

ÁRBOLES



NOMBRE: AGUACATE / ALVOCAT

NOMBRE CIENTÍFICO: PERSEA AMERICANA

ORIGEN:

Es una especie arbórea del género *Persea* perteneciente a la familia Lauraceae, cuyo fruto, el aguacate o palta, es una baya comestible. Es una especie originaria de Mesoamérica, específicamente de las partes altas del centro y este de México, Guatemala y El Salvador. Las evidencias más antiguas de su uso se encontraron en Coaxcatlán (México) y datan de hace unos 10 000 años. Actualmente, la especie se cultiva en lugares con climas tropical y mediterráneo en todo el mundo.



CARACTERÍSTICAS

En estado silvestre, el árbol puede alcanzar alturas de alrededor de 20 m, más comúnmente entre 8 y 12 m, y un diámetro a la altura del pecho de 30-60 cm, con tronco erecto o torcido

El tronco posee una corteza gris-verdosa con fisuras longitudinales. Las hojas, alternas con pecíolo de 2 a 5 cm y limbo generalmente glauco por el envés. Estrechamente elípticos, ovados u obovados de 8 a 20 cm por 5 a 12 cm y son coriáceos, de color verde y escasamente pubescentes en el haz, aunque muy densamente por el envés, que es de color marrón amarillento y, donde resalta el nervio central. Tiene base cuneiforme y ápice agudo. Los márgenes enteros y más o menos ondulados.

El fruto es una baya oval o piriforme, según la variedad, de tamaño muy variado (7 a 33 cm de largo y hasta 15 cm de ancho), cáscara de color verde a púrpura oscuro, pudiendo ser delgada, gruesa, lisa o ligeramente rugosa, a veces con una apariencia como la del cuero. Pulpa firme, oleica, de un color que varía desde el amarillo al verde claro. Contiene una semilla grande (5 a 6,4 cm), dura y pesada, redonda o puntuda, de color marfil. El fruto es generalmente en forma de pera, a veces ovoide o globoso, de 8 a 18 cm, con epicarpio corchoso más o menos tuberculado y mesocarpio carnoso y comestible. Este último rodea íntimamente una semilla globular de episperma (tegumento) papiráceo, sin endosperma, de unos 5 a 6 cm¹⁴

USOS

Uso gastronómico

El fruto de *P. americana* ha sido utilizado principalmente como alimento.

Es común su uso para la elaboración del sushi.

Uso medicinal

Un uso tradicional de *P. americana*, menos popular, es el de planta medicinal. Su fruto y sus aceites son utilizados como productos de belleza, tanto para la piel como para el cabello, y sus hojas para la elaboración de expectorantes. También se utiliza para la elaboración de medicamentos para el tratamiento sintomático de la artrosis.

NOMBRE: ALBARICOQUERO / ALBERCOQUER /
NOMBRE CIENTÍFICO: Prunus Armeniaca

ORIGEN: Asia Central y China.



CARACTERÍSTICAS:

Prunus armeniaca, llamado comúnmente albaricoque, damasco, amasco, albergero o chabacano (en árabe, *الْبَرْفُوق*, romanizado: *āl-barqūq* «ciruela») es un árbol frutal originario de China (donde fue hallada la variedad originaria silvestre), Turquía, Irán, Armenia, Azerbaiyán y Siria.

El albaricoquero es un árbol pequeño, de 8 a 12 m de altura, con un tronco de hasta 40 cm de diámetro y una copa densa y extendida. Las hojas son ovadas, de 5 a 9 cm de largo y de 4 a 8 cm de ancho, con una base redondeada, una punta puntiaguda y un margen finamente dentado. Las flores miden de 2 a 4,5 cm de diámetro, con cinco pétalos de color blanco a rosado; se producen de forma individual o en parejas a principios de la primavera antes de las hojas. El fruto es una drupa (fruta de hueso) similar a un melocotón pequeño, de 1,5 a 2,5 cm de diámetro —aunque más grande en algunas plantaciones modernas—, con un color desde amarillo hasta naranja, a menudo teñido de rojo en el lado más expuesto al sol; su superficie puede ser lisa (botánicamente descrita como glabra) o aterciopelada con vellosidades cortas. La pulpa suele ser empleada como alimento, pero en algunas especies como *P. sibirica* es seca. Su sabor puede variar de dulce a ácido. La semilla única está encerrada en una cáscara dura, con una textura granulosa y suave, excepto por tres crestas que corren, por un lado

USOS Y PROPIEDADES

El fruto es rico en fibra y bajo en hidratos de carbono. Mucha vitamina A a través del betacaroteno. También es rico en hierro, potasio, calcio, magnesio y vitamina B3

NOMBRE: ALMENDRO / AMETLLER /

NOMBRE CIENTÍFICO: PRIMUS DULCIS

ORIGEN: Asia Central, Persia y Mesopotamia



CARACTERÍSTICAS:

Prunus dulcis —syn. *Prunus amygdalus*—, el almendro, es un árbol de la familia de las rosáceas. Hay dos variedades: *Prunus dulcis* var. *dulcis* se cultiva desde hace milenios para aprovechar sus semillas, las almendras, como alimento y como materia prima para obtener su aceite;² y *Prunus dulcis* var. *amara*, el almendro amargo, que produce semillas que no pueden ser consumidas por su contenido en amigdalina, una sustancia tóxica.

