



Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha en su caso, de la última actualización.

Dirección técnica del proyecto: Vanesa Rincón Martín. Subdirección General de Medios de Producción Agrícola y Oficina Española de Variedades Vegetales.

Realización y Producción: TRAGSATEC. Grupo TRAGSA.

Coordinación de la obra: Javier Tardío.

Edición de la obra: Javier Tardío, Manuel Pardo de Santayana, Ramón Morales, María Molina y Laura Aceituno.

Coordinación general del proyecto: Olga Hernando Pérez y Carlos López Abasolo.

Diseño y maquetación: María Calvar Cerecedo.

Nombres vulgares: M. Piedad Puchades e Inés Fernández-Ordóñez, en colaboración con Gorka Menendez Baceta, Joan Vallès y los autores de las fichas.

Descripciones botánicas: Ramón Morales y Arturo Valdés, en colaboración con los autores de las fichas.

Introducciones: Almudena Lázaro y Javier Tardío, en colaboración con los autores de las fichas.

Referencias históricas: J. Esteban Hernández Bermejo, en colaboración con Expiración García Sánchez, Francisca Herrera Molina, Javier Tardío y los autores de las fichas.

A efectos bibliográficos la obra debe citarse como sigue:

Tardío, Javier; Pardo de Santayana, Manuel; Morales, Ramón; Molina, María & Aceituno, Laura (editores). 2018. INVENTARIO ESPAÑOL DE LOS CONOCIMIENTOS TRADICIONALES RELATIVOS A LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA. VOLUMEN I. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid. 420 pp.

Las opiniones que se expresan en esta obra son responsabilidad de los autores y no necesariamente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. El uso que se haga de la información contenida en esta obra es responsabilidad única del lector.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Edita:

©Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Secretaría General Técnica  
Centro de Publicaciones

Distribución y venta:

Paseo de la Infanta Isabel, 1  
28014 Madrid  
Teléfono: 91 347 55 41  
Fax: 91 347 57 22

Catálogo de Publicaciones de la  
Administración General del Estado:  
<http://publicacionesoficiales.boe.es/>

Tienda virtual:  
[www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es)  
[centropublicaciones@mapa.es](mailto:centropublicaciones@mapa.es)

Diseño y maquetación: TRAGSATEC. Grupo TRAGSA  
Fotografía de portada: recolección de azafrán. Catalina Ruiz

Impresión y encuadernación: **Pendiente**

NIPO (papel): 013-18-138-0  
NIPO (línea): 013-18-139-6  
Depósito Legal: M-31534-2018  
ISBN: 978-84-491-1524-0



Plantación de cerezos tras el laboreo de primavera (Valle del Jerte). José Antonio González

En el Valle del Jerte, las podas se han hecho tradicionalmente a savia muerta, a finales del invierno, antes de marzo [122]. Según se recomienda, debe hacerse en el momento de hincharse las yemas, nunca en la parada invernal, pues así la savia que comienza a circular favorece la cicatrización de las heridas y limita las perjudiciales exudaciones gomosas. Cuanto más se aguante hasta antes de la floración, mejor [105, 125, 126]. Por ello, en la actualidad cada vez son más frecuentes las podas en verde (a finales del verano), al menos un mes antes de la caída de la hoja, que supuestamente reducen el vigor y permiten que la planta cierre las heridas antes de la parada invernal de la savia [122]. Con esta poda de producción se renueva la madera envejecida, se favorece la insolación de la copa y se frena el desarrollo vegetativo del árbol, equilibrando la relación entre madera y fruta [126].



Cerezo sin podar en la Sierra Norte de Madrid. Laura Aceituno-Mata

En áreas de poca producción, como Piloña (Asturias), los cerezos no se suelen podar, se dejan crecer bien altos. Algunos habitantes defienden que al recoger las cerezas es bueno partir el extremo de las ramas más finas, para que no echen demasiado ramaje y salga más fruta al año siguiente [38]. En otros lugares, como la Sierra de Francia, las únicas podas que se solían hacer eran las de saneamiento (quitar ramas muertas) y las de rejuvenecimiento en los pies más viejos [119].

Es importante retirar de la finca los **restos de poda**, especialmente las ramas gruesas para evitar plagas como la del barrenillo (ver Plagas y enfermedades). En el Valle del Jerte estos restos se quemaban, aunque actualmente se está introduciendo maquinaria para el triturado en finca del resto de poda pequeño y mediano, de cara a incorporarlo al suelo y mejorar su estructura y contenido en materia orgánica [105].

### Abonado y riego

Al igual que otros frutales, los cerezos se solían abonar con **estiércol**, aunque no es una especie muy exigente en fertilización [119] y por ello se recomiendan dosis no muy altas y siempre en las zonas donde no sean problemáticas las enfermedades de las raíces [124]. El estiércol es muy apreciado, pero hoy tiene menos importancia que antaño, debido a la introducción del abono mineral, y sobre todo a la disminución de la cabaña ganadera. Se solía añadir en invierno y bien maduro. En la Sierra de Francia lo hacían en el mes de marzo y decían “el vicio (estiércol) se tiene que echar bien fomentado (fermentado), porque si no cuece los coces (ruedos) de los frutales” [119].

En esta misma comarca, el estiércol estaba compuesto por una mezcla de los excrementos del ganado y la cama de hojarasca de roble, castaño, madroño o helechos que se recolectaba para tal fin. A veces también se hacía compost dejando fermentar directamente la hojarasca y a eso se llamaba “hacer murales” [119].

En el Valle del Jerte, con suelos ácidos graníticos, desde que se usa como patrón el cerezo de Santa Lucía (*Prunus mahaleb* L), especie de suelos calizos, se tienen que realizar todos los años **encalados** con dolomita [127]. Esto se recomienda además para luchar contra la gomosis (ver Plagas y enfermedades).

