continentales. Recolección tardía. Chandler y Howard (polinizador). Variedades norteamericanas de nuez de grandes calibres y productivas, que se adaptan a zonas más cálidas.
- **Pecano:** *Carya illinoensis*. Esta especie corresponde a un tipo de nogal originario de Norteamérica. Es un árbol adaptado a un clima de veranos calurosos y aguanta heladas no muy intensas. Se puede cultivar en cualquier tipo de terreno y necesita de riegos. El fruto tiene una nuez lisa, de color marrón y forma ovoide. Madura a primeros de noviembre hasta diciembre. Variedades disponibles Wichita y Pawnee.
- **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.
- **Pino piñonero injertado:** El piñón mediterráneo se ha consolidado como uno de los frutos secos más valorados y caros del mercado europeo debido a su creciente demanda mundial. Esto ha despertado un gran interés por la especie, convirtiéndose en una alternativa agroforestal rentable para terrenos pobres y de secano, además de ser compatible con otros usos, como el ganadero. Actualmente, ya disponemos de material vegetal seleccionado, fruto de más de 20 años de investigación, que ofrece producciones más estables, regulares y de buena calidad organoléptica. Las zonas de procedencia de los clones seleccionados son el litoral catalán, el valle del Duero, los valles del Tiétar-Alberche y la Manchuela. El ciclo de formación y maduración de la piña es de aproximadamente tres años. La piña se recolecta en invierno cuando aún está cerrada y, posteriormente, se deja secar durante varios meses hasta que se abre de forma natural. Formato del envase: 3,5 L.
- **Avellano Negreta:** Variedad tradicional de Tarragona, base de la D.O.P. Avellana de Reus y la más cultivada en España. Arbusto poco vigoroso que rebrota de cepa, ideal para formar setos. Fruto de calibre medio, algo alargado y acabado en ligera punta, de cáscara marrón oscura y mate, agrupado en racimos de 3-4. Grano de excelente calidad, alto rendimiento (cerca del 49%) y fácil pelado tras el tostado, muy apreciado por la industria. Entrada en producción lenta; sensible a suelos calizos o pesados. Maduración a mediados de septiembre.

arbole

637 85 31 53
arbole14@gmail.com



- **Avellano Gironell:** Variedad tradicional de Constantí (Tarragona), incluida en la D.O.P. Avellana de Reus. Árbol muy vigoroso, de porte erguido, crecimiento rápido y pocos rebrotes. Entrada en producción precoz y producción excelente, aunque la calidad del fruto es media. Adecuada para regadío o zonas secas con buena pluviometría. Resiste el frío invernal pero es sensible a heladas tardías. Buena polinizadora de Negreta. Caída del fruto a finales de agosto-principios de septiembre.
- **Avellano Tonda di Giffoni:** Variedad italiana de la región de Campania. Árbol rústico, vigoroso, de rápido crecimiento y entrada en producción precoz; muy productivo y constante. Fruto redondo, bastante grande, de cáscara marrón claro. Grano de alto rendimiento (45-46%), excelente pelado tras el tostado y muy buen aroma y sabor, ideal para industria y confitería, también para consumo en fresco. Autoestéril: necesita polinizador (p. ej. Negreta, Pauetet, Segorbe). Floración temprana. Mejor en regadío. Maduración a principios-mediados de septiembre.
- **Avellano Pauetet:** Variedad tradicional de Alcover (Tarragona), también llamada Pautet, incluida en la D.O.P. Avellana de Reus. Junto con Negreta forma el tipo comercial 'negreta', el mejor pagado en el mercado. Árbol vigoroso, de entrada en producción precoz y buena producción. Fruto ligeramente redondeado y homogéneo, con rendimiento al descascarado de alrededor del 48% y buena aptitud al tostado; muy valorado por su calidad. Mejor en regadío. Maduración intermedia, en septiembre.
- **Avellano Noquione:** Variedad italiana de la región del Lacio (Viterbo), de origen desconocido; junto con Tonda Gentile Romana forma la D.O.P. Nocciola Romana. Árbol de buen vigor y buena productividad. Fruto de tamaño medio, algo más alargado que las 'tonde', de cáscara gruesa color avellana claro con estrías, en grupos de 3-4. Rendimiento en grano del 40-42%; se usa también como avellana de mesa. Floración masculina precoz, por lo que es muy buena polinizadora de otras variedades (Tonda Romana, Tonda di Giffoni). Maduración intermedia, en septiembre.

castaños

Castaños híbridos Productores directos: Estas variedades corresponden a 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 Híbrida 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 avispa.
- **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 Avispa.

castaños de variedades tradicionales de la península ibérica

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

- **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.
- **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 Longuistaminada, 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 avispa, tal como indican los primeros estudios que se vienen realizando sobre tolerancia a la avispa de las principales variedades de castaño.



arbole

637 85 31 53
arbole14@gmail.com



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

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

- **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 precios 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 longistaminada.
- **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.
- **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.
- **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.

