

SENDA DE LOS FRUTALES

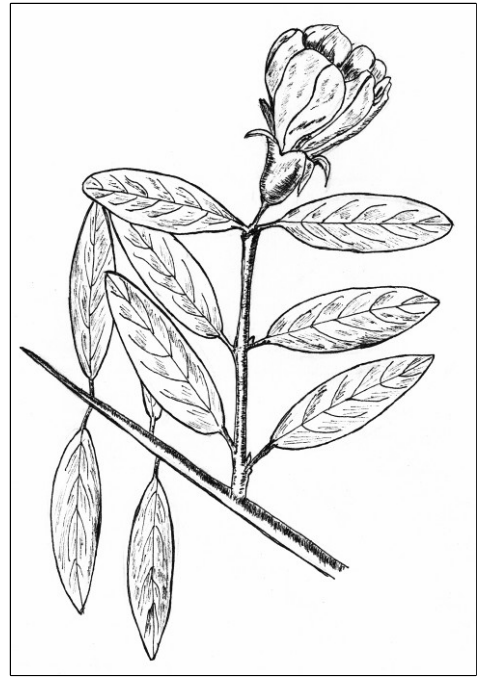
Bienvenido a la ruta entre los árboles frutales presentes en el campus. Tal vez nunca te habías fijado en que cerca de tu facultad hay un peral, un manzano... Con el término frutal nos referimos a distintas especies cuyo fruto, por sus características (sabor, valor nutritivo...) es utilizado como alimento. La expansión de estas especies ha sido muy importante, desde la antigüedad; las diversas colonizaciones siempre iban acompañadas de novedades agrícolas y nuevas especies agrícolas. Este recorrido que te presentamos te servirá para descubrir algunas especies cuyo fruto es comercializado por sus características nutritivas.

Los números en color **marrón** del mapa representan las especies de las que, a continuación, vamos a comentar brevemente algunos aspectos de interés. Alguno de estos ejemplares está algo escondido, mira bien el mapa y darás con ellos sin problemas.

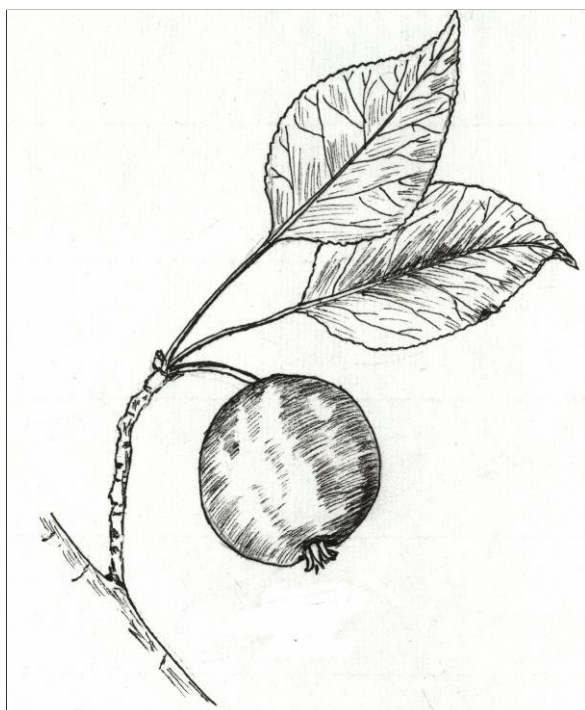
Nuestro recorrido comienza cerca de la fuente que encontramos al lado del edificio de Rectorado. En este primer punto tenemos que fijarnos en el **Granado: 1** *Punica granatum*, El fruto es exclusivo de esta familia, tiene numerosos compartimentos interiores separados entre sí por unas membranillas. Es muy agradable tomado solo, con leche o vino tinto o ensalada combinada con col, por ejemplo. También se obtiene con su zumo un jarabe muy agradable conocido como granadina. Cultivado en la zona sur y la zona este de la Península Ibérica, puede aparecer en ribazos y cunetas de forma espontánea.

Frente a la entrada del Rectorado, justo detrás de la rotonda veremos un **Madroño: 2** *Arbutus unedo*, Símbolo de la ciudad de Madrid junto al oso, esta planta posee un fruto tipo baya cubierto de verruguitas cuyo sabor es algo soso. Con él se preparan confituras y por fermentación o destilación el licor de madroño. Esta especie florece en otoño o invierno por lo que es usada como adorno de parques y jardines. Puedes encontrarlo en encinares y bosques mixtos, formados por varias especies.