En cuanto al **riego**, en el norte de Cáceres se han plantado tradicionalmente en **secano** en las laderas orientadas al norte y en zonas umbrosas. Solo al introducir el riego por **goteo** se ha expandido el cultivo en las laderas orientadas al sur [105]. Aun así, en España todavía se cultiva más superficie en secano (60%) que en regadío (40%) [128].



Cerezos podados en el valle del Jerte. José Antonio González



Cerezos regados a surco en el Valle del Jerte. José Antonio González

### Plagas y enfermedades

En general, los agricultores reconocen que el cerezo es un árbol muy delicado, al que suelen atacar numerosas plagas. Ante el estrés hídrico o el ataque de alguna plaga o enfermedad el árbol desarrolla **gomosis** [79], apareciendo una secreción en la corteza que en la Sierra Norte de Madrid denominan miel de lagarto [9].

Una de las plagas mencionadas es el **pulgón**, probablemente, el pulgón negro del cerezo (*Myzus cerasi* (Fabricius, 1775)), al que en la Sierra de Francia denominan hormiguillo. Allí se ha recopilado una interesante práctica para su control en los cerezos, que consiste en sembrar habas y así “el pulgón va a las habas y deja en paz a los árboles” [119].

El **barrenillo** [*Scolytus rugulosus* (Mueller, 1818)] afecta a los brotes tiernos y ramilletes en mayo, principalmente en árboles debilitados, que es donde las hembras realizan la puesta, secando las partes productivas del árbol y reduciendo la cosecha. Para evitar esta plaga es importante retirar de la finca los restos de poda, especialmente las ramas gruesas [105].

Los cultivos de cerezo también se ven afectados por la enfermedad del rabo de las cerezas picotas, conocida como **chapulín** o gusano naranja (*Lasiptera* sp.), un insecto díptero que afecta en concreto a las variedades de picotas. Se controla con el laboreo de invierno, ya que al dejar el suelo descubierto, los pájaros controlan las larvas en hibernación, reduciendo sensiblemente la incidencia de la plaga en la cosecha; “si no se labra en invierno el chapulín tira todo el fruto” [105].

Otra plaga que afecta a esta especie es el **gusano del fruto**: “la cereza en cuantito está roja, echa gusano, de toda la vida” [9], que podría ser la larva de la **mosca de la cereza** [*Rhagoletis cerasi* (Linnaeus, 1758)].

### Cosecha y conservación

La recolección de las cerezas se efectúa en madurez completa para los frutos que se consumen localmente, y con tres o cuatro días de anticipación si han de transportarse. Se realiza toda a mano para las variedades mollares (de carne blanda), y se completa sacudiendo los árboles en las variedades garrafales. Estas tienen un período de conservación más largo que las anteriores [124].

El **período de recolección** de las cerezas depende del de maduración de cada variedad, generalmente desde finales de mayo, a lo lar-

go del mes de junio, y hasta mediados o finales de julio en las áreas montañosas. La cultura popular relaciona la cosecha de cerezas con el Día de la Ascensión, 40 días después del Domingo de Resurrección, lo que puede suceder entre primeros de mayo y primeros de junio. En Monzón dicen que “para la Ascensión, cerezas en Monzón; verdes o maduras, seguras son” [24]. En Piloña (Asturias) se dice: “por la Ascensión, cerezas en Oviedo y trigo en León” [38]; y en Valencia: *A l’Ascenció, cireretes a muntó* [46], y en Ibiza *per l’Ascenció, cireretes a abundor* [65], que podrían traducirse ambas “por la Ascensión, cerecitas a montón”.

En la toledana sierra de San Vicente relacionan la recolección de las cerezas con la floración de la dedalera (*Digitalis thapsi* L.), que denominan vueltaperra, dicen: “cuando la vueltaperra está en flor, las cerezas están pintonas” [37].

La cereza del Valle del Jerte madura en el árbol y se recoge a mano, fruto por fruto, con una cesta colgada en uno de los hombros con un gancho al que llaman garabato, que se hace normalmente con madera de almez (*Celtis australis* L.) [105]. Las características agroclimáticas y orográficas del valle permiten un amplio calendario de recolección que se prolonga durante tres meses. Desde las variedades más tempranas en las zonas bajas del valle, que se recogen a primeros de mayo, hasta las variedades más tardías en las áreas de mayor altitud, que se recolectan a últimos de julio [110]. Las cerezas se recogían tradicionalmente en cestas de castaño, las más adecuadas para que no se dañen, aunque ahora se hace con flejes de plástico [105]. De allí se llevan a la selección y control de calidad antes de ser envasadas [110].

En cuanto a la **conservación**, en la Sierra de Francia (Salamanca) se usaba el helecho macho (*Dryopteris filix-mas* (L.) Schott) para mantener frescas las cerezas durante dos o tres días; colocando sus frondes en el fondo de recipientes y poniendo encima esta fruta [7]. En el Valle del Jerte hasta hace unos 30 años también se guardaban en cajas de madera, cubiertas por arriba y por abajo con hojas frescas de helecho para conservar la humedad [105]. En la Sierra Norte de Madrid las colgaban en racimos y las dejaban secar. De esta forma las conservaban **pasas** y las podían llevar al campo [9].

La **madera** de cerezo se recolectaba en Sierra Mágina “cuando estaba parada la savia”, esto es, desde finales de noviembre hasta últimos de marzo, y preferentemente coincidiendo con el cuarto menguante lunar, ya que en caso contrario “se removía algo la savia” y la madera perdía calidad y durabilidad [27].



Cosecha de cerezas. M. Àngels Bonet