Puede alcanzar hasta 10 m de altura, pero generalmente se mantiene entre los 5-8 m³ y es más bajo mediante poda. Tienen una copa ancha y casi redondeada.⁴ La corteza de sus ramitas jóvenes es verde, se vuelve violácea donde recibe la luz solar directa; a partir del segundo año se vuelve gris, y se va oscureciendo progresivamente. Sus hojas son verdes de un tono claro, lisas, estrechamente lanceoladas, el limbo mide entre 5 y 12 cm de largo,³ con un pecíolo de 2,5 cm y el margen dentado y carentes de pelosidad, con nervios muy marcados.⁴ La foliación de las hojas se produce a principios de la primavera³ y la abscisión en otoño. Las olorosas flores tienen un pedicelo muy corto y presencia de numerosas brácteas rojizas o negruzcas.⁴ Estas son pentámeras, con cinco pétalos brillantes⁴, de color blanco o rosa, dependiendo de las variedades, estos, caen en pocos días.⁴ Generalmente aparecen a finales de invierno antes de la foliación⁴.

Fruto: El fruto del almendro es la almendra. Cuando está aún verde se le llama almendruco o alloza. Es una drupa, con exocarpio afieltrado y mesocarpio coriáceo, de color verde, que se abre en la madurez por una sutura lateral, dejando al descubierto el endocarpio, leñoso y con la superficie perforada por pequeños agujeros. Su medida es de 4 cm y fructifica a finales de verano. El proceso de maduración de las almendras se lleva a cabo en primavera,³ entre 7 y 8 meses después de florecer.⁵ Durante el verano la vaina se seca y se abre, finalmente, su recolección se produce entre los meses de agosto y septiembre.⁶

Usos:

Producción de almendras. Fuente de energía. Buenas para el corazón. Ricas en fósforo y magnesio. Buenas para el cerebro y el sistema inmunitario. Combaten los radicales libres.

NOMBRE COMÚN: ALMEZ, LEDONERO / LLEDONER

NOMBRE CIENTÍFICO: CELTIS AUSTRALIS

ORIGEN: Nativo de la cuenca mediterránea y Europa central, hasta altas latitudes. Naturalizado y/o cultivado en el resto del mundo.



CARACTERÍSTICAS: Es un árbol caducifolio que puede llegar a medir de 20 a 25 m de altura. De tronco recto y corteza gris y lisa, semejante a la del ficus o el haya, sin estrías o hendiduras marcadas; posee una copa redonda y ancha. Sus hojas, de 5 a 15 cm de largo, son alternas, pecioladas y de forma ovo-lanceoladas y delicadamente aserradas, con dientes de punta más clara; el haz es de color verde oscuro algo pubescente y el envés, de color más claro con pilosidad en los nervios. Tienen estípulas caducas. Las flores pentámeras son inconspicuas, pues no tienen pétalos y únicamente están formadas por 5 sépalos caducos (flor *monoclamídea*); son de color amarillo verdoso. El fruto, llamado almeza, almequina o latón, entre otros, es comestible y de sabor agradable parecido al dátil; es una drupa carnosa de alrededor de un centímetro de diámetro, casi negro por fuera y amarillo por dentro en su madurez, con un hueso del tamaño de un grano de pimienta. Crece solitario sobre largos pedúnculos en las axilas de las hojas.

USOS

Los frutos, comestibles, se pueden usar para preparar mermeladas.

La corteza y las raíces tienen una esencia, usada como colorante amarillo para tintar la seda.

Medicinal : se usan las hojas como astringente, antidiarreico y antihemorrágico.⁶ La infusión de sus frutos verdes y de sus hojas se utiliza también como remedio de la disentería y como regulador del flujo menstrual de las mujeres.

NOMBRE: ÁRBOL DE CAUCHO O GOMERO / ARBRE DEL CAUTXÚ

NOMBRE CIENTÍFICO: Ficus Elastica Robusta

ORIGEN: Su nombre botánico es “*ficus elastica robusta*” pero también es conocido como ficus robusta, planta de caucho, árbol de caucho o ficus elastica.

Ficus elastica, llamado comúnmente árbol del caucho, o gomero, es una especie perennifolia del género Ficus, nativa del nordeste de India (Assam), oeste de Indonesia (Sumatra y Java). Fue introducida en Europa en 1815 como planta de interior.



CARACTERÍSTICAS: Árbol de 20 a 30 m de altura, con tronco macizo irregular, que puede alcanzar hasta 2 m de diámetro. Hojas grandes oblongas a elípticas (8-30 cm de largo x 7-10 cm de ancho); mayores en plantas jóvenes (ocasionalmente de 45 cm de largo) y mucho más pequeñas en ejemplares viejos (típicamente de 10 cm de largo), coriáceas, de haz verde oscuro brillante, más pálido y mate en el envés. Las hojas nuevas se desarrollan envueltas en una vaina (meristemo apical), que va creciendo junto con la hoja hasta que esta se despliega y la vaina cae. Como en otros miembros del género, las flores están en el interior de los falsos frutos (siconos) y son polinizadas por una especie particular de avispa del higo (género *Pegoscapus*), en una relación de mutualismo. El fruto es un higo pequeño, amarillo verdoso oval, de 1 cm de largo, apenas comestible; con solo una semilla viable.

USOS: Ficus elástica se cultiva mundialmente como planta ornamental, como planta de exterior en climas cálidos desde el trópico a las regiones mediterráneas, y en climas fríos como planta de interior. Aunque crece en Hawái, la especie de avispa del higo requerida para permitir su propagación por semilla no existe.

Hojas adultas con una nueva en el ápice del tallo aún envuelta en la vaina

Cuando se produce una herida el látex fluye abundantemente, por lo que al realizar podas es conveniente cubrir los cortes con ceniza o polvo de carbón para evitar el sangrado.

. Generalmente se hace por plantado de esquejes o acodo aéreo.

El látex del árbol se usó para hacer caucho, antes de usarse *Hevea brasiliensis*. Esta savia es muy irritante para ojos y piel, y tóxica si se ingiere.