En el césped que está delante del aparcamiento, en la zona próxima al edificio de Rectorado podemos ver un ejemplar de **Morera: 3** *Morus alba*, Producen unas infrutescencias, es decir, multitud de pequeños frutos reunidos en una misma estructura (la mora), de color blanco amarillento a casi negro, con sabor dulzón. Este árbol fue introducido en Europa hacia el siglo VI por monjes que llevaron el gusano de seda a Constantinopla, ya que este animal se alimenta de sus hojas. Esta especie es originaria del centro y este asiático.



Granado en flor



Manzano

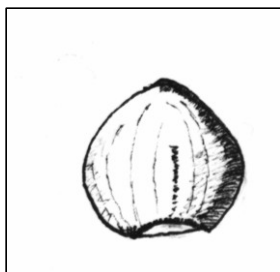
Siguiendo la calle peatonal que se dirige a la Facultad de Ciencias, en la parte de la derecha tenemos un **Manzano: 4** *Malus domestica*, Produzco unos frutos por todos conocidos que contienen azúcares (glucosa, fructosa), ácidos orgánicos (ácido málico, cítrico), pectinas (que son utilizadas como estabilizante o emulsionante), vitamina C. Por fermentación de su jugo se obtiene la sidra. Esta variedad se diferencia de la silvestre (*Malus sylvestris*) porque la parte de abajo de la hoja, el envés, está densamente cubierto de pelillo.

Cuando llegues a la puerta principal de Ciencias, en la Avenida Tomás y Valiente darás con un **Olivo: 5** *Olea europaea*, El fruto contiene gran cantidad de aceite, que es un referente indiscutible de la dieta mediterránea. Consagrada a la diosa Minerva, esta planta ha estado muy relacionada con los Juegos Olímpicos ya que los ganadores eran coronados con sus ramas. En la península, lo encontramos en la mitad meridional llegando hasta la zona de Cataluña.

Bajando por la calle, tenemos una bifurcación que lleva al edificio de SEGAINVEX tenemos, en la parte posterior del peine C-II de la facultad de

Ciencias aparece un **Castaño: 6** *Castanea sativa*. Las castañas están encerradas de tres en tres en una envuelta llamada erizo muy pinchado, que se abre en cuatro partes. Son utilizadas como alimento humano y de ganado, para la obtención de almidón y para la fabricación de diversos productos de pastelería. Con su harina se preparan diversas gachas. En nuestro territorio se distribuye ampliamente, en Andalucía lo encontramos incluso en alturas entorno a 1500 metros mientras que en el norte aparece al nivel del mar.

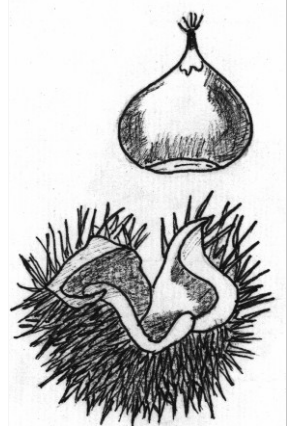
Junto a esta especie, nos encontramos otra especie de interés, el **Avellano: 7** *Corylus avellana*, Sus frutos son muy nutritivos, con un 50% de aceite, además de algunas proteínas y azúcares. Su madera es muy resistente y con ella se fabrican los tradicionales bastones con los que se ayudan los peregrinos en el Camino de Santiago. Nos podemos encontrar con esta especie fácilmente en la mitad norte, sobre todo en laderas y valles fluviales de hasta 1900 metros. Suele ir asociado a tilos, fresnos y robles. No tolera las fuertes sequías veraniegas.



Avellana

Doblando la esquina del edificio aparece un ejemplar de **Nogal: 8** *Juglans regia*, Este árbol posee raíces pivotantes y una de las maderas más decorativas del mundo. Bajo su sombra no suele crecer la hierba por la gran cantidad de tanino que desprenden sus hojas al descomponerse. Produce un aceite secante que se utiliza en la preparación de pinturas, jabones y barnices. El fruto recién formado es carnoso, con una cáscara que se hincha regularmente al madurar y con la nuez que ocupa casi todo el interior. Esta especie es originaria del este europeo y oeste asiático.

Si pasamos a la zona en frente del peine C-IV de la Facultad de Ciencias tenemos el último punto de nuestro recorrido, un **Membrillero: 9** *Cydonia oblonga*, Los frutos presentan un color amarillo cuando están maduros, son muy olorosos y se pueden tomar asados, o para fabricar el dulce de membrillo que ya gustaban griegos y romanos, aunque empleaban miel en lugar de azúcar en su elaboración. Árbol originario de Asia occidental y central.



Detalle del erizo y de una castaña

Muchas gracias por compartir tu tiempo con nosotros, esperemos que con esta senda hayas conseguido aprender a identificar alguna especie que no conocías y puedas reconocerlas en los campos de cultivo cuando viajes.