

RUTA DE LA DEHESA

3. VALDECASTRILLO

En la tercera parada de esta ruta nos encontramos junto al cauce estacional del arroyo de Valdecastrillo, una pequeña masa de agua que transcurrirá en paralelo al camino de la ruta y que es tributaria del río Bornova. Desde este punto podemos encontrar especies indicadoras de la humedad (freática o superficial) que hay en sus inmediaciones.

Otros valores asociados a este punto son la posibilidad de recolección de setas y frutos silvestres, especialmente durante el otoño, así como la realización de preparados con estos ingredientes, como pueden ser licores o mermeladas.

PAISAJE Y VEGETACIÓN



ORLA ESPINOSA Y ROSÁCEAS

En las zonas de influencia de los arroyos y torrentes estacionales, donde los sauces ya tienen dificultades para desarrollarse por la falta de agua en los meses más cálidos, se crían diversas especies más o menos espinosas, en general de la familia de las rosáceas como **majuelos** (*Crataegus monogyna*), **escaramujos** (diversas especies del género *Rosa* como *Rosa agrestis*, *Rosa andegavensis*, *Rosa canina*, *Rosa micrantha*, *Rosa pouziznii* y *Rosa tomentosa*), **endrinos** (*Prunus spinosa*), **zarzamoras** (*Rubus ulmifolius* y otras zarzas) y **manzanos silvestres** (*Malus sylvestris*).

Estos setos naturales espinosos tienen un alto valor ecológico pues sirven como refugio a numerosas especies de aves, pequeños mamíferos y reptiles.



Majuelo. *Crataegus Monogyna*

ORLA ESPINOSA Y ROSÁCEAS - IMAGENES



Escaramujo. *Rosa sp*



Endrinos. *Prunus spinosa*



Zarzamora. *Rubus sp*



Manzano silvestre. *Malus sylvestris*

FAUNA

Las especies de fauna más fácilmente identificables en esta parada son propias de espacios abiertos con algo de arbolado.

Entre las aves podemos avistar **ratoneros comunes** posados en los árboles cercanos. Esta rapaz mediana depreda sobre principalmente micromamíferos y su coloración parda es distintiva. Así mismo, podemos observar a la **totovía**, un pequeño ave de la familia de las alondras que usa las ramas de los árboles como posadero principal.

Uno de los mamíferos que puede verse con algo de suerte es el **zorro**, un carnívoro de dieta oportunista que no duda en comer los frutos de los cercanos majuelos y escaramujos en época otoñal. Igualmente, el **jabalí** es otro mamífero que aprovecha infinidad de recursos alimenticios.

La presencia de pequeños prados húmedos en esta parada es una de las razones por la que se pueden encontrar **mariposas musgosas** entre los meses de abril y julio. Este lepidóptero es de fácil identificación gracias a las puntas anaranjadas que tienen sus alas blanquecinas.



Jabalí

PROPUESTAS DE RECOLECCIÓN Y APROVECHAMIENTO

ETNOBOTÁNICA

En estos sotos y zonas húmedas abundan los arbustos y arbolillos frutales que pueden usarse para elaborar mermeladas y licores caseros.

Mermeladas

Como norma general, para elaborar una mermelada, se emplea el mismo peso de fruta limpia, cortada y pelada que de azúcar. Una vez preparada la fruta, basta con hervirla con algo de agua y añadir el azúcar al puré resultante, cocinando hasta que se obtenga una pasta de textura espesa. Si se desea embotar para conservar, es necesario rellenar los botes hasta la rosca, tapar y hervir durante un mínimo de media hora en una olla o cazuela cubiertos de agua.

Algunas plantas productoras de frutos con los que hacer mermeladas que aparecen en estas zonas son:

Moras (*Rubus spp*): las populares moras se pueden comer crudas en el campo o bien elaborando deliciosas mermeladas.

Escaramujo o rosal silvestre (*Rosa spp*): sus frutos, ricos en vitamina C, son astringentes si se comen crudos. Con ellos se puede preparar una mermelada fresca (sin hervir), que conserva toda la vitamina C, o bien una mermelada tradicional, más apta para mantener envasada, pero en la que se destruye parte de la vitamina.

Majuelo (*Crataegus monogyna*): tras hervir los frutos una media hora se filtran para separar los huesecillos y con el puré obtenido mezclado con azúcar se prepara la mermelada.

Licores

Licores de frutos silvestres: rellenando hasta algo menos de la mitad con frutos una botella, frasco o garrafa (con un solo tipo de frutos o haciendo combinaciones al gusto) y luego completando hasta el tope con anisado o con orujo y almíbar, podemos fabricar licores de frutos silvestres como moras, manzanas silvestres, endrinas (el popular pacharán), majuelo, nueces verdes machacadas (recolectadas por San Juan) o escaramujos.

Como base alcohólica existen tres posibilidades:

Emplear un anisado comercial específico para hacer licores de guindas o pacharán.

Mezclar al 50% anís seco y anís dulce.

Realizar una base casera de licor (mezclando un litro de orujo blanco con medio kilo de azúcar y un cuarto de litro de agua mezclados en almíbar).



ETNOGRAFÍA

Leyenda de la Peña de La Moza

En las cercanías de esta parada se puede divisar la Peña de la Moza.

Este lugar es el escenario de una de las leyendas que siguen perviviendo en la memoria de los vecinos de La Toba.

Cuenta este relato que un padre del municipio de Campisábalos tenía una hija que se enamoró de un joven vendedor ambulante.

Al no contar la pareja con la aprobación del padre huyeron a caballo perseguidos por un grupo de soldados. Pasado San Andrés de Congosto, en la ribera del Bornoba, los novios decidieron dirigirse hacia la Peña de la Moza y saltar desde ella con el caballo.

Dicen muchos vecinos que la huella de la herradura de este caballo aún puede verse marcada en la superficie de la citada peña, así como que tras saltarla, el caballo se desmayó y los soldados lograron detener a la joven pareja.