NOMBRE: BERGAMOTTA . Nombre italiano “Bergamoto”, modificación de la palabra turca “bey armadu”, que significa “pera del bey”/ (nombre científico)

NOMBRE CIENTÍFICO: Citrus Bergania

ORIGEN: procedente de la India o de China, aunque sus orígenes son poco precisos.



CARACTERÍSTICAS:

La bergamota es un cítrico fruto del árbol bergamoto que crece en regiones subtropicales, mayormente en la zona de Calabria (Italia). Es muy similar a la pera estéticamente, aunque más rugosa y con un interior dividido en gajos. Se caracteriza por un sabor ácido y amargo que hace que rara vez se consuma directamente, aunque su uso más frecuente es como aromatizador de té. Sus mejores beneficios terapéuticos o cosméticos se obtienen a través de su aceite esencial.

USOS

Alimentación: El aceite esencial extraído de la piel de esta fruta amarga se usa como aromatizante de las variedades de té Earl Grey y Lady Grey, y también en confitería, una empresa de Sicilia produce una mermelada con este fruto. Así mismo es usado en Grecia, como conserva, preparada con la piel de la bergamota hervida en

Como esencia: Su piel se usa en perfumería por su capacidad para combinar con una amplia gama de esencias.

La piel de la bergamota también se usa en aromaterapia para tratar las depresiones y como ayuda para las digestiones.

Toxicología: En un estudio el aceite de bergamota ha sido relacionado con ciertos efectos fototóxicos y en el bloqueo de la absorción de potasio en los intestinos...

Crema solares: En el pasado, un compuesto extraído del aceite de bergamota, se utilizaba en cremas solares, pero se descubrió que era el responsable de quemaduras solares y de un incremento de la producción de melanina.

Como dato curioso, se ha utilizado en brujería, en conjuros hoodoo, existiendo la creencia de que la bergamota puede controlar o dirigir a otra personal

NOMBRE: CHIRIMOYO / XIRIMOIER

NOMBRE CIENTÍFICO: ANNONA CHERIMOLA

ORIGEN: Región Andina de Perú y Ecuador.



CARACTERÍSTICAS:

Annona cherimola es un árbol perteneciente a la familia de las anonáceas cuyo fruto comestible es la chirimoya (del quechua chiri, «frío, fría» y muya, «semillas», puesto que germina a elevadas altitudes). Es considerada una de las frutas tropicales más apreciadas dentro del género.

Los frutos de chirimoya se clasifican de acuerdo con el grado de irregularidad de la superficie, como: Lisa, piel prácticamente casi lisa y difícil de distinguir las areolas. Impresa, con depresiones suaves, semejando con “huellas dactilares”; Umbonata, con protrusiones redondeadas en el ápice de cada areola; Mamilata con protuberancias carnosas y en forma de pezón; Tuberculata, grandes puntas afiladas en el ápice de cada areola.

USOS Y PROPIEDADES

Los frutos de anonáceas, entre ellos la chirimoya, presentan altas cualidades organolépticas, digestivas, nutritivas y es apreciada por sus propiedades medicinales e industriales.

NOMBRE: CIRUELO / PRUNERA

NOMBRE CIENTÍFICO: PRUNUS DOMESTICA

ORIGEN: La especie es originaria del Caúcaso, Anatolia y Persia.

En la actualidad los principales países productores de ciruelas son Argentina, Chile, Sudáfrica, Estados Unidos y España, donde destaca el cultivo en la Comunidad Aragonesa, en Sevilla y en la Cuenca Mediterránea.

CARACTERÍSTICAS: Es una especie de pequeño árbol perteneciente a la familia de las rosáceas. El árbol puede alcanzar los 7-10 metros de altura. Suele vivir unos 80 años en un suelo con buen drenaje. Las hojas son rojizas, brillantes, de forma obovadas, elípticas, acuminadas, crenadas o aserradas. Las flores son solitarias o germinadas, raramente en fascículos de de 3 a 5 pedicelos.

Su fruto (la ciruela) si bien se puede consumir fresca se suele consumir mayormente desecada (lo que se conoce como ciruela pasa).

La recogida del fruto en España es durante el verano, aunque alguna variedad empieza en mayo.



USOS: Su fruto se consume fresco, en mermeladas y jaleas y desecadas.

Tiene propiedades laxantes.

En Hungría se fabrica un licor parecido al kirsch

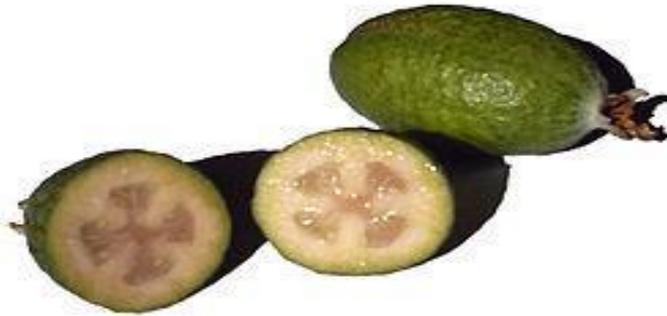
NOMBRE: FEIJOA / FEIJOA

NOMBRE CIENTÍFICO: *Acca Sellowiana*

ORIGEN: Es originario de Sud América, las tierras altas del sur de Brasil, de donde llegó a lugares como Colombia, Argentina y Uruguay y posteriormente a Chile.

Actualmente se cultiva en Galicia para el sector alimentario.

El botánico alemán Otto Karl Berg la nombró feijoa en honor a João da Silva Feijó (siglo XVIII), director del Museu de História Natural de S. Sebastião, en Brasil.