Variedades tardías (4ª semana de octubre-noviembre)

- **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.
- **Judía:** 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.
- **Injertilla o injerta de Guadalupe:** Variedad local de la zona de Guadalupe, en la comarca de Las Villuercas (Cáceres). Los estudios de caracterización genética de las variedades tradicionales de castaño de Extremadura la encuadran en el grupo de castañas longal, aunque es de menor tamaño que la Verata, pero es más sabrosa; en los castañares de Guadalupe se suele tener algún castaño de esta variedad para consumo propio, dado que es la más valorada para hacer calbotes. Maduración tardía, pero suele caer antes que la Verata.
- **Verata:** 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
- **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 avispa.



higueras

- **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.
- **Higuera var. Picholetera:** La higuera Picholetera, también llamada Pezón Largo, es una variedad tradicional del norte de Extremadura de tipo unífera, que solo produce higos (no brevas). Es un árbol de porte semi-erecto, muy productivo y apreciado por la calidad de sus frutos. Los higos son alargados, con cuello largo, piel verde amarillenta y pulpa rosada muy dulce, rica en azúcares, lo que los hace excelentes tanto para consumo en fresco como para secado. Su cosecha se concentra entre agosto y mediados de septiembre.
- **Higuera var. Napolitana Negra:** Variedad tradicional de higo negro, muy extendida en huertos familiares del Mediterráneo. Es un árbol vigoroso, de porte semierecto, rústico y autofértil. Es una variedad de producción principalmente de higos: aunque puede dar alguna breva, su cosecha de brevas es escasa e irregular. Los higos son de tamaño medio (30-40 g), con forma de pera alargada, piel de color negro-violáceo brillante y pulpa rojiza, muy jugosa y dulce, de excelente sabor. Muy apreciados para el consumo en fresco. Maduración de los higos desde primeros de agosto hasta finales de septiembre.
- **Higuera var. Colar:** Variedad tradicional del Levante español, muy antigua: ya se cultivaba en al-Ándalus y su nombre procede del árabe “al-bakurah”, “la primera fruta”, por lo temprano de sus brevas. La selección Colar procede de la Albacor y fue elegida por la Estación Experimental Agraria de Elche por su vigor, productividad y calidad; hoy se cultiva sobre todo en Alicante y Murcia. Es una variedad bífera y autofértil, de fruto negro. Las brevas son grandes (80-90 g), con forma de pera y piel de color púrpura oscuro a negro; maduran desde la tercera semana de junio hasta mediados de julio. Los higos son de tamaño medio, también de piel negra, y maduran desde primeros de agosto hasta finales de septiembre. Muy apreciada para el consumo en fresco. En climas fríos produce sobre todo brevas.
- **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. 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. De Granito:** Variedad típica de la zona de la Vera. Se cultiva en suelos profundos y frescos. Es característico su forma apezonada, con piel fina y consistente, de color verdoso suave a amarillento. Maduración. Desde primeros de agosto hasta finales de septiembre.
- **Higuera var. Moscatel:** Variedad tradicional de Castilla-La Mancha (provincia de Toledo), que también se cultiva en el Valle del Tiétar y la Sierra de Gredos. Sus brevas e higos se han vendido tradicionalmente en fresco en los mercados de Madrid. Es una variedad bífera y autofértil, de árbol poco vigoroso, porte abierto y poco ramificado, con una producción media de brevas e higos. Los frutos son de tamaño medio, con forma ovalada de gota, piel de color violeta púrpura oscuro y pulpa dulce. Son frutos densos, firmes y flexibles. Muy recomendada para el consumo en fresco. Las brevas maduran en la tercera semana de junio y los higos desde primeros de agosto hasta finales de septiembre.
- **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 valoradas para higo seco. Maduración desde primeros de agosto hasta finales de septiembre.
- **Higuera var. San Antonio:** Variedad tradicional del suroeste de Badajoz, es una variedad bífera de producción de brevas e higos tempranos: las primeras están maduras para mediados de junio y los higos para finales de julio, primeros de agosto. Fruto de gran calidad organoléptica.



