

CEREZA

Dependiendo la especie, los cerezos son árboles que miden entre 5 y 11 m; su tronco es liso con ramas gruesas (*Prunus avium* o cerezas dulces) o delgadas (*Prunus cerasus* o cerezas ácidas).

Para ser fecundados necesitan otra especie de cerezo, ya que ellos mismos son incapaces de hacerlo. Las hojas del cerezo dulce son largas, aserradas y algo colgantes, mientras que las del cerezo ácido son pequeñas, aserradas y redondeadas.



Producto

La cereza es un fruto con forma de corazón o semiglobular, de 2 cm de diámetro, aproximadamente, y de colores entre amarillo y rojo, a casi negro.

El contenido en ácido de la cereza dulce es bajo, mientras que el volumen más elevado en la cereza ácida le proporciona su sabor característico.



Establecimiento de la plantación

La propagación se realizaba tradicionalmente mediante injerto sobre patrón obtenido a partir de semilla, con la ventaja de que ésta evitaba la transmisión de enfermedades, pero con el inconveniente de que se obtenían patrones vigorosos y heterogéneos.

A causa de su sensibilidad a la gomosis (enfermedad de los árboles en forma de goma o resina), al realizar el injerto de yema, es mejor hacer los cortes en posición invertida para evitar que la yema quede ahogada por una afluencia gomosa. Tras un año de cría del patrón se realiza el injerto y se deja crecer un año más antes de llevar a cabo el trasplante.



Condiciones edáficas y clima

Tiene una gran capacidad de adaptación en áreas climáticas de la zona templada y tolera bien el frío. Puede cultivarse desde la mínima altura sobre el nivel del mar hasta los 500 m de altitud, aunque es más propio de situaciones bajas para poder garantizar la cosecha.

Requiere muchas horas de frío para la floración y presenta escasas necesidades de calor para el desarrollo del fruto. Prefiere inviernos largos y fríos, primaveras templadas y veranos cortos y calurosos. Son adecuados los suelos con buen drenaje, ligeramente calizos, exposiciones con buena iluminación y aireación.



Usos

Se consume fresca como postre o aperitivo saludable, aunque también se procesa y se utiliza para una gran variedad de propósitos.

Con las cerezas se hacen dulces, jarabes y pasteles. Es rica en vitaminas K, A y C, hierro, calcio y fósforo. Tiene un bajo contenido en grasas y nada de colesterol. Su valor energético lo aportan los hidratos de carbón.



Nombre Científico
Prunus avium L.

Fuente: SIAP



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA