

2023 /OCT

Viola cazorlensis



JARDÍN BOTÁNICO TORRE DEL VINAGRE
P. N. Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. Coto Ríos. Jaén



RED ANDALUZA
JARDINES BOTÁNICOS
EN ESPACIOS NATURALES



¿Cómo es?

Árbol caducifolio, de 5 a 12 metros de altura, con el tronco derecho y la copa esférico-alargada, tiene yemas viscosas y sin pelos. Las hojas son alternas, imparipinnadas, con 5 a 8 e incluso 9 pares de folíolos con margen aserrado en los 2/3 superiores, el envés es peloso cuando son jóvenes, y lampiñas de adultas. Las flores se agrupan en inflorescencias en forma de corimbo. Son actinomorfas, hermafroditas, pentámeras; con sépalos pequeños y triangulares, recurvados; los pétalos miden de 4 a 6 mm, y son obovados o redondeados, blancos; estambres numerosos; ovario ínfero, con 5 estilos libres, lanosos. Los frutos tiene forma de pequeña pera, de unos 10-20 mm, de amarillo a rojizo volviéndose pardos cuando terminan de madurar. Las semillas, de 1 a 3 por fruto, miden entre 5-6 mm, son planas marrones y brillantes.

Andalucía, un jardín ¡ven a conocerlo!

Torre del Vinagre. Carretera del Tranco, km. 48, Coto Ríos (Jaén). Tfno.: 953 713 029. Email: jbotanico.tvinagre.csmaea@juntadeandalucia.es

Serbal común, sorbo

Sorbus domestica L.

HOJAS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
FLORES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
FRUTOS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

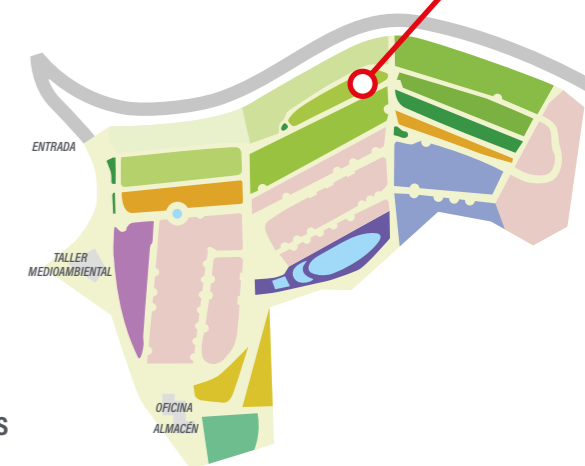
SE
ENCUENTRA
EN ESTA
ZONA DEL
JARDÍN

¿Dónde crece?

Cultivada y naturalizada en bosques y bosquetes esclerófilos, marcescentes y caducifolios, entre los 600 y los 2000 m de altura.

¿Dónde podemos encontrarla?

De distribución mediterránea y centroeuropea, en la península ibérica aparece de forma natural en los sistemas montañosos nororientales, apareciendo en el resto de los territorios como planta cultivada o naturalizada.



¿Sabías qué?

Esta planta ha sido cultivada desde muy antiguo, factor que ha hecho que se amplíe enormemente su área de distribución. Los celtas, los antiguos griegos y romanos, ya lo cultivaban.

El interés del serbal común radica en sus frutos comestibles, a los que hay que dejar madurar o que pasen las primeras heladas, ya que los taninos que poseen les hacen demasiado ásperos si no llegan a ese grado de madurez. Estos taninos y la presencia de pectinas les confieren cualidades medicinales, consumiéndose para el tratamiento de enfermedades intestinales, por su capacidad astringente.

Con estos frutos se elaboran mermeladas, licores y se aromatizan vinos, se han llegado a comercializar frescos, tapándolos con paja para forzar la sobremaduración necesaria para su consumo.

Además, tiene gran interés paisajístico, y su madera es de las más apreciadas de Europa, por su densidad y dureza, además del tono rojo que toma al ser tratada con vapor.

¿Quieres visitar el jardín?

Pincha aquí



Junta de Andalucía

Consejería de Sostenibilidad,
Medio Ambiente y Economía Azul