

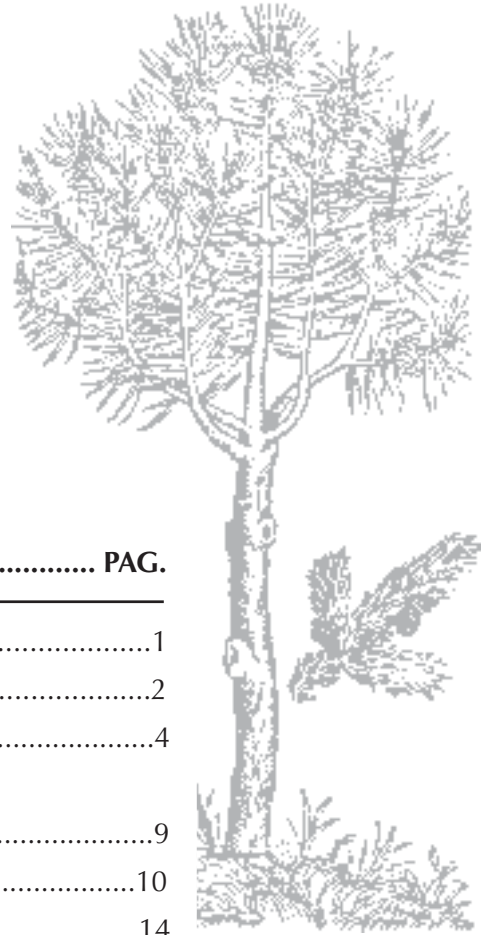
Ave del Paraiso

BOLETIN N° 33
OCTUBRE 2007



ASOCIACION DE AMIGOS DEL
JARDIN BOTANICO · HISTORICO





SUMARIO	PAG.
EDITORIAL	1
XXVIII ASAMBLEA GENERAL - OTOÑO 2007	2
XV CONCIERTO DE OTOÑO 2007.....	4
SETAS USUALES Y COMESTIBLES DE LOS MONTES DE MÁLAGA.....	9
LA FLORA EN LA FILATELIA ESPAÑOLA.....	10
CALENDARIO	14
NUEVOS SOCIOS.....	15
CRÍTICA DE LIBROS.....	16

Nuestra Asociación está debidamente Registrada con los números 3.225 de la Sección 1º del Registro Provincial de la Delegación de Justicia, Junta de Andalucía. nº 1.461 del Registro Municipal de Asociaciones y Entidades del Excmo. Ayuntamiento de Málaga y es miembro del Consejo Rector del Patronato Botánico Municipal "Ciudad de Málaga".

Depósito Legal: MA-216/97
Diseño y maquetación: **DISEGNO J.P.**
Imprime: **ARTIGRAF MALAGA, S.L.**

Portada: 1º PREMIO del Concurso de Pintura. Autor Pedro Pablo Suárez del Río.
Contraportada: 2º PREMIO del Concurso de Pintura. Autor José Antonio Gómez Valderrama.
Fotos: José Sánchez Mateo.

EDITORIAL

El pasado sábado día 6 de octubre, tuvo lugar como viene siendo habitual por esas fechas, la Asamblea General Ordinaria de nuestra Asociación. El lugar de celebración, como en los últimos años, en el paseo de Las Palmeras en La Concepción. Los temas tratados sirvieron para dar un recorrido a todos los aspectos y materias que definen y hacen funcionar la Asociación. Se presentaron informes de la Presidencia, Tesorería y de Actividades. Se entregaron los premios del concurso "El Gran Juego Botánico" celebrado esta primavera. Los ruegos y preguntas, cada vez mas participativos, fueron el colofón a la primera parte del acto y que tuvo como segunda parte la actuación del Coro del Ilustre Colegio de Abogados de Málaga. Fenomenal, en este segundo concierto con nosotros, estaremos expectantes al tercero que seguro se producirá. El tradicional refrigerio lo hicimos esta vez delante de nuestra sede, la Casita del Jardinero, sirviendo de excusa para, al tener que desplazarnos hasta allí, recorrer los senderos y poder disfrutar de la producción pictórica. La próxima Asamblea de Primavera, del próximo 2008, tal vez la realicemos ya bajo el manto violáceo de las glicinias en el cenador.

