

RUTA DE LA DEHESA

4. DEHESA

Desde este hito podemos descubrir varios de los valores más singulares de este ecosistema forestal del municipio.

Aquí encontramos un bosque más abierto en las zonas próximas al camino de la Ruta y más cerrado a medida que se asciende por las laderas que rodean el sendero.

PAISAJE Y VEGETACIÓN

ESPECIES DE LA DEHESA

Acompañando a las **encinas** y los **quejigos**, en el interior del bosque y en sus claros y márgenes, podremos observar diversos árboles, arbustos y matas. Cuando el sustrato sobre el que se ubica el bosque es de naturaleza caliza aparecen **aulagas** (*Genista scorpius*), **hierbas pincel** (*Staehelina dubia*) y otras plantas que prefieren los sustratos calizos como los **guillomos** (*Amelanchier ovalis*), **carrasquillas** (*Lithodora fruticosa*), **tomillo picante** (*Thymus mastigophorus*) o **aligustres** (*Ligustrum vulgare*). Cuando estos bosques crecen sobre afloramientos ácidos conviven diversas especies de **jaras** (*Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius* y *Cistus salvifolius*), **brecinas** (*Calluna vulgaris*) y **tomillo salsero** (*Thymus mastichina*), entre otras.

Entremezcladas con los encinares y quejigares aparecen también **majuelos** (*Crataegus monogyna*), **jazmines silvestres** (*Jasminum fruticans*), **madreselvas** (*Lonicera etrusca* y *Lonicera peryclimenum*), **jara estepa blanca** (*Cistus albidus*), **cornejos** (*Cornus sanguinea*), **cornicabras** (*Pistacia terebintus*), **endrinos** (*Prunus spinosa*), **espárragos trigueros** (*Asparagus acutifolius*), **manzanos silvestres** (*Malus silvestris*), **torvisco** (*Daphne gnidium*), **escaramujos** (*Rosa spp*), **aladierno** (*Rhamnus alaternus*), **poleo montano** (*Teucrium capitatum*) **tomillo** (*Thymus zygis*), **enebros** (*Juniperus communis*), **piorno blanco** (*Astragalus granatensis*), **orquídeas** (*Epipactis helleborine*), **lechetreznas** (*Euphorbia nicaensis*), **peonías** (*Paeonia officinalis*), **hinojo de perro** (*Bupleurum fruticosum* y *Bupleurum rigidum*), **ajedreas** (*Satureja montana*), **espárrago de nuez** (*Bryonia dioica*), etc.