CARACTERÍSTICAS: es una especie botánica arbustiva, ramificada, que alcanza 4 metros de altura, con copa redondeada. Resiste el frío, aunque no por debajo de los -12 °C. Es sensible a las temperaturas muy elevadas y a la excesiva sequedad del aire. El árbol puede ser macho o hembra. En la parte del nudo donde sale la rama, aunque la rama aun no esté completamente desarrollada, podremos observar la formación de una pequeña bolsa, la cual es la clave para saber si es macho o hembra. Las hojas son semi-persistentes con una textura similar al cuero. Las flores son blancas- rosadas y estambre rojo. La fruta madura en otoño, Cuando está madura cae al suelo y completa su maduración unos días después de recogida. Es de color verde opaco con aspecto rugoso y olor que recuerda a la piña.

USOS: La pulpa del fruto es comestible, carnosa, blancuzca o amarillenta. Es rica en vitamina C y con ella se preparan bebidas, jaleas, helados y mermeladas.

Debido a su alto contenido en flavonas y citoquinas tiene propiedades anticancerígenas, además de yodo, lo que favorece a la glándula tiroides. Además, es beneficiosa para el eliminar el colesterol y combatir la fatiga, la irritabilidad por lo que se convierte en un magnífico tonificante del organismo.

- La Feijoa contiene yodo, lo que beneficia a la glándula tiroides.
- Gracias a la alta concentración de pectinas, es beneficiosa para eliminar el colesterol.
- Ayuda a eliminar los radicales libres, debido a su alta concentración de antioxidantes, lo que la convierten en una fruta antienvjecimiento.
- Mejora las funciones renales.
- real.

NOMBRE: GINKGO, NOGAL DEL JAPÓN O ÁRBOL DE LOS CUARENTA ESCUDOS

NOMBRE CIENTÍFICO: GINKGO BILOBA

ORIGEN: China



CARACTERÍSTICAS: es un árbol de la única especie no extinta de la clase Ginkgosida, siendo un ejemplo de fósil viviente debido a su presencia en el registro fósil desde hace 290 millones de años.

Su aspecto asemeja a las plantas con flor.

Es un árbol caducifolio dioico de porte mediano, puede alcanzar 35 m de altura, con copa estrecha, algo piramidal y formada por uno o varios troncos.

Sus ramas, generalmente rectas y empinadas, son gruesas y rígidas ya en los ejemplares jóvenes, aunque la ramificación en éstos suele ser laxa, e incluso pobre.

La corteza es de color pardo grisácea o pardo oscuro, con surcos y hendiduras muy marcadas.

Las hojas, de color verde claro y de entre 5-15 cm, estas son planas en forma de abanico con nervadura dicotómica; las nacidas en los brotes largos suelen presentar muescas o lóbulos.

Los sexos están separados, presentando los ejemplares masculinos estróbilos amarillos agrupadas en amentos cilíndricos, muy numerosos y que nacen en los brotes cortos.

En los femeninos, las estructuras reproductoras femeninas se denominan rudimentos seminales femeninos y se encuentran en grupos de 2 o 3, produciendo una semilla blanda de color marrón amarillento y textura carnosa que suele confundirse con un fruto, tornándose al madurar verde grisáceas.

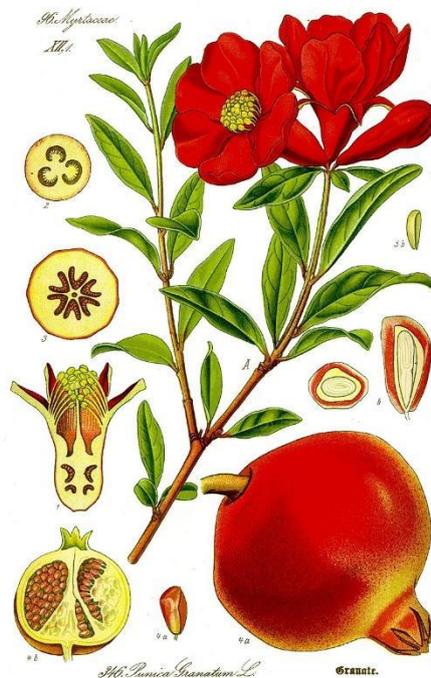
Estas semillas carnosas son comestibles y, al abrirlas despiden un olor rancio ya que contienen ácido butírico.

USOS: Tiene ciertas propiedades medicinales: ayuda a evitar la pérdida de memoria y el cansancio mental gracias a su acción antiinflamatoria y antioxidante... Combate la depresión y ayuda con los ataques de ansiedad.

NOMBRE: GRANADO / MAGRANER

NOMBRE CIENTÍFICO: PUNICA GRANATUM

ORIGEN: Asia



CARACTERÍSTICAS

Punica granatum, llamado comúnmente granado, es una especie de planta de la familia *Litráceas*, cuyo fruto es la granada. Nativa de la región desde Irán hasta el Himalaya, se ha cultivado desde la antigüedad por toda la cuenca mediterránea.

Es un árbol frutal de hasta 5 m de altura, que puede desarrollarse de forma arbustiva, caducifolio, más o menos espinosa y muy ramificada. Tronco recto, con la corteza resquebrajada y ramas opuestas. Las hojas, simples, son entre lanceoladas y oblongas, opuestas en ramas jóvenes o reunidas en fascículos alternos, caducas.

Originaria de la región iraní hasta el Himalaya. Se distribuyó por la India central y meridional en el siglo I d. C., y se ha cultivado extensamente por Asia y África tropical. Se encuentra naturalizada por toda la cuenca mediterránea e introducido en Suramérica, México, y Australia; donde se cultiva en áreas templadas y subtropicales.²

Se encuentra dispersa, principalmente por el este y el sur de la península ibérica e Islas Baleares. También en las Islas Canarias.

USOS:

La fruta se come fresca, grano a grano, apartando la corteza y las laminillas amargas que separan. Es muy apreciada por los niños. Se puede utilizar para hacer sorbetes, bebidas, jarabe de granadina y como ingrediente en platos cocinados. También se usa como tinte de tejidos artesanales.