Este día fue bastante especial, porque hicimos coincidir la Asamblea con el primer concurso, que organizábamos, de Pintura al Aire Libre en el Jardín. Según las bases, que han estado disponibles en nuestra pagina web, se podía hacer una preinscripción antes de dicho día. Con estos datos esperábamos una afluencia importante de pintores, pero la realidad superó esas expectativas. Una hora antes de abrir las puertas de La Concepción, ya había un ir y venir de cabaletes y maletines de pintura que indicaban la aceptación de la idea. Nos pusimos a realizar las inscripciones a partir de las nueve y media de esa mañana y duró hasta las once horas. El espectáculo estaba garantizado. 127 participantes se desplazaron por La Concepción, realzando el colorido otoñal del Jardín con sus óleos y acuarelas. Un éxito.

La finalización del concurso, a las tres y media, dio paso a la deliberación del Jurado, fallando alrededor de las cinco de la tarde. Dicho jurado estuvo presidido por Eugenio Chicano y contó como vocales a Tete Vargas-Machuca, Paco Martín y Juan Manuel Ramos, la secretaria del mismo fue Cristina Peláez. Después de una primera selección, de todas las obras presentadas, se procedió por el jurado a dar el nombre de los dos ganadores y que recayó en:

Primer Premio, dotado con 800 Euros, a Pedro Pablo Suárez del Río.

Segundo Premio, dotado con 400 Euros, a José Antonio Gómez Valderrama

Con las obras seleccionadas, próximamente, se realizara una exposición, de la cual se informara, en nuestra pagina web, de la fecha y lugar de celebración.

La Directiva

*asociación de amigos
jardín botánico histórico*
LA CONCEPCIÓN



11 horas 6 octubre
paseo de las palmeras



Asociación de Amigos del
Jardín Botánico-Histórico
LA CONCEPCIÓN

XV "CONCIERTO DE OTOÑO"

2007

Coro del Ilustre Colegio de Abogados
de Málaga



Director: Antonio Jerez Ogáyar

Jardín Botánico La Concepción
Sábado 6 de Octubre de 2007
Paseo de las Palmeras, 12 horas
"LA CONCEPCIÓN"
(MÁLAGA)



PROGRAMA

<i>Nerea izango zen</i>	<i>M. Laboa, Arr. Javier Busto</i>
<i>Azulao</i>	<i>Jaime Ovalle, Arr. Roberto Duarte</i>
<i>Gobbo so pare</i>	<i>Arm. C. Jauf</i>
<i>Babylon's falling</i>	<i>Arm. H. Baeriswyl</i>
<i>Songoro cosongo</i>	<i>Eliseo Grenet</i>
<i>My love is like a red rose</i>	<i>Bill Douglas</i>
<i>Siguiendo el camino</i>	<i>Solovyov-Sedoi-Dudin, Arm. Luis Megias</i>
<i>Maite</i>	<i>Solozábal-Beobide</i>



SETAS USUALES Y COMESTIBLES DE LOS MONTES DE MÁLAGA

En este artículo quisiera referirme a las setas comestibles más comunes de los Montes de Málaga, principalmente dentro de su parque natural.

Aunque en Andalucía no tenemos la tradición de otras tierras más septentrionales, las gentes del campo han aprovechado este recurso con especies muy concretas. Posiblemente la seta de cardo (*Pleurotus eringi*) sea la más representativa, dependiente de los cardos corredores propios de barbechos y tierras baldías.

Actualmente debido a que la naturaleza está de moda y a la proliferación de material divulgativo, se observa una mayor tendencia en la búsqueda y consumo de este suculento manjar. Es una actividad física que tiene algo de deporte, algo de curiosidad científica, mucho de amor a la naturaleza y a la buena mesa.