Guillomo. *Amelanchier ovalis*



Jara. *Cistus ladanifer*

ESPECIES DE LA DEHESA - IMAGENES



Aulaga. *Genista scorpius*



Hierbas pincel. *Stachelina dubia*



Guillomo. *Amelanchier ovalis*



Carrasquilla. *Lithodora fruticosa*



Jara. *Cistus ladanifer*



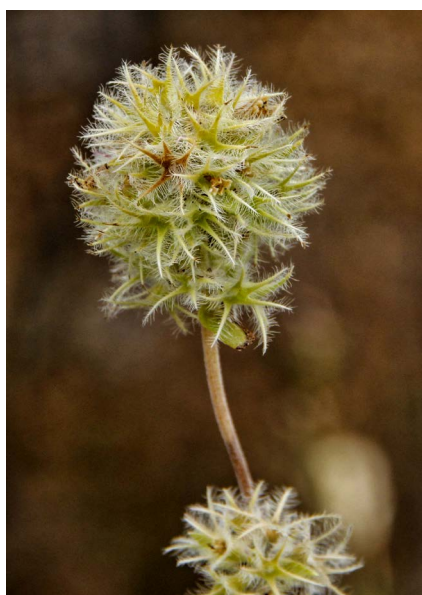
Brecina. *Calluna vulgaris*



Majuelo. *Crataegus monogyna*



Madreselva. *Lonicera etrusca*



Tomillo salsero. *Thymus mastichina*



Cornicabra. *Pistacia terebinthus*



Esparrago triguero. *Asparagus acutifolius*

ESPECIES DE LA DEHESA - IMAGENES



Endrino. *Prunus spinosa*



Manzanos silvestres. *Malus sylvestris*



Torvisco. *Daphne gnidium*



Escaramujo. *Rosa sp*



Aladierno. *Rhamnus alaternus*



Poleo montano. *Teucrium capitatum*



Tomillo. *Thymus vulgaris*



Enebro. *Juniperus communis*



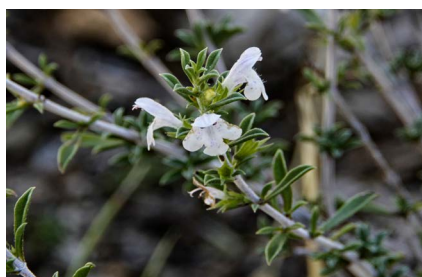
Hinojo de perro. *Bupleurum rigidum*



Piorno blanco. *Astragalus granatensis*



Lechetreznas. *Euphorbia nicaensis*



Ajedreas. *Satureja montana*



Esparrago de nuez. *Bryonia dioica*

FAUNA

Las aves que podemos observar en la Dehesa son diversas y están especializadas en vivir en medios forestales. Entre las más pequeñas podemos avistar dos especies de curruca, la **curruca capirotada** y la **curruca mirlona**. Ambas son especies insectívoras y buscan sus presas entre las ramas de las encinas y quejigos.

Las bellotas de estos árboles son aprovechadas por el **arrendajo**, una especie de tamaño medio que tiene la costumbre de enterrar estos frutos, colaborando con la germinación de los mismos cuando se olvida de las ubicaciones de algunos de ellos.

Entre las rapaces más habituales de esta parada destaca el **azor**, que suele sorprender a sus presas en el interior del bosque. Por su parte el **águila real**, el **águila culebrera** o el **águila calzada** lo hacen en los claros y otros espacios abiertos cercanos al mismo.

Las rapaces necrófagas, consumidoras de cadáveres, más habituales de este territorio son el escaso **alimoche** y el más abundante **buitre leonado**.

Los mamíferos que cuya observación se puede producir con algo más de facilidad son el **corzo**, el **jabalí** y la **liebre**, las tres especies cinegéticas. El **tejón** es mucho más esquivo, aunque sus tejonerías (guaridas) son más evidentes, dando prueba de su presencia en este bosque. Otros carnívoros que habitan en este ecosistema son el **gato montés**, el **zorro** y la **garduña**.



Jabalí



Tejón



Gato montés

PROPUESTAS DE RECOLECCIÓN Y APROVECHAMIENTO

PLANTAS COMESTIBLES DE LOS BOSQUES

En los meses de primavera, entre las encinas y quejigos, aparecen dos plantas que, a pesar de ser completamente distintas, poseen nombres muy similares: los espárragos trigueros y los espárragos de nuez (*Asparagus acutifolius* y *Bryonia dioica*). En el primer caso se recolectan los tallos nuevos cuando acaban de aflorar de la tierra y aún no se han ramificado. En el caso de los espárragos de nuez se recogen las puntas de los tallos que emplean para trepar agarrándose a las plantas de los alrededores. Ambas plantas se consumen previa cocción.



Espárrago triguero. *Asparagus acutifolius*

SETAS COMESTIBLES DE LOS BOSQUES

En el interior del bosque de encinas y quejigos, semiocultas entre las hojas caídas, encontramos varias setas, alguna de ellas considerada como un exquisito manjar:

Pie azul (*Lepista personata*) y **Borrachas** (*Lepista nuda*). Ambas especies son semejantes. Se crían entre el arbolado y en los claros de los bosques durante el otoño y comienzos del invierno. Son muy aromáticas por lo que van bien acompañando guisos, en tortillas y revueltas o salteadas y flambeadas con ron.



Borrachas

Oronja (*Amanita caesarea*). Considerada como una de las mejores setas, esta especie puede verse en las zonas de quejigar. Para apreciar su sabor basta con saltear sus sombreros cortados en gajos en una sartén con una mezcla de aceite de oliva y mantequilla durante uno o dos minutos y salar. Aparece en los meses de otoño.



Oronja

Boleto de Fechtner (*Boletus fetchneri*). Este boleto, de tonos amarillentos en el pie y los poros y que azulea tanto al tacto como al corte, es un buen comestible que aparece durante el otoño. Se puede comer fileteado a la plancha o acompañando a platos de pasta junto con cebolla pochada.



Boleto de Fechtner

ETNOGRAFÍA

Este monte fue comprado por los vecinos de La Toba en 1896, que lo repartieron en suertes para su aprovechamiento.

Tradicionalmente la madera de este bosque ha sido aprovechada por los vecinos de La Toba como fuente de calor en las estufas de sus hogares.

La leña más apreciada para calefacción es la del quejigo, mientras que la de chopo era más utilizada para cocinar. Del monte también se aprovechaban las setas (hoy menos abundantes debido al proceso de matorralización, consecuencia del abandono ganadero) y las bellotas (para el ganado o asadas para consumo humano).

Cuando una mujer iba a dar a luz en el pueblo era costumbre enviar a los hombres de la casa a buscar aliagas al monte con las que preparar la lumbre después del parto.

