

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

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 el Jardín Botánico de la Facultad de Agronomía.

Las 18 especies de referencia serán descritas a través de ocho publicaciones. En ésta entrega se brindan referencias sobre los frutales “de pepita”: manzano, peral, membrillero y níspero.

### El manzano

Se ha encontrado 1 referencia en sentido figurado (**dicho**).

#### **Parte I**

Capítulo 10: “Luego me darás a beber solos dos tragos del bálsamo que he dicho, y verasme quedar más sano que una *manzana*”.

“Más sano que una *manzana*” pondera la buena salud de una persona.

La especie pertenece a la Familia Rosáceas, su nombre latino *Malus pumila* (“Malus” nombre griego del manzano, “pumila”, de pumilus = pequeño, por su porte). En castellano se llama comúnmente **manzano** (especie), **manzana** (fruto).

**Hábitat**: Europa y oeste de Asia.

#### Características morfológicas

**Hábito de crecimiento**: árbol de follaje caedizo, corteza lisa, grisácea, lenticelada.

**Hojas**: simples, alternas, a la madurez con o sin pelos en la cara inferior.

**Flores**: rojizas, anteras amarillas.

**Fruto**: carnoso, globoso u ovoide, rojizo, verde, amarillo.

**Usos**: los frutos se consumen crudos o cocidos, también se utilizan para elaboración de mermeladas, compotas, jugos, vinagre y bebidas alcohólicas como la sidra.

**Localización**: sector Angiospermas (1 ejemplar).

**Observaciones**: la floración se produce simultáneamente con la aparición de las hojas.

#### Curiosidades

En el Principado de Asturias (España) se localiza la Comarca de la Sidra (asociación de varios municipios) entre ellos Villaviciosa conocido por la abundancia en arboledas de manzanos, la calidad de su sidra y por la realización del **Festival de la Manzana**.

La Villa de Nava a 30 km de Oviedo es conocida como la Villa de la Sidra por ser uno de los municipios en donde más abundan las bodegas o "llagares" de sidra (lugares de producción). Se puede visitar el Museo de la Sidra y en la época estival tiene lugar el **Festival de la Sidra**.

En la localidad de Villa Regina (Provincia de Río Negro, Argentina) se encuentra emplazado el Monumento a **"La Manzana Deliciosa"** que se construyó en un taller y se prevía que una vez terminado, se sacaría una parte del techo, para elevar el monumento utilizando un helicóptero, sin embargo cuando estuvo listo, no se pudo realizar el traslado con el helicóptero, y la dimensión de la manzana hacía imposible que fuera sacada por cualquiera de los portones del taller y se optó por la alternativa de derribar paredes.

La ciudad de General Roca (Provincia de Río Negro) también posee un monumento a **La Manzana**; la estructura de acero inoxidable está compuesta de tres módulos, la pieza central representa al núcleo de la manzana. En el interior se han instalado 30 luces rojas que le dan color por la noche, mientras que en cada uno de los costados de la fuente un juego de luces verdes forma la figura de cuatro álamos. En ésta localidad anualmente a fines de febrero o comienzos de marzo se realiza la **Fiesta Nacional de la Manzana**.



## El peral

Se han encontrado referencias en sentido figurado (**dichos, disponibilidad**).

### **Parte I**

Capítulo 22: “digo, a tomar nuestra cadena y a ponernos en camino del Toboso, es pensar que es ahora de noche, que aún no son las diez del día, y es pedir a nosotros eso **como pedir peras al olmo**”

“Pedir peras al olmo” significa algo imposible, algo que no es natural ya que el olmo tiene sus propios frutos, pero que en ningún caso son las peras las cuales provienen de otro árbol llamado peral.

Capítulo 25: “Maravillado estoy señora y no sin mucha causa, de que una mujer tan principal, tan hermosa y tan rica como vuestra merced se haya enamorado de un hombre tan soez, tan bajo y tan idiota como Fulano, habiendo en esta casa tantos maestros, tantos presentados y tantos teólogos, en quien vuestra merced pudiera **escoger como entre peras**”

### **Parte II**

Capítulo 43: “Y ahora se me ofrecen cuatro que venían aquí pintiparados, o **como peras en tabaque**, pero no los diré, porque al buen callar llaman Sancho”

“Como peras en tabaque” frase que se dice de aquéllas cosas que se guardan con cuidado y delicadeza.

La especie pertenece a la Familia Rosáceas, su nombre latino **Pyrus communis** (“Pyrus” nombre latino del peral, “communis” = común).

En castellano se llama comúnmente **peral** (especie), **pera** (fruto).

**Hábitat:** este de Europa y oeste de Asia, cultivada en regiones templadas de todo el mundo.

### Características morfológicas

**Hábito de crecimiento:** árbol de follaje caedizo, corteza rugosa.

**Hojas:** simples, alternas, con pelos en la brotación que se pierden a la madurez.

**Flores:** blancas, anteras purpúreas.

**Fruto:** carnosos, piriformes o subglobosos, de tamaño, forma y coloración variable.

**Usos:** los frutos se consumen frescos o se utilizan para elaborar conservas, compotas, mermeladas y jugos.

**Localización:** sector Angiospermas (1 ejemplar).

**Observaciones:** la floración se produce simultáneamente con la aparición de las hojas.

### Curiosidades

En España, Francia, Reino Unido y Suecia se produce la **perada o sidra de pera**, bebida alcohólica de color ámbar similar a la sidra, obtenida de la fermentación del jugo de pera. De la cual, a su vez, se puede elaborar aguardiente de pera o vinagre, para su elaboración se utilizan variedades generalmente no comestibles por su sabor agrio.