En Andalucía contamos con dos de las zonas micológicas más importantes de la península, una en la Sierra de Aracena (Huelva) y la otra más cercana a nosotros, los Alcornocales Occidentales de Cortes de la Frontera que se extienden hacia Cádiz.

Estas dos comarcas tienen una pluviometría elevada, mientras que disfrutan de unas temperaturas medias bastantes benignas apenas sin heladas.

Centrándonos en los Montes de Málaga zona predominantemente más seca, el número de especies y la cantidad de las mismas oscila como en cualquier otro lugar, en función de las precipitaciones y las temperaturas. En un año normal los hongos se empiezan a ver a finales de octubre, para alcanzar su apogeo en la segunda quincena de noviembre (si el año es bueno, la primera generación de setas aparecerán veinte días después de las primeras lluvias).

En cuanto empiezan los fríos se aprecia una rápida disminución, generalmente a mitad de diciembre.

En esta temporada podemos decir que el género más abundante y variado ha sido el de los *Agaricus* o champiñones silvestres, que se caracterizan por tener pié con anillo y sin volva, sombrero globoso en su juventud que evoluciona a convexo extendido en su madurez. El color va de blanco a parduzco y de superficie lisa sedosa a escamosa etc. Las láminas rosas pasan a marrones, chocolate y negro. Todos tienen un ligero olor a anís.

Los *Agaricus* recolectados han sido los siguientes:

A.campestris , *A.silvaticus*, *A.silvicola*, *A.augustus*, *A.hemorroidarius*.



Champiñón Silvestre (*A.campestris*).
Es frecuente en los prados que rodean el lagar de chinchilla.

Se encuentran preferentemente en praderas estercoladas por el ganado y en los márgenes de los carriles forestales. También en el interior del Pinar como *A. silvaticus* y *A. silvicola*.



Champiñón de bosque (*A.silvaticus*)

Todos estos champiñones son comestibles excepto el *Agaricus xanthoderma* o champiñón amarilleante, que es el tóxico por excelencia, puede alcanzar hasta los 14 cm, con retícula lisa blanca a blanco sucio, se pone rápidamente amarillo como al frotar, no tiene olor a anís. Dicen las guías que huele ligeramente a tinta o a yodo, aunque mi capacidad olfativa no lo distingue demasiado. A mí me da buen resultado frotarlo ligeramente con alcohol, enseguida sale el amarillo fuerte cambiando al poco tiempo a color marrón. Es abundante en nuestros montes.



Champiñón amarilleante (*A.xanthoderma*).

Todos los champiñones pueden confundirse con amanitas blancas mortales *A.phaloides*, *A.virosa*, *A.verna* etc, se evita todo peligro comprobando que el champiñón tenga las láminas rosadas o marrones y no tenga volva.

Otra familia abundante es la constituida por los boletos, son hongos de sombrero muy carnosos de color ocre marrón, con tubos y poros bajo el sombrero de color amarillo limón a verdoso en lugar de láminas. Viven formando micorrizas con diversas especies de pinos (carrascos y piñoneros).



Boleto (*Suillus granulatus*)

En el grupo no hay especies mortales y por el contrario abundan las comestibles, a pesar de lo cual la falta de tradición hace que no se consuman (la única tóxica *Boletus satanas* no está presente en la zona).

La especie más cotizada *Boletus* muy usado en la cocina vasca y norteña no existe en nuestros montes, sin embargo puede ser localmente abundante en algunas comarcas de Andalucía occidental.

Las variedades más usuales en los M. de Málaga están incluidas en el género *Suillus* y son las siguientes:

(*S.collinitus*, *bellini* o *S.bellinii*, *S.granulatus* y *S.luteus*.)

La seta más popular para el aficionado con poca experiencia es el níscolo (*Lactarius deliciosus*) inconfundible por su forma más o menos embudada y color calabaza, sueltan gotas de líquido rojo anaranjado al romperse, que manchan los dedos al tocar, es la seta más típica de los pinares.

