

ÁRBOLES Y ARBUSTOS DEL QUIJOTE **EN EL JARDÍN BOTÁNICO DE LA FACULTAD DE AGRONOMÍA**

Por Eduardo Luis Farina - Facultad de Agronomía. U.N.C.P.B.A

De las **47 especies arbóreas y/o arbustivas** mencionadas en la obra maestra de Miguel de Cervantes Saavedra “Don Quijote de La Mancha”, **18** se cultivan en el Jardín Botánico de la Facultad de Agronomía ubicado en el Campus Universitario de Azul, previéndose la ampliación de la colección durante 2017 - 2018.

El número es significativo si se considera que en el Real Jardín Botánico de Madrid, crearon un itinerario autoguiado llamado “las Plantas en el Quijote” en el que se han seleccionado **22 especies**, de las cuales 10 están presentes en el Jardín Botánico de la Facultad de Agronomía.

Las 18 especies de referencia serán descriptas a través de ocho publicaciones. En ésta entrega se brindan referencias sobre los “frutos secos”: nogal, almendro y avellano.

El nogal

Se han encontrado referencias por su uso (**semilla comestible**) y en sentido figurado (**tamaño**).

Parte II

Capítulo 13: “que solo traigo en mis alforjas un poco de queso tan duro, que pueden descalabrar con ello a un gigante; a quien hacen compañía cuatro docenas de *algarrobas* y otras tantas de avellanas y *nueces*” (Con el nombre algarrobas se refiere al fruto del “algarrobo europeo” *Ceratonia siliqua*).

Capítulo 23: “sino un rosario de cuentas en la mano **mayores que medianas nueces**”.

Capítulo 35: como una **nuez de ballesta** (no se refiere a la planta sino a una parte de la **ballesta**)

La especie pertenece a la Familia Juglandáceas, su nombre latino **Juglans regia** (Juglans, nombre latino del nogal, regia, significa real). En castellano se llama comúnmente **nogal o nogal común** (especie), **nuez** (parte interna del fruto).

Hábitat: área comprendida entre el E del Mediterráneo y el N de la India. Se cultiva ampliamente en toda la Península Ibérica.

Características morfológicas

Hábito de crecimiento: árbol de copa amplia y de follaje caedizo, ramitas presentan en su interior una médula dividida en compartimentos por una serie de tabiques transversales, corteza grisácea.

Hojas: compuestas (imparipinadas), alternas, folíolo terminal mayor que los laterales, de borde liso, cara superior sin pelos, la inferior con pelos sobre la nervadura central.

Flores: masculinas y femeninas **separadas en la misma planta**, las masculinas en amentos solitarios, péndulos, de color verde, dispuestos en las ramas del año anterior, las femeninas en corto número, erectas, en las ramas del año.

Fruto: globoso, lisos, verdosos, con una capa carnosa verde que al madurar se seca, se ennegrece y se desprende. En su interior se encuentra la nuez, formada por una cubierta dura con dos mitades marcadas, que alberga una semilla con apariencia de cerebro (parte comestible).

Usos: el más conocido son las nueces comestibles, muy nutritivas y ricas en ácidos grasos insaturados adecuados para combatir el colesterol.

Localización: sector Angiospermas (1 ejemplar).

Observaciones: florece en octubre, al mismo tiempo que la aparición de las hojas, los frutos maduran en otoño y caen.

Curiosidades

La localidad de **Londres**, departamento de Belén (Catamarca) es conocida como la **Cuna de la Nuez**, en enero anualmente se realiza el **Festival Provincial de la Nuez** y en época de recolección (comienzos del otoño) es posible ver a familias enteras abocadas a la cosecha.

Los hombres, golpeando las ramas con largas varas para desprender los frutos y a la sombra de los árboles, las mujeres y los niños, despojándolas de las cáscaras que las envuelven.

Con las nueces, dulce de leche y fondant se elaboran las **nueces confitadas**, dulce típico de las tierras catamarqueñas.

Tupungato, departamento de Uco (Mendoza) es conocida como la **Capital de la Nuez** por la cantidad y calidad del producto, en abril se realiza el **Festival “Tupungato, Capital de la Nuez”**, en el que entre otras actividades se lleva a cabo el Concurso de Recetas en base a Nuez”.



El almendro

Se han encontrado 2 referencias, por su uso (**semilla comestible**) y en sentido figurado (**dicho**).

Parte I

Capítulo 18: “Viéndose tan maltrecho, creyó, sin duda, que estaba muerto o malferido, y acordándose de su licor, sacó su alcuza y púsola a la boca, y comenzó a echar licor en el estómago; mas antes que acabase de envasar lo que a él le parecía que era bastante, llegó otra **almendra** y diole en la mano y en la alcuza”

Parte II

Capítulo 23: “los dientes, que tal vez los descubría, mostraban ser ralos y o bien puestos, **aunque eran blancos como unas peladas almendras**”

La especie pertenece a la Familia Rosáceas, su nombre latino **Prunus dulcis** (Prunus nombre latino del ciruelo silvestre, dulcis = dulce).

En castellano se llama comúnmente **almendro** (especie), **almendra** (parte interna del fruto).

Hábitat: oeste de Asia y norte de África, cultivada en la cuenca del Mediterráneo y distribuida en la mayor parte de la Península Ibérica.

Características morfológicas

Hábito de crecimiento: árbol de follaje caedizo.

Hojas simples, alternas, finamente aserradas, largamente pecioladas.

Flores solitarias o de a dos, blancas, sobre las ramitas del año anterior.

Fruto ovoide, cáscara verde desprendiéndose a la madurez, parte interna (carozo) leñoso, de color castaño, aplanado, con excavaciones.