otros frutales

- **Granado Mollar de Elche:** 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.
- **Caqui 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.
- **Caqui Jiro:** variedad de kaki no astringente tipo sharoni.
- **Nashi var. New World:** Variedad reciente e híbrida, fruto del cruce entre el peral europeo Williams (Bartlett) y el nashi Korean Giant, que reúne el aroma de la pera europea con la textura refrescante del nashi. Árbol vigoroso, de porte erguido, rústico y resistente al frío, a la sequía y al fuego bacteriano. Floración temprana, por lo que conviene protegerlo de las heladas primaverales; aunque se cita como autofértil, produce mejor acompañado de otro nashi (p. ej. Shinseiki). Fruto de calibre medio a grande, redondeado, de piel bronceada o cobriza con pequeñas lenticelas claras. Carne blanca, algo menos crujiente que la de otros nashis, muy jugosa, dulce y aromática. Maduración de mediados a finales de septiembre; se conserva bien unos 10 días en frío.
- **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 rojo y blanco:** Frutal antiguo, de la familia de los majuelos, que da un fruto como una manzanita pequeña. De sabor ácido 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 fruto rojo y otra de fruto blanco.
- **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 japonica*. 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 de la Rena, 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 ácido y agradable. Maduración temprana desde finales de mayo hasta junio. Formato maceta 4 l
- **Níspero europeo (nísola):** Frutal antiguo que se solía cultivar en los bordes de los huertos, injertado sobre majuelos espontáneos. El fruto es pequeño marrón, y de sabor ácido 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.





- **Algarrobo E-13P (hermafrodita):** Ceratonia siliqua. Árbol perennifolio típico del litoral mediterráneo, muy rústico y resistente a la sequía, que se adapta a suelos pobres, calizos y pedregosos de secano. No tolera heladas intensas (en adulto aguanta puntualmente $-1/-2^{\circ}\text{C}$), por lo que se debe cultivar en zonas cálidas, donde se den los cítricos o el olivo. Es una especie muy interesante para sistemas agroforestales: resistente a incendios y sequías, favorece la biodiversidad y tiene una gran capacidad de fijación de CO_2 . Su fruto, la algarroba o garrofa, es una legumbre de pulpa dulce que se utiliza como sustituto del cacao y para alimentación animal, y de sus semillas (garrofín) se obtiene una goma espesante muy apreciada por la industria alimentaria. España es el primer productor y exportador mundial de algarroba. E-13P es una selección hermafrodita procedente de Mallorca, de vigor medio-contenido, entrada en producción precoz y buen rendimiento en semilla (14-16 %). Al ser hermafrodita, da fruto y a la vez actúa como polinizador de las variedades hembra (se recomienda un 10-12 % de polinizadores en plantaciones con hembras).

frutos del bosque

Fresas: La fresa se comercializa en manojos de 25 plantas repicadas.

- **Fresa blanca var. Mapuche:** (Fragaria chiloensis) fresa autóctona de Chile, que domesticaron los indios mapuches seleccionando diversas variedades. Esta especie es una de las progenitoras de los fresones que comemos hoy en día como fresas (Fragaria x ananassa (F. chiloensis x F. virginiana)). Esta fresa emite cantidad de estolones, y llega a tapizar de forma muy tupida la zona donde se cultive. Es ideal para tapizar taludes, rocallas u otros espacios que queramos para tal objetivo, es una especie que da mucho juego para el diseño de bosques comestibles, tanto por su rusticidad, capacidad colonizadora como por la producción de una frutilla exquisita. La fruta es de color blanco rosado, de tamaño pequeño, sabor ácido, refrescante y jugosa. Maduración desde mayo hasta julio.
- **Fresa var. Mara de Bois:** Variedad de fresa muy productiva, es refrlorescente 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.

Otros frutos del bosque

- **Arándano azul:** 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 Vaccinium 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 transformado 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, agosto). Formato maceta 1.5 l.
- **Arándano rosa:** Estos arándanos fueron obtenidos mediante cruzamientos del arándano azul (Vaccinium corymbosum) con un arándano tipo “ojo de conejo” (Vaccinium 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 potenciando plantaciones con variedades seleccionadas, llevado a cabo un proceso de domesticación de esta especie muy interesante y por otro lado se viene realizando un programa de valorización, transformación 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 té 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 Hayward (hembra) y Tomury (macho):** 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 de 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

- **Kiwiño Isaii:** 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:** 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, translúcidas 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:** 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

- **Limoncillo o uva espina var. Dorada:** 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 ácido. 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

- **Zarzamora sin espinas:** 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 1.5 l

- **Frambuesa roja y amarilla:** 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