Los níscolos empiezan a verse cuarenta días después de las primeras lluvias, siempre que se mantenga la humedad necesaria en ese tiempo. En otoños lluviosos han sido muy abundantes. Recuerdo de joven años setenta, cuando todavía aquí no se recolectaban, que empresas catalanas compraban a los habitantes de la zona cientos de kilos para su envasado, sirviendo algunas ventas de improvisadas lonjas.



Níscolo (*Lactarius deliciosus*)

Actualmente son muy escasos debido a la popularización de su recolección y sobre todo al jabalí.

Como se sabe el jabalí es una especie en expansión que desde los años ochenta, empezó a recuperar territorios que desde un punto de vista natural les corresponde. Parece ser que los consumen mientras hozan para aprovechar raíces, frutos e insectos, descartando otras setas más numerosas que dejan volteadas.

Se puede decir que desde principios de los noventa los níscolos han disminuido y casi desaparecido.

En esta temporada después de buscar en los lugares tradicionalmente más favorables, solamente pude recolectar unos cuantos ejemplares el seis de diciembre en un recorrido paralelo al arroyo Chaperas.

Aparte del (*L.deliciosus*) también podemos encontrar en menor cantidad al (*L.sanguifluus*), dicen que de mayor calidad culinaria, desprende un líquido rojo vino o purpúreo.

Otro grupo de setas conocidas sería el de las Lepiotas, este género comprende especies con características variadas, pero las que nos interesan tiene una forma parecida independientemente de su tamaño. La más apreciada sería el parasol (*Macrolepiota procera*) conocido por su gran tamaño que puede sobrepasar los 30 cm. de diámetro.



Parasol (*Macrolepiota procera*)

**El canasto mide 39cm de largo por lo que este ejemplar fotografiado en Jotrón
medía más de 30 cm de diámetro.**

Otras especies parecidas pero de menor tamaño serían la *M.excoriata* y la *M.mastoidea*, todas buen comestibles. No obstante para evitar toda confusión es aconsejable consumir solo la (*M.procera*) y a partir de 15 cm. de diámetro.

En los años que las setas no son abundantes la variedad más usual está constituida por el género *Lepista*, principalmente por el conocido pie azul (*Lepista nuda*), seta fácil de distinguir por su tono pardovioleta, que esta temporada han aparecido en mayor cantidad a primeros de diciembre. También está presente otra variedad menos abundante y más tardía, el pie violeta (*L.personata*) que se puede encontrar en las cotas más altas, incluso a finales de invierno soportando heladas. Ambas especies están consideradas buen comestibles. Salteadas con níscalos están exquisitas.



Pié azul (*Lepista nuda*)
En esta seta predominan los tonos violetas

Otras especies abundantes que podemos ver en nuestros paseos pero de escaso o nulo valor culinario pueden ser las Rússulas, género difícil pues comprende especies de aspectos diversos y color muy variables, pues la lluvia altera sensiblemente las tonalidades del sombrero, como la (*Russula torulosa*) etc. La (*R.delica*) puede ser la más abundante, tiene forma de embudo y color blanco, aparece semienterrada y cubierta de restos vegetales bajo los pinos.



La rúsula blanca (*Russula delica*).
Es la especie más frecuente de este género en los Montes de Málaga, suelen aparecer arrancadas por los jabalíes que no llegan a aprovecharlas



(*Russula sanguinea*). De intenso color rojo burdeos

También son abundantes diversos hongos con formas esféricas o de bombilla llamados popularmente cuescos de lobos o bejines, pertenecientes a distintos géneros como *Bovista*, *Lycoperdon* y *Calvatia*. Cuando llegan a la madurez la cubierta se abre en la parte superior, y por allí salen las esporas, fácil de apreciar cuando se presionan con el pie.



Cuescos de Lobo (*Lycoperdon perlatum*)

Muchos hongos aportan un considerable beneficio a la vegetación, se conoce por micorriza a las asociaciones entre un hongo y una planta, el hongo aprovecha los hidratos de carbono que sintetiza la planta asociada y, a cambio de ello absorbe para ésta agua y sales minerales. Por ello es muy importante