NOMBRE: GUAYABO / GUAIBER

NOMBRE CIENTÍFICO: PSIDIUM GUAJAVA

ORIGEN: Es un arbusto o árbol pequeño natural de América tropical.



CARACTERÍSTICAS: árbol que puede medir entre 2,5 y 10 metros de altura, cuyo tronco presenta un diámetro de hasta 60 cm. De tronco generalmente retorcido y muy ramificado, de madera dura, corteza de color gris, se desescama con frecuencia y presenta manchas.

Sus hojas son simples, oblongas o elípticas de color verde brillante a verde parduzco, muy fragantes cuando se estrujan. Sus flores se presentan en racimos hasta de 8 cm, de color verde en el exterior i blanco en el interior. Los pétalos de su floración, de color blanco, vienen de 4 a 5. Su fruto es del tipo baya, de hasta 8 cm de diámetro, de olor fragante y sabor agridulce. La cáscara es amarillo-verdoso y su interior puede ser rosado, rojo, blanco, amarillo o anaranjado. La pulpa contiene muchas semillas pequeñas y un aroma muy dulce.

USOS: La fruta tiene muchas propiedades nutritivas. Es comercializada para ser procesada como jalea en forma sólida o en barritas.

La pulpa es usada para tratar parásitos intestinales. La raíz se utiliza contra la diarrea.

Las hojas se utilizan para una infusión llamada Té de hojas de guayaba o para tisanas con uso medicinal para problemas gastrointestinales. También se usa la infusión como baño de asiento.

NOMBRE: HIGUERA / FIGUERA

NOMBRE CIENTÍFICO: Ficus Carica

ORIGEN: Originario de Asia sudoccidental, crece ahora espontáneamente en torno al Mediterráneo y en otras regiones del mundo.



CARACTERÍSTICAS: Es una de las numerosísimas especies del género Ficus, de la familia de las moráceas, cuyo fruto es el higo.

Árbol o arbusto caducifolio, de porte bajo, su altura máxima es de 7-8 m.

La copa muy abierta debido a su profusa ramificación, que a menudo surge casi a ras del suelo. La corteza es lisa y de color grisáceo. Las hojas, de 12 a 25 cm de largo y 10 a 18 cm de ancho, son profundamente lobuladas, formadas por 3 o 7 folíolos, de color verde brillante y textura áspera.

La floración de esta especie es bastante compleja. Las flores de ambos sexos se encuentran encerradas en un receptáculo en forma de pera con una pequeña apertura apical (ostiolo). Las únicas flores masculinas están en las cercanías de la abertura, las demás son femeninas, algunas de ellas estériles.

Estas flores originarán unos pequeños aquenios vulgarmente llamados *pepitas*, rodeados de un mesocarpio carnoso y que son los verdaderos frutos (o sea drupéolas) de la higuera.

La polinización la efectúan una especie de pequeñas avispas, en un caso típico de simbiosis/mutualismo. Existe una especie de avispas adaptada a cada especie de higuera.

Algunas higueras, llamadas bíferas o reflorecientes, producen dos cosechas al año; en junio las brevas, mayores que los higos, y los higos, entre finales de agosto y principios de septiembre.

La mayoría de las variedades de consumo humano son partenogenéticas, siempre dan fruto en ausencia de polinizador.

USOS:

Pudo haber sido la primera planta domesticada para su consumo alimentario, alrededor de mil años antes de la domesticación del trigo, la cebada y las legumbres.

Los higos formaban parte de la dieta alimenticia de los romanos. En el libro del Génesis(3:7), Adán y Eva se cubren la desnudez con hojas de higuera.

Se consume como fruta fresca, en mermeladas o deshidratados.

Las hojas de la higuera también han sido usadas en té y como cataplasma para alguna afección cutánea

NOMBRE: LIMAS DE DEDO / LLIMES DE DIT

NOMBRE CIENTÍFICO: CITRUS AUSTRALÁSICA

ORIGEN

Citrus australasica, conocido como caviar cítrico, es un arbusto o árbol pequeño del sotobosque de las selvas subtropicales de las tierras bajas en la región fronterizo costera de Queensland y Nueva Gales del Sur (Australia)



CARACTERÍSTICAS

La planta mide 2-6 metros de altura. Las hojas son pequeñas, de 1-5 cm de largo y 3-25 mm de ancho, glabras, con la punta cortada y crenada hacia el ápice. Las flores son blancas con pétalos de 6-9 mm de largo. El fruto es cilíndrico, de 4-8 cm de largo, a veces ligeramente curvo. Se da en diferentes colores, incluido rosa y verde.

USOS

Los primeros colonizadores no indígenas consumieron el fruto conservando los árboles cuando clarearon para la agricultura. Los botánicos de la colonia sugirieron que se deberían cultivar.¹

La lima dedo ha sido recientemente popularizada como comida aborigen. La pulpa globular ha sido comparada con una "caviar de lima", la cual se puede usar como aderezo o añadida a diferentes recetas. La pulpa fresca tiene el efecto de una explosión efervescente de sabor picante mientras se mastica. El jugo de la fruta es ácido y similar al de la lima. También se elaboran mermeladas y encurtidos a partir de esta fruta. La piel se puede secar y usar como especia.

Hay una amplia variedad de colores de la lima dedo, que incluyen verde, amarillo, naranja, púrpura, negro y marrón. Se cree que posee la variedad de colores más extensa de cualquiera de las demás especies de Citrus.

Su uso comercial comenzó a mediados de los 1990s en tiendas de mermeladas, elaboradas a partir de frutas silvestres. Alrededor del año 2000 se vendía en restaurantes y se exportaba la fruta fresca.

