

PERO ARAGÓN

Malus domestica Borkh

L Aceituno¹, E Montero², M Pardo de Santayana³ y J Tardío⁴

¹Asociación La Troje Sierra Norte de Madrid

²Red de Semillas de Navarra

³Universidad Autónoma de Madrid

⁴Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario

NOMBRES LOCALES

Pero (de) Aragón (Brajos, Buitrago de 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 de Lozoya).

AREA GEOGRÁFICA

Comarca: Sierra Norte de Madrid

INTRODUCCIÓN

Esta variedad antigua de manzana está extendida por toda la comarca de la Sierra Norte de Madrid, siendo la más apreciada por su sabor, su aroma y su larga conservación. Se cultiva al menos desde hace un siglo en los huertos de montaña de numerosos pueblos de la Sierra Norte de Madrid.

Aunque su cultivo está en regresión, es la variedad de la que se conservan más ejemplares y siguen injertándose con ella nuevos pies. En Valdemanco, donde se realizó una prospección en todos los huertos, encontramos que se seguía cultivando esta variedad de manzana en el 25% de los huertos (Aceituno-Mata 2010).

La variedad de denomina “de Aragón” porque la trajeron algunos campesinos de esta comarca que viajaron a Aragón a principios del s.XX. Probablemente se trata de una variedad que estuvo extendida por más regiones de la península, ya que aparece citada una manzana con este nombre en documentos de mediados de siglo XX como una de las variedades más apreciadas y cultivadas en la provincia de Jaén (Picaza, 1945).

DESCRIPCIÓN DE LA VARIEDAD

Características morfológicas

Fruto: Forma alargada, *apicada*, que describe el nombre local “hocicón”. Tiene los frutos de mayor calibre entre las variedades tradicionales, de ahí su apelativo “pero gordo”. Es característica su piel con estrías blanquecinas. Cuando se cosechan tienen la piel verde con manchas rojizas dónde le ha dado el sol. Cuando están maduros tienen color amarillo.

Planta: Hojas color verde más oscuro que otras variedades. Su porte es extendido.

Flor: capullo rojo y flor jaspeada de rojo.

Características agronómicas

Según los informantes, son “*Los primeros que florecen y los últimos que maduran*”. 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 el altillo de las casas y se empiezan a comer crudos a partir de enero o febrero. Se conservan hasta mayo o incluso junio.



Características organolépticas

Frutos de sabor dulce, muy aromáticos. Textura crujiente y jugosa.

USOS

Cuando todavía no han madurado completamente, los peros se preparan asados, fritos o cocidos en vino. A partir de enero se comen crudos.

En La Hiruela era tradicional preparar con esta variedad un dulce denominado “ostias”, que se comía como postre el Día del Hornazo (Lunes de Pascua), aunque también en otras fechas. Actualmente se sigue preparando en la fiesta del Pero, instaurada recientemente. Para preparar las “ostias” se cortan los peros en rodajas finas y se frien. 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. También en este pueblo se preparaban unas migas con manzana frita.

En Valdemanco y Puebla de la Sierra los preparaban en vino, partiendo el pero por la mitad. Se solían comer los días de matanza, especialmente las mujeres, para entrar en calor cuando volvían de lavar las tripas en el río. También se cocían con aguarrope (agua de lavar las colmenas, con miel y polen disuelto), añadiéndoles guindas y miel. Además de estos usos en alimentación, también se utilizaban para perfumar la ropa, metiendo algunos frutos en los baúles para que les dieran aroma.