



Salomé Casado Briones

Cereza corazón serrano Sierra de Francia (Salamanca)

Prunus avium L.

Familia: Rosaceae

USOS PRINCIPALES



NOMBRES LOCALES

Castellano: cereza corazón serrano (Cepeda), cereza de Arcadio (Mogarraz), cereza del tío Felipe (Madroñal) [1,2].

INTRODUCCIÓN

Se cultiva en la comarca de la Sierra de Francia. Se desarrolla bien en terrenos de montaña, sobre suelos ácidos y profundos. Prefiere zonas frescas y soleadas, con algo de humedad. El cultivo del cerezo debe localizarse entre 600 y 800 m de altitud, buscando cubrir sus necesidades de frío invernal y evitar, al mismo tiempo, las heladas primaverales [3].

Probablemente esta variedad sea bastante antigua, porque no se ha encontrado información de cómo llegó a la Sierra de Francia y hay pies bastante longevos. Sin embargo, su distribución en algunas localidades puede ser reciente, porque tanto en Madroñal como en Mogarraz es conocida por el nombre del paisano que la cultivaba [4].

DESCRIPCIÓN

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

Los **frutos** tienen forma acorazonada, como su nombre indica, y acabada en pico. La piel es roja oscura en la madurez, con un brillo especial que las caracteriza. La pulpa es también de color rojo intenso, pero no tan oscura como la piel. El pedúnculo o rabo de la cereza es de tamaño medio-largo, menos largo que otras variedades tradicionales pero mayor que muchas de las variedades mejoradas. Se trata de una cereza de buen tamaño, con longitudes y anchuras entre 2,5-2,7 cm y espesor de más de 2 cm [1,3].

El **árbol** es de porte medio-abierto, con hojas obovadas con base aguda y ápice mucronado, de tamaño medio, que no destacan ni por largas ni por anchas [1,3].

La **flor** es blanca, de tamaño medio (3,68 cm de diámetro medio), menor que las de otras variedades mejoradas [3].

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Se trata de una variedad de ciclo medio-temprano, con una **floración precoz** a finales de marzo y una maduración a principios de junio [1,3]. Los frutos muestran una especial **sensibilidad al rajado**, llegando a decir los informantes que “se raja en cuanto aparecen las nubes, antes de que caigan las primeras gotas” [4].

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Son cerezas de buen **sabor**, con un buen equilibrio de dulzor y acidez, y de **tamaño** medio-grande, mostrando algunos calibres que sobresalen entre las variedades mejoradas [3]. Su pulpa es dura y de buena calidad, por lo que está considerada muy buena cereza “de plaza”, es decir, de consumo en fresco. Pero, como le ocurre a otras variedades tradicionales, muestra una relación algo alta entre el volumen del hueso y el del fruto, siendo un parámetro contrario a los cánones de calidad actuales [2].

VALORACIÓN LOCAL

Esta cereza está **bien valorada** entre los consumidores. Para la comercialización es buena por su sabor, dureza, brillo y buena producción. Por esta calidad es una de las variedades emblemáticas de la marca de calidad de Cereza Sierra de Francia, pero los agricultores sufren muchas pérdidas por su rajado, ya que su maduración temprana es muy frecuente que coincida con los chaparrones de primavera [4].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Las cerezas se consumen principalmente en **fresco**, aunque también se usan para la elaboración de **mermelada** u otros dulces [4].

También se utilizan para preparar **licor** de cerezas, macerándolas en aguardiente y dejando parte de los rabos para que no entre tanto licor en los frutos, pues se consumen tanto las cerezas maceradas como el licor [5]. Algún paisano se aventura a fermentar las cerezas rajadas para aprovecharlas, ya que en la comarca es muy frecuente la producción familiar de aguardiente, para lo que generalmente se usan los hollejos del vino.



Al igual que otras variedades de cerezo, la infusión de los rabos de las cerezas se ha empleado con fines **medicinales** para dolencias digestivas, afecciones de riñón e incluso para curar los catarros [5].

La leña de los cerezos procedente de podas y talas, se ha usado en la Sierra de Francia como **combustible**, tanto para elaborar carbón, como para encender la lumbre [5].

La madera del cerezo es de buena calidad y, además de para **muebles**, se ha utilizado para elaborar **utensilios de trabajo en el campo**, como los garabatos (ganchos para cosechar cerezas y aceitunas) y gallas (ganchos para colgar las cestas) [5].