La ciudad de Allen (Provincia de Río Negro) ha sido denominada como la Capital Nacional de la Pera, en la entrada a la localidad sobre la Ruta Nacional N° 22 se encuentra emplazado “**El Monumento a la Pera**” y año a año festeja en el mes de enero la **Fiesta Nacional de la Pera**.

En Villa Regina (Río Negro) se elabora la sidra artesanal Pülku (que en lengua mapuche significa chicha). El producto hecho con manzanas alcanza una graduación alcohólica del 7%, la **Pülku de pera** se produce a partir de peras Williams y tiene una graduación alcohólica de 4% como máximo.



### **El membrillero**

Se ha encontrado 1 referencia por su uso (**fruto comestible**)

### **Parte II**

**Capítulo 47:** “mas lo que yo sé que ha de comer el señor gobernador ahora para conservar su salud y corroborarla, es un ciento de cañutillos de suplicaciones y unas tajadicas sutiles de **carne de membrillo**, que le asienten el estómago y le ayudan a la digestión”.

La especie pertenece a la Familia Rosáceas, su nombre latino **Cydonia oblonga** (“Cydonia” del griego Cydon, ciudad de la isla de Creta, “oblonga” alude a la forma de sus hojas). En castellano se llama comúnmente **membrillero** (especie), **membrillo** (fruto).

**Hábitat:** Asia.

### **Características morfológicas**

**Hábito de crecimiento:** árbol o arbusto de follaje caedizo.

**Hojas:** simples, alternas, enteras, verde oscuras en la cara superior, grisáceas en la inferior.

**Flores:** blancas o rosadas, solitarias, terminales.

**Fruto:** carnoso, amarillo – verdoso, pubescente.

**Usos:** los frutos crudos se pueden comer asados a la manera de las manzanas o para fabricar el conocido dulce y la jalea.

**Localización:** sector Angiospermas (1 ejemplar).

**Observaciones:** la floración se produce simultáneamente con la aparición de las hojas.

### **Curiosidades**

El **dulce de membrillo** también conocido como **carne de membrillo** es un producto originado en España, donde se encuentran zonas de producción típicas en la provincia de Córdoba, Andalucía.

En **Puente Genil** se procesan alrededor de seis millones de kilos de fruto, con los que se obtienen unos 14 millones de kilos de dulce, siendo la fábrica “El Quijote” la más antigua y la de mayor volumen de negocio. Anualmente en ésta localidad se lleva a cabo la **Cata-Fiesta del Membrillo**, evento en el que se realizan actividades como el taller “Cómo hacer el membrillo” y el Concurso de Catas. Entre los objetivos que persiguen los organizadores, se encuentra la promoción del producto del membrillo, así como el compromiso de concretar el primer monumento a la **mujer membrillera**, como homenaje al papel que las mujeres tienen en la elaboración del dulce de membrillo. En las localidades de Puente Genil, Carcabuey, Zagrilla y Priego de Córdoba, se realiza anualmente la **Fiesta del Membrillo**.

En la República Argentina el membrillo crece satisfactoriamente en la provincia de Catamarca siendo su principal productor el Departamento de Andalgalá, en las localidades de Chaquiago (Andalgalá) y Las Juntas (Ambato) se realiza el **Festival del Membrillo**.



### **El níspero**

Se ha encontrado 1 referencia por su uso (**fruto comestible**)

### **Parte II**

Capítulo 59: “- Si por principales va – dijo Sancho -, ninguno mas que mi amo, pero el oficio que é no permite despensas ni botillerías, ahí nos tendemos en mitad de un prado y nos hartamos de bellotas o de *nísperos*”

La especie pertenece a la Familia Rosáceas, su nombre latino **Mespilus germánica**, arbolito de follaje caedizo originario de Europa y Asia Menor. En castellano se llama comúnmente **níspero**.

**Localización**: en el sector Angiospermas se cultiva un ejemplar de otra especie de níspero comúnmente llamado “níspero japonés”, su nombre latino **Eriobotrya japónica**, arbolito de follaje siempre-verde, originario de China, sus frutos carnosos también son comestibles.

### **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://digital.csic.es/bitstream/10261/71520/1/275MORALES_Flora_Quijote.pdf)

<http://ocio.lne.es/gastronomia/noticias/nws-129142-la-sidra-pera-ya-esta-botella.html>

<http://www.andaluciacentro.com/cordoba/puente-genil/puente-genil/6980/6980>

<http://www.asturiasinfo.com/festival-de-la-manzana-de-villaviciosa-asturias.html>

<http://www.ayto-nava.es/nava-villadelasidra>

[http://www.rionegro.com.ar/pulso/pulku-la-primera-sidra-de-pera-BARN\\_8023031](http://www.rionegro.com.ar/pulso/pulku-la-primera-sidra-de-pera-BARN_8023031)

[http://www1.rionegro.com.ar/suple\\_manzana/06-02-22/nota10.php](http://www1.rionegro.com.ar/suple_manzana/06-02-22/nota10.php)

Agradecimiento: A la Sra. Liliana Monterroso por las fotografías aportadas.