NOMBRE COMÚN LIMERO KAFIR / LLIMA KAFIR

NOMBRE CIENTÍFICO: CITRUS HYSTRIX

ORIGEN: Procedente del sudeste asiático.



CARACTERÍSTICAS: La lima combava es un arbusto caracterizado por hojas estrechas en el centro, y espinas en las ramas. Aunque se parece al limón, el fruto es más pequeño.

Las flores blancas dan lugar a frutos pequeños con un diámetro que oscila entre 5 y 6 centímetros.

La corteza del combava tiene una textura granulosa y presenta un color tirando a verde oscuro. En las zonas más frías, se suele injertar este arbusto sobre un pie de *Poncirus trifoliata*.

USOS

La piel de este cítrico realza el sabor de numerosos platos como el de los rougails de tomates entre otras salsas a base de pimienta. Asimismo, el zumo se utiliza en la preparación de bebidas refrescantes, y las hojas entran en la composición de muchos platos. En Laos, el combava no sólo goza de un valor gastronómico dado que el zumo también se utiliza como cosmético con fin de preservar un cabello fuerte y brillante

NOMBRE COMÚN: MANDARINO / MANDARINER

NOMBRE CIENTÍFICO: CITRUS RETICULATA

ORIGEN: Nativo del sudeste asiático y Filipinas.



CARACTERÍSTICAS

Árbol de características similares al naranjo, aunque más pequeño (2-6 m) y con porte frecuentemente torcido. Las hojas son oblongas o elíptico-lanceoladas, de 3,5-8 x 1,5-4 cm, con márgenes serrados y ápice obtuso. Las inflorescencias son axilares o terminales, con 1 a 4 pequeñas flores (1,5-2,5 cm de diámetro) con 5 pétalos de color blanco. Son muy perfumadas, al igual que las hojas al machacarlas. El fruto, la mandarina, es de forma globosa y algo deprimida en los polos, de unos 5 a 8 cm de diámetro; de color amarillento, naranja o rojo anaranjado, con piel brillante y fina marcada por multitud de glándulas oleaginosas que exhalan el mismo perfume que las flores.

USOS

Alimentación

Perfumería

NOMBRE COMÚN: MANO DE BUDA / MA DE BUDA

Nombre científico: CITRUS MEDICA VAR. SARCODACTYLIS

ORIGEN: El origen de la mano de buda se ha rastreado hasta el nordeste de la India y China.



CARACTERÍSTICAS

Es una variedad de cidra cuyos frutos están fragmentados en secciones parecidas a dedos. La cidra crece en arbustos o pequeños árboles con ramas largas e irregulares cubiertas de espinas. Sus hojas largas y oblongas son de un color verde pálido y llegan a medir de 10 a 15 cm. Sus flores blancas están teñidas de púrpura por fuera y crecen en fragantes grupos. La época de maduración y recolecta de esta variedad se extiende desde septiembre a marzo. La fruta tiene una piel gruesa y solamente una pequeña cantidad de pulpa ácida (en caso de tener alguna), y no tiene jugo ni, a veces, semillas.

USOS

Es muy fragante y es usada principalmente por chinos y japoneses para perfumar habitaciones y objetos personales como la ropa.

La piel de la fruta se puede caramelizar. También se usa en cocina su cáscara y su médula, que no es tan amarga como en otros cítricos.

La fruta se puede usar como ofrenda religiosa en templos budistas. Según la tradición, Buda prefiere que los dedos de la fruta estén en una posición que parezca más una mano cerrada que abierta, ya que las manos cerradas simbolizan, según Buda, el acto de la oración.

El árbol es sensible a la congelación, al calor intenso y a la sequía. Zonas como el sur de California y los valles interiores se consideran ideales para su cultivo. Los árboles se pueden cultivar por esquejes de ramas de entre 2 y 4 años.

Debido a la curiosa forma de esta fruta, también es conocida entre los fanes de H. P. Lovecraft como la «fruta de Cthulhu» por su similitud con los tentáculos de dicha entidad cósmica ficticia.

NOMBRE COMÚN: NARANJO / TARONGER

NOMBRE CIENTÍFICO: CITRUS X CINENSIS

ORIGEN: Los naranjos tienen su origen en India, Pakistán, Vietnam y el sureste de China y fueron traídos a occidente por los árabes.

El naranjo es en realidad un híbrido entre los árboles de limonzón (*Citrus maxima*) y mandarina (*Citrus reticulata*).



Se asignó tradicionalmente el nombre de naranjo a la especie *Citrus × sinensis*, del género *Citrus*.

A este mismo género pertenecen el limón, la lima y la naranja amarga (*Citrus × aurantium*). Investigaciones genéticas recientes han demostrado que la mayoría de estos frutales son en realidad híbridos interespecíficos naturales producidos a partir de la pamplemusa (*Citrus maxima*), la mandarina (*Citrus reticulata*) y el cidro (*Citrus medica*), y su nomenclatura científica correcta es *Citrus × sinensis*. El antiguo nombre, sin indicación de híbrido, continúa usándose extensamente. El naranjo, como los demás agrios —el limonero, la lima, la cidra, el pomelo, el mandarino, etc.—, pertenece a la familia de las rutáceas, según la clasificación botánica, familia verdaderamente numerosa, pues comprende unas 1600 especies, que se agrupan en subfamilias, tribus, subtribus, géneros, subgéneros, especies, grupos y variedades

USOS

Alimentación

Producción de zumos.

Perfumería.

Rico en vitamina C

NOMBRE COMÚN: NARANJA SANGUINA O ROJA / TARONGER DE LA SANG

NOMBRE CIENTÍFICO: CITRUS X SINENSIS (VARIEDAD DE NARANJA)

ORIGEN: Los tres cultivares de naranja roja más comunes son el Tarocco (oriundo de Italia), el Sanguinello (nativo de España) y el Moro, la variedad más reciente.



