

# Membrillo, Membrillero

## *Cydonia oblonga* Miller

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

### ¿Dónde crece?

En su medio natural crece en setos, orlas de bosque, y cerca de arroyos con bosquetes riparios. Puede sobrevivir desde el nivel del mar hasta los 1400 m de altitud.

### ¿Dónde podemos encontrarla?

Oriunda del C y SO de Asia, en países a orillas del mar Caspio (bosques del Cáucaso, Persia, Armenia, norte de Irán, Turkmenistán). Cultivada en distintas regiones del mundo, y desde muy antiguo en la región mediterránea. En España hay plantaciones en Valencia, Murcia, Extremadura y Andalucía.

### ¿Sabías qué?

El membrillo siempre ha sido muy apreciado por sus propiedades terapéuticas, y se sabe que ya era cultivado en la antigua Babilonia. Los griegos conocían una variedad común que se cultivaba en Creta, en la ciudad de Cydon, de ahí su nombre científico *Cydonia*, de donde venía el mejor tipo de membrillo. En Grecia el membrillero estaba consagrado a Afrodita, la diosa del amor y la fecundidad. A pesar de ser un arbusto, la poda para cultivo forma árboles de hasta 8 m de altura. Las ramas jóvenes poseen tal flexibilidad que tiempo atrás eran usadas como mimbre, origen del nombre castellano "membrillo" (diminutivo de mimbre). Otros autores indican que "membrillo" procede del griego y significa 'manzana de miel'.

En diversas partes de Europa, el membrillo es comúnmente cultivado en zonas del centro y sur, donde los veranos son lo suficientemente cálidos como para que la maduración sea buena (el veranillo del membrillo). No son cultivados en grandes cantidades; generalmente sólo uno o dos árboles de membrillo en un huerto junto con otros árboles frutales. También fueron llevados a América.

El fruto es demasiado duro, astringente y agrio, por lo que no es usual comerlo crudo. Su fuerte aroma hace que sea un complemento para añadir en pequeñas cantidades al pastel de manzana y a la mermelada, para potenciar el sabor. Existe una receta muy popular en toda España cociéndolo con azúcar a partes iguales, resultando la tradicional y afamada "carne de membrillo". Actualmente el membrillo también es utilizado como árbol ornamental, para crear setos, y como patrón para injerto de otros frutales. En la industria textil se usó para dar brillo y textura a las telas.

Tiene muchas aplicaciones medicinales por sus propiedades curativas. Se usan los frutos y también las semillas. Contiene taninos, pectina, mucílagos, potasio, vitamina A, B y C. El membrillo es una fruta con un pobre contenido de azúcares. Se aplica como demulcente, protector de las mucosas, antidiarreico y diurético. Indicado para gastritis, úlceras gastroduodenales, síndrome del intestino irritable, resfriados, faringitis, bronquitis, afecciones cutáneas, etc.

*¿Quieres visitar el jardín?*

Pincha aquí 



### ¿Cómo es?

Arbusto o arbolillo caducifolio de hasta 4 m (8 m si es cultivado). Hojas ovadas a suborbiculares, enteras, cortamente pecioladas, de haz verde y envés tomentoso y ceniciento. Flores 4-5 cm de diámetro, con 5 pétalos, solitarias (en los perales y manzanos están agrupadas). Sépalos mucho más cortos que los pétalos, foliáceos, lanceolados, de margen dentado y glanduloso. Pétalos suborbiculares, unguiculados, blancos o rosados. con 15-25 estambres. Ovario ínfero, con 5 estilos libres de base pelosa. Fruto en Pomo, globoso o piriforme, de 4-10 cm en las formas silvestres, umbilicado en la base, cubierto por una borra que se desprende al frotarlo, de color amarillo, fragante. Semillas de 4-6 x 1-2 mm.

SE ENCUENTRA EN ESTA ZONA DEL JARDÍN



Andalucía, un jardín ¡ven a conocerlo!

Umbría de la Virgen. - Paraje de la Umbría s/n, María (Almería) - Tfno: 697956046 - jbotanico.umbria.cmaot@juntadeandalucia.es