■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

En las sierras de Salamanca se han **plantado** frecuentemente en los "paredones" (terrazas) preparados para el cultivo, en muchas ocasiones en **policultivo** con vides y olivos. En los años 60 y 70 del siglo XX se **asoció** al cultivo de la fresa en terrenos de regadío, lo que favoreció el desarrollo de los cerezos [4].

La **época de plantación** es entre noviembre y principios de diciembre, para permitir el asentamiento del suelo durante el invierno [3]. Generalmente estas plantaciones se han hecho con bajas densidades por hectárea para compensar la falta de iluminación derivada del manejo de frutales tradicionales en la sierra y aumentar así la asimilación de nutrientes [6]. Esta baja densidad junto con los grandes portes no se adapta a los nuevos tiempos, en los que, para mejorar la producción, se prefieren árboles más bajos, podados en vaso y plantados a una mayor densidad [3].

Según comentan los paisanos, a los cerezos les gustan las **cavas** abundantes [2], que eliminen la vegetación espontánea y eviten la formación de costra superficial en el terreno, lo que mejora su disponibilidad hídrica.

Tradicionalmente los cerezos se han **podado** poco, por la creencia antigua de que "los frutales de hueso no admiten poda", ya que es preferible no hacer cortes en invierno, sino cuando está corriendo la savia para que las heridas de la poda cicatricen mejor. A los cerezos se les solía hacer una poda de formación en vaso tradicional y solo se podaban algo para intentar controlar el vigor dado por el patrón

de cerezo franco, o para eliminar ramas secas. Por esta razón, las variedades tradicionales de esta sierra suelen tener grandes portes con producciones potenciales muy altas [4].

En cuanto a **plagas**, las plantaciones de cerezo de la Sierra de Francia sufren con frecuencia el ataque del **gusano cabezudo** [*Capnodis tenebrionis* (Linnaeus, 1758)], especialmente relacionado con el abandono del regadío o la elección de emplazamientos en secano. La cereza corazón serrano, al ser una variedad bastante temprana, no es muy sensible al ataque de la **mosca de la fruta** [*Rhagoletis cerasi* (Linnaeus, 1758)], aunque se suele controlar y prevenir con plaguicidas [4].

En lo que se refiere a **enfermedades**, las lluvias primaverales durante la floración y en la maduración de los frutos contribuyen al desarrollo del hongo *Monilia* en flores y frutos [6].

La **recolección** de la cereza es un trabajo muy laborioso, que debe hacerse antes de que los calores de mediodía ablanden el fruto, y



Cerezo de la variedad corazón serrano. Rodrigo Pérez



con mucho cuidado para evitar magulladuras y golpes. Es importante recoger la cereza en su momento óptimo de maduración, ya que si se recoge muy verde o muy madura se perjudica seriamente la calidad del fruto. En época de cosecha todos los integrantes de la familia colaboran y en muy pocas ocasiones se contrata a una cuadrilla, principalmente por la falta de rentabilidad [4].

A la hora de **propagar** esta variedad se intenta elegir los mejores árboles para seleccionar púas de árboles sanos, productivos y con cerezas de buen calibre y sabor. Los **injertos** más comunes en cerezos en la Sierra de Francia son los de púa de hendidura en primavera. Esta variedad se ha injertado tradicionalmente sobre patrón franco de cerezo, bien en ejemplares silvestres o en chupones, dando árboles de gran porte y difícil manejo, pero muy robustos y capaces de tolerar cierta sequía debido a la profundidad de sus raíces. En los últimos años se han injertado sobre el patrón enano de cerezo de Santa Lucía (*Prunus mahaleb* L.), pero se han visto peores resultados de adaptación [4].

■ SITUACIÓN ACTUAL

La cereza para consumo en fresco se comercializa a través de las cooperativas existentes en casi todos los pueblos de la Sierra de Francia. Su valor en el mercado prácticamente no ha aumentado en los últimos 25 años, por lo que la rentabilidad del cultivo se ve en peligro. La marca de calidad Cereza de la Sierra de Francia pretende ayudar a mejorar la comercialización y su rentabilidad, pero difícilmente compite con las famosas cerezas del Valle del Jerte. Por ello, los cultivares para consumo en fresco están siendo frecuentemente sustituidos por la cereza de industria, que se recolecta sin tanto cuidado y no hace falta calibrarla.

■ REFERENCIAS

1. Huerta Rosingana 2005; 2. Marín Marín 2007; 3. Pérez Sánchez 2009; 4. Casado 2018; 5. Velasco *et al.* 2010; 6. Bellido 2001.