CARACTERÍSTICAS: La naranja roja o sanguina es una variedad de naranja (*Citrus x sinensis*) con la pulpa de color rojo oscuro, parecido al del jugo de frambuesa. Se trata de una mutación de la naranja dulce común que se produce de forma natural cuando se dan las condiciones adecuadas. Las naranjas rojas están en temporada de diciembre a mayo. El grado de esta coloración depende principalmente de fuertes cambios de temperatura entre día y noche, así como también de la variedad. Se cree que el color se debe a la temperatura mientras la fruta está en crecimiento. El clima de Italia, con noches frías y días cálidos, es ideal. De sabor es notablemente más ácida que la naranja común.

USOS

Algunas naranjas rojas pueden ser algo agrias, mientras otros tipos son dulces aunque mantenga el característico sabor de la sanguina. Las naranjas también pueden emplearse para elaborar mermeladas, y su cáscara puede usarse en repostería. Una ensalada siciliana popular en invierno se hace con naranja Tarocco, bulbo de hinojo en rodajas, perejil y aceite de oliva. Las naranjas también pueden usarse para elaborar gelatos, sorbetes y refrescos italianos. Las sanguinas son populares en aliños al estilo de la vinagreta, y a veces se emplean para aromatizar algunas cervezas especiales.

También es un producto cada vez más solicitado en la elaboración de dulces, aportando jugosidad a masas de bizcochos y pasteles, con un interesante contraste de sabores dulces y amargos.

NOMBRE: NARANJO ENANO / TARONGER NAN

NOMBRE CIENTÍFICO Fortunella Japónica / Kunjuat

ORIGEN: El kumquat no se conoce en estado silvestre. Se lo presume originario de China, donde hay registros de su cultivo desde el siglo XII; en Japón era ya un cultivo asentado para el siglo XVIII

. Las primeras referencias en Europa datan de 1646, cuando fueron descritos por misioneros portugueses que los habían conocido en China. No fueron importados hasta mediados del siglo XIX, cuando el coleccionista Robert Fortune, llevó los primeros ejemplares al Reino Unido y luego a Estados Unidos. .),

Es llamado **quinoto** en Paraguay, Argentina y Uruguay.



CARACTERÍSTICAS: Las kumquats son árboles o arbustos perennifolios, de crecimiento lento, que alcanzan los 5 m de altura. Están densamente ramificados; las ramas son angulosas, lisas o a veces espinosas. Las hojas son lanceoladas, alternas, finamente dentadas cerca del ápice, verde oscuro por el haz y algo más claras por el envés, coriáceas, alternas, de entre 4 y 9 cm de largo.

Las flores son axilares, solitarias o en racimos de 1 a 4, pentámeras, fragantes, de color blanco, hermafroditas

USOS:

En ocasiones se usa como planta ornamental por la belleza de su fruto y su flor, de rica fragancia. Se cultiva también como bonsái.

La naranja enana, kumquat, en especial la variedad Meiwa se consume como fruta fresca; en otras especies la pulpa es demasiado ácida, y se come solo la piel.

Más frecuente es la preparación en almíbar, el kumquat en esta preparación es un postre típico de la cocina de Hong Kong

. Se preparan también como encurtidos, sean ácidos o dulces, en una base líquida de vinagre, almíbar, clavo de olor y canela .

El aceite esencial de las hojas y brotes frescos, a veces, se emplea en perfumería.

NOMBRE COMÚN: NARANJO TRIFOLIADO O NARANJO ESPINOSO/ TARONGER TRIFOLIAT O TARONGER ESPINÓS.

NOMBRE CIENTÍFICO: PONCIRUS TRIFOLIATA

ORIGEN: Norte de China



CARACTERÍSTICAS: El naranjo espinoso es un árbol caducifolio de porte pequeño, entre 4 y 8 m. Los brotes tiernos y leñosos están cubiertos de espinas de hasta 5 cm de largo y gran dureza. Las hojas son palmatisectas, con tres o más raramente cinco folíolos, siendo el central más largo, de hasta 5 cm, coriáceas, con el haz y el envés verde oscuro. Las flores aparecen en verano; son mayores que las de los cítricos pero muy similares a estas, de color blanco, pentámeras, con los estambres de color rosáceo, muy vistosas y algo menos fragantes que el azahar pero con distintivo aroma. El fruto es un hesperidio de color verde, virando al amarillo con la madurez; es piriforme o globoso, de hasta 5 cm de diámetro, recubierto de una cáscara gruesa, fragante, con glándulas oleosas bien visibles, áspera al tacto y ligeramente pubescente. La pulpa es escasa y de sabor acre. Contiene numerosas semillas ovoides de color grisáceo. La piel del fruto es vellosa, como si se tratara de un melocotón.

USOS

El uso principal de *Poncirus trifoliata* es como portainjerto de otras especies cítricas. La fruta se considera generalmente carente de valor comercial, aunque en China se utiliza medicinalmente su cáscara secada o en almíbar. En algunos lugares de Europa se prepara un saborizante a base del zumo del fruto, y la cáscara se usa como fuente de pectina. Dan una mermelada de sabor intenso y agradable,

NOMBRE: NASHI, peral de las arenas o Peral Asiático. / NASHI Peral asiàtic

NOMBRE CIENTÍFICO: PYRUS PYRIFOLIA

ORIGEN: Es nativa de Asia Oriental y se distribuye por Asia tropical y China.



CARACTERÍSTICAS: Es una especie arbórea perteneciente a la familia de las rosáceas.

El árbol puede alcanzar los 5 o 10 metros de altura.

