

miércoles 24 de mayo de 2023

Paseo Marítimo Antonio Machado, 12.

Edificio Múltiple de Servicios Municipales (29002 Málaga)

Almendro

El almendro es un conocido árbol de hoja caduca de unos 3-8 m de altura. Su tronco es liso y verde (a veces amarillo) cuando es joven, y pasa a ser agrietado, escamoso, cremoso y grisáceo cuando es adulto. Las hojas son simples, alternas ó simulando pequeños grupitos, largas, estrechas y puntiagudas, y color verde intenso, con bordes dentados ó festoneados, el peciolo es largo.

La flor es solitaria o formando grupos de 2 o 4. Tienen cinco sépalos y cinco pétalos libres, con colores variables entre blanco y rosado dependiendo de la variedad.

Florece muy temprano, todavía en invierno, de enero a marzo. Debido a la prontitud de su floración es un indicador del fin del invierno. Su olor es inconfundible.

El fruto es de forma ovada, comprimida y pilosa. En su interior encontramos la semilla: la almendra.

El almendro tiene su origen en las regiones montañosas de Asia Central (Persia, Mesopotamia) donde era cultivado desde épocas remotas (5000 a 4000 a. C.), y a través de rutas comerciales, se extendió por todas las civilizaciones primitivas. En España probablemente fue introducido por los fenicios, motivo por el cual se encuentra incluido en el **Atlas de las plantas alóctonas invasoras de España**. La mayoría de los almendros se cultivan en secano, sobre suelos sueltos y arenosos, toleran poco el frío. En la península lo vemos en gran parte del territorio pero es más frecuente en el este y sur.

Entre sus virtudes más comunes puede mencionarse que la leche extraída de las almendras tiene un alto valor nutritivo y es común que se le administre a enfermos convalecientes.

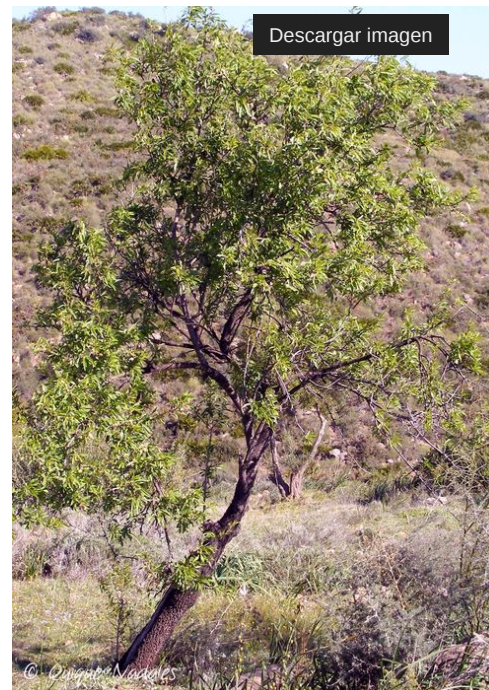
Por otra parte, el aceite extraído de las almendras dulces es cicatrizante y tiene propiedades antiinflamatorias, cuando se utiliza externamente. Es por eso, que en general, se usa para sanar las grietas de los pies y las manos así como de los pezones de las mujeres en período de lactancia.

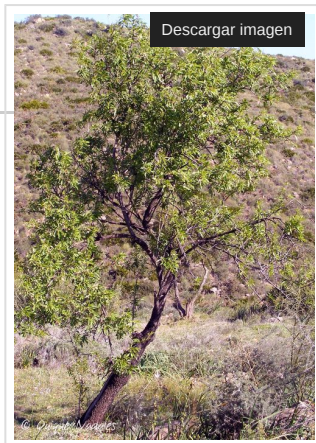
Su presencia en el itinerario evidencia usos agrícolas del territorio en zonas de menor pendiente que facilitasen la recolección del fruto.

La esencia de almendras amargas se utiliza en perfumería, por su aroma.

En la repostería española la almendra es muy usada como ingrediente en la elaboración de postres tradicionales como lo son los turrones, los mazapanes, tartas, los helados, dulces, aperitivos etc. La horchata de almendra también es muy consumida.

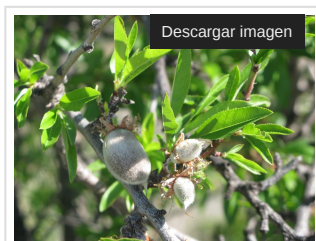
El aceite de almendras es usado en mantenimiento de instrumentos musicales como la dulzaina.




[Descargar imagen](#)

[Descargar imagen](#)

[Descargar imagen](#)

[Descargar imagen](#)

[Descargar imagen](#)

[Descargar imagen](#)

[Descargar imagen](#)

Clasificación taxonómica

Nombre científico	<i>Prunus dulcis</i>
Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Clase	Magnoliopsida
Orden	Rosales
Familia	Rosaceae
Género	Prunus