Usos: semillas comestibles (almendra), utilizadas como ingredientes en la tradicional industria española de dulces navideños.

Localización: Jardín Botánico Facultad de Agronomía (1 ejemplar).

Observaciones: la floración se produce antes de la aparición de las hojas.

Curiosidades

En España la almendra es la materia prima de famosos dulces navideños como el **turrón de Jijona** (turrón blando) y el **turrón de Alicante** (turrón duro) de la provincia de Alicante (Comunidad Valenciana).

El **mazapán de Toledo** se considera entre los más famosos del mundo: la leyenda cuenta que durante una hambruna las monjas toledanas usaron huevos y almendras (los únicos ingredientes que les quedaban en la despensa) para hacer una pasta dulce que salvó a la ciudad de la inanición. Hoy, los mazapanes -como se conocen en español- siguen siendo una exquisitez navideña muy importante en Toledo, donde se siguen elaborando con la misma receta centenaria de las monjas.

Los **mantecados y polvorones de Estepa**, provincia de Sevilla (Andalucía).

Las **peladillas**, almendras confitadas típicas de la Comunidad Valenciana.

Las **almendras garrapiñadas** se producen desde hace casi 200 años en la provincia de Salamanca, siendo en un principio exclusivo de las monjas benedictinas de **Alba de Tormes**.



El avellano

Se han encontrado referencias por su uso (**semilla comestible**) y en sentido figurado (**tamaño y color**)

Parte I

Capítulo 11: “Acabado el servicio de carne, tendieron sobre las zaleas gran cantidad de bellotas *avellanadas*, y juntamente pusieron un medio queso, más duro que si fuera hecho de argamasa”

Parte II

Capítulo 10: “Yo iré y volveré presto – dijo Sancho-; y ensanche vuesa merced, señor mío, ese coranzoncillo, que le debe de tener agora no mayor que una *avellana*”

Capítulo 13: “que solo traigo en mis alforjas un poco de queso tan duro, que pueden descalabrar con ello a un gigante; a quien hacen compañía cuatro docenas de algarrobas y otras tantas de *avellanas* y nueces”

La especie pertenece a la Familia Betuláceas, su nombre latino **Corylus avellana** (Corylus: del griego korys = capuchón debido a la bráctea que cubre el fruto, avellana, de Avella Vecchia, cerca de Nápoles, Italia). En castellano se llama comúnmente **avellano** (especie), **avellana** (fruto) y **avellanares** (bosque de avellanos).

Hábitat: originaria de Asia Menor, los griegos y romanos la difundieron por toda Europa.

Características morfológicas

Hábito de crecimiento: arbusto muy ramificado de follaje caedizo.

Hojas: simples, alternas, irregularmente aserradas, pilosas, brevemente pecioladas.

Flores: masculinas y femeninas **separadas en la misma planta**; las masculinas en amentos péndulos, las femeninas en inflorescencias de pocas flores.

Fruto: seco, ovoide, liso, leñoso, rodeado por un involucre de brácteas herbáceas, divididas, que forman una especie de cúpula.

Usos: frutos utilizados en la industria de la alimentación, principalmente, en la elaboración de pasteles, bombones, chocolates, turrone y helados, también cultivado como ornamental. La parte comestible corresponde a la semilla del fruto, que se encuentra recubierta por una corteza leñosa.

Localización: Jardín Botánico Facultad de Agronomía (1 ejemplar).

Observaciones: la floración se produce antes de la aparición de las hojas, en el ejemplar de referencia no se ha observado fructificación.

Curiosidades

En España es muy conocida la avellana de **Reus**, Denominación de Origen que ampara a las avellanas procedentes de varias comarcas de la zona de Reus, provincia de Tarragona, (Cataluña). Un buen momento para probar este producto es en agosto, durante la **Feria de la Avellana** que tiene lugar en Riudoms, pueblo natal del genial arquitecto Antonio Gaudí, la Feria incluye la popular carrera de portadores de sacos, donde los participantes se cargan un saco de avellanas de 58,5 kilogramos para completar un itinerario de 1400 metros, la carrera femenina es con sacos de 25 kilogramos y la carrera no competitiva para niños y niñas de 8 -12 años es con sacos de 10 kilogramos.

En Argentina el valle inferior del río Negro es la zona del país con mayor volumen de producción de frutos secos. En este marco de creciente interés por este rubro en el mes de mayo en la ciudad de Viedma se realiza la **Fiesta de los Frutos Secos** y se impulsa una Ley para declarar a esa ciudad como la “**Capital Provincial de la Producción de Avellanas y Frutos Secos**”.



Fuentes

Cervantes Saavedra, M. 2007. Don Quijote de La Mancha. 1ª ed. 1ª reimp. Gradifco. Bs.As.

López González, G. 2001. Los árboles y arbustos de la Península Ibérica e Islas Baleares. Tomo I. Ediciones Mundi – Prensa. Madrid – Barcelona – México.

Páginas Web:

http://digital.csic.es/bitstream/10261/71520/1/275MORALES_Flora_Quijote.pdf

<http://tupungato.gov.ar/bases-del-concurso-de-platos-con-nuez/http://>

<http://www.lanacion.com.ar/696518-catamarca-arqueologia-telares-y-muchas-nueces>

<http://www.lavanguardia.com/local/reus/20150807/54434781557/fira-avellana-riudoms.html>

[/www.viajarypaladar.com/dulces-de-navidad-en-espana/](http://www.viajarypaladar.com/dulces-de-navidad-en-espana/)

Se agradece las fotos a la Sra. Liliana Monterroso.