



Pero de Aragón Sierra Norte de Madrid

Malus domestica Borkh.

Familia: Rosaceae

USOS PRINCIPALES



La flor tiene los pétalos blancos jaspeados de rojo y los capullos rojos [1].

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Son frutales **veceros**, ya que un año dan mucho y al siguiente poco. Según los informantes, son los primeros en florecer y los últimos en madurar. Su floración temprana hace que sean muy sensibles a las heladas tardías.

Se **cosechan** desde mediados de octubre hasta Los Santos (1 de noviembre). Acaban de madurar almacenados entre paja en la cámara de las casas y se empiezan a comer crudos a partir de enero o febrero. En Montejo nos dijeron que los dejaban madurar en el árbol, cosechándolos en Nochebuena. Se **conservan** hasta mayo o junio [1].

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Frutos de **sabor dulce**, muy **aromáticos**, de textura **crujiente** y **jugosa** [4].

VALORACIÓN LOCAL

Es la variedad de manzana **más apreciada** por su sabor, aroma y larga conservación [1]. También se valora mucho el buen tamaño de sus frutos [2].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Se consumen los frutos **cocinados** desde que se cosechan y **crudos** cuando están bien maduros, a partir de diciembre o enero [1,3]. Se preparan asados, fritos y cocidos en vino o en aguarrope (el agua de lavar las colmenas con miel y polen disuelto). Para cocerlos se parte el pero por la mitad. Cuando se preparaban con aguarrope se añadían guindas y miel [1,4].

En La Hiruela es tradicional preparar con esta variedad un dulce denominado hostias. Para prepararlo se cortan los peros en rodajas finas y se fríen. Después se sacan y se escurren del aceite, se rebozan en huevo y se vuelven a freír. Finalmente se pone una rodaja de pero rebozada con azúcar y encima una rodaja de naranja,

NOMBRES LOCALES

Castellano: pero de Aragón (Braojos, Buitrago del Lozoya, El Vellón, La Hiruela, Montejo de la Sierra, Prádena del Rincón, Valdemanco, Puebla de la Sierra), pero de La Hiruela (Bustarviejo, Canencia, Valdemanco), pero gordo (La Hiruela), pero hocicón (Buitrago del Lozoya) [1].

INTRODUCCIÓN

Se cultiva en huertos de montaña de suelo silíceo, que reciben riego en verano [2], en la comarca de la Sierra Norte de Madrid, en los municipios de: Braojos, Buitrago del Lozoya, Bustarviejo, Canencia, El Vellón, La Hiruela, Montejo de la Sierra, Pinilla del Valle, Prádena del Rincón, Puebla de la Sierra, Rascafría, Valdemanco y Villavieja del Lozoya [1].

En La Hiruela lleva cultivándose más de un siglo. En Puebla de la Sierra se trajeron de Aragón algunos árboles de esta variedad en 1920 [3], a partir de los cuales injertaron otros muchos. Tanto en Puebla de la Sierra como en La Hiruela se denomina a esta variedad pero de Aragón, lo que indica que en ambos municipios se trajo de esta región. En otros pueblos serranos trajeron púas de La Hiruela para injertar, por lo que pasó a denominarse pero de La Hiruela. Esta variedad era y sigue siendo una de las más abundantes en La Hiruela, Puebla de la Sierra, Valdemanco y Bustarviejo [1].

DESCRIPCIÓN

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

Cuando se cosecha, el **fruto** tiene la piel verde, con manchas rojizas donde le ha dado el sol, pero al madurar se torna amarillo. La piel presenta unas características estrías blanquecinas. Su forma es apicada, es decir, con el ápice algo apuntado, por lo que algunos le llaman pero hocicón. Tiene los frutos de mayor calibre entre las variedades tradicionales de manzana de esta comarca, de ahí su apelativo pero gordo [1,3].

El **árbol** presenta un porte extendido, con hojas de color verde más oscuro que otras variedades [1].

Autores: Laura Aceituno-Mata, Manuel Pardo de Santayana, María Molina, Ramón Morales y Javier Tardío



Actualmente se sigue preparando este postre en la **Fiesta del Pero de La Hiruela**, instaurada en 2006 [2]. También en este pueblo se preparaban unas migas con manzana frita [1].

En varios pueblos de la comarca era tradicional comer peros el **Día del Hornazo** (Lunes de Pascua) [4]. En Prádena del Rincón se comían crudos y en La Hiruela preparados en "hostias" [1].

En la **matanza**, que se realizaba entre noviembre y enero, se solían comer los peros en vino, especialmente las mujeres para entrar en calor cuando volvían de lavar las tripas del cerdo en el río [4].

Al ser tan aromáticos, los frutos se empleaban también para **perfumar la ropa**, metiéndolos en los baúles [1].

■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Al ser una variedad de floración temprana, se **plantaban** en las tierras de regadío situadas a mayor altitud, para retrasar la floración y que no coincidiera con posibles heladas. En los municipios más fríos se plantaban en la ladera sur, en los sitios más protegidos y en solana, para evitar el efecto de las heladas tardías [1,2].

Las púas para **injertar** se escogen de árboles que den mucha producción y estén sanos. Se injertan de púa sobre mañillos [*Malus sylvestris* (L.) Mill.] que se traen del monte y "manzanos nacidezos" (plantones de *Malus domestica* nacidos de semillas) [1].

Al ser una variedad muy valorada, hasta mediados del siglo XX se llevaban a **vender** desde La Hiruela a la madrileña Plaza de la Cebada, transportándolos en carros en un viaje de tres días [1,3]. Actualmente se comercializa a pequeña escala mediante venta directa en los municipios donde más se produce, como La Hiruela o Puebla de la Sierra.

■ SITUACIÓN ACTUAL

Aunque su cultivo está en regresión, es la variedad tradicional de manzano de la que se conservan más ejemplares en la Sierra Norte de Madrid y siguen injertándose con ella nuevos pies. En Valdemanco, donde se realizó una prospección en todos los huertos, encontramos que se seguía cultivando en el 25% de los huertos [1].

Se siguen consumiendo crudos, asados y fritos, aunque ya no es tan común prepararlos en vino ni en aguarrope. Al parecer, su uso para perfumar la ropa se ha perdido [1].

■ OBSERVACIONES

En las catas de manzanas de variedades tradicionales, realizadas en la Sierra Norte de Madrid por la asociación La Troje, esta variedad fue la más valorada en gusto y la segunda más valorada en aspecto [3].

El pero de Aragón aparece citado en documentos de mediados del siglo XX como una de las variedades más apreciadas y cultivadas en la provincia de Jaén [5].



Cosecha de peros de Aragón recogidos en La Hiruela. Laura Aceituno-Mata



Peros de Aragón en la rama. Laura Aceituno-Mata



Árbol de pero de Aragón. Laura Aceituno-Mata

MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
IMIDRA*	BGFCM-003	pero de Aragón	Prádena del Rincón (Madrid)
IMIDRA	BGFCM-021	pero gordo	La Hiruela (Madrid)
IMIDRA	BGFCM-023	pero Aragón	Puebla de la Sierra (Madrid)
IMIDRA	BGFCM-044	pero de Aragón	Horcajuelo de la Sierra (Madrid)

*Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario, Comunidad de Madrid

REFERENCIAS

1. Aceituno-Mata 2010; 2. Aceituno-Mata 2017b; 3. Montero González 2009; 4. Aceituno-Mata *et al.* 2010; 5. Picaza 1945.