Sus hojas son ovales a oblongas de 7-12 cm de largo, gruesas y con márgenes cerrados.

Las flores son blancas con 5 pétalos.

El fruto es un pomo de 5 cm de diámetro de color amarronado.

Se recolectan bien maduros desde el mes de agosto.

Entre las propiedades de la pera asiática encontramos su alto contenido en vitaminas, especialmente K y C. Por un lado, la vitamina K es esencial para mantener la salud de los huesos, además de ayudar a la sangre en su proceso de coagulación, manteniendo el correcto funcionamiento de la sangre

Las vitaminas presentes en la pera asiática (vitamina C, vitamina K y el manganeso) son beneficiosas para la salud de los huesos. La vitamina C, por ejemplo, es responsable de la construcción de colágeno en el organismo. Con esto, previene que los huesos se vuelvan frágiles.

La pera asiática posee una gran cantidad de cobre, que ayuda en la producción de energía.

USOS: Este tipo de pera se consume fresca y pelada- Por su textura firme y granulada, no se usa para jaleas o mermeladas. Se puede servir con salsa de vinagre o soja y usarse para marinar carnes, especialmente de res.

En Taiwan las peras nashi cultivadas en Japón se han convertido en regalos lujosos desde 1997.

NOMBRE: NÍSPERO / NESPRER

NOMBRE CIENTÍFICO: Eriobotrya Japonica

ORIGEN: Asia



CARACTERISTICAS

Eriobotrya japonica, comúnmente llamado níspero japonés o simplemente níspero, es un árbol frutal perenne originario del sudeste de China. Fue introducido en Japón, donde se naturalizó y donde lleva cultivándose más de mil años. También se naturalizó en la India, la cuenca mediterránea, Canarias, Pakistán, Argentina y muchas otras áreas.

Árbol que puede llegar hasta diez metros de altura, copa redondeada, tronco corto de corteza gris. Las hojas son grandes, de 10 a 30 cm de longitud por 5-10 cm de anchura, simples, alternas, cortamente pecioladas y con márgenes aserrados

La floración se produce en Inflorescencias en panículas multifloras, de 10-19 cm de longitud con una agradable fragancia. Florece en otoño o a comienzos del invierno, y los frutos maduran a finales del invierno o a principios de la primavera.⁶

Los frutos son pomo piriforme, de color amarillo o anaranjado, a veces rojizo; pulpa succulenta de sabor dulce, ácido, con semillas grandes en número variable (de 1 a 5).

USOS:

Su uso está muy extendido en medicina tradicional china elaborando un tipo de jarabe de níspero para suavizar la garganta. Actúa como demulcente y expectorante, también es beneficiosa para el aparato digestivo y el sistema respiratorio.

Desde la década del 2000 se ha encontrado en los extractos de sus hojas un principio activo que estimula el crecimiento del folículo piloso, por lo que se utiliza en lociones anti alopecia regeneradoras y para el crecimiento del pelo.

En cultivos obtenidos en laboratorio de los callos a partir de sus hojas, se ha encontrado una sustancia capaz de inhibir el desarrollo de las células cancerosas de piel en ratones de investigación

NOMBRE: OLIVO / OLIVERA

NOMBRE CIENTÍFICO: *Olea Europaea*

ORIGEN: Cuenca Mediterránea



CARACTERÍSTICAS:

Olea europaea, llamado comúnmente olivo y olivera, es un árbol pequeño perennifolio, longevo, que puede alcanzar hasta 15 m de altura, con copa ancha y tronco grueso, de aspecto retorcido. Su corteza es finamente fisurada, de color gris o plateado. Tiene las hojas opuestas, de 2 a 8 cm de largo, lanceoladas con el ápice ligeramente puntiagudo, enteras, coriáceas, glabras y verdes grises oscuras por el haz, más pálidas y densamente escamosas por el envés, más o menos sésiles o con un peciolo muy corto.

Las flores son hermafroditas, en panículas axilares multifloras, con corola blanca. El fruto, la aceituna u oliva, es una drupa succulenta y muy oleosa de 1 a 3,5 cm de largo, ovoide o algo globosa, verde al principio, que precisa de aproximadamente medio año, en variedades dedicadas a la producción de aceite, para adquirir un color negro-morado en su plena madurez. Su periodo de floración sucede entre mayo y julio en el hemisferio norte, y entre noviembre y enero en el hemisferio sur, mientras que su periodo de fructificación ocurre entre septiembre y diciembre en el hemisferio norte, y entre marzo y junio en el hemisferio sur. De este fruto se obtiene un aceite muy apreciado en gastronomía, el aceite de oliva.

USOS Y PROPIEDADES:

- Producción de aceite de oliva para la alimentación.
- Rico en ácido oleico. (saludable).
- Reduce el colesterol LDL .
- Ayuda al control de la diabetes.
- Hidratante, cicatrizante, antienvjecimiento.

NOMBRE: YUZU / YUZU

NOMBRE CIENTÍFICO: CITRUS JUNOS

ORIGEN: Este de Asia



CARACTERÍSTICAS

El yuzu se ha cultivado principalmente en el este de Asia, aunque recientemente también en Nueva Zelanda, Australia, España, Italia y Francia.

Se cree que se originó en el centro de China como un híbrido F1 de la subespecie mangshanyaju de mandarina y la ichang papeda .

Es un cítrico híbrido, procedente de un cruce entre la mandarina y el limón Ichang, con cierto parecido al pomelo, aunque generalmente es bastante más pequeño. Tiene una piel rugosa, que puede ser verde o amarillo, cuando ya está maduro.

USOS

El aceite esencial de este fruto tiene propiedades hidratantes y antioxidantes, además de una fragancia cítrica muy refrescante. Sugerencia: Dadas sus propiedades aromatizantes, se puede utilizar para perfumar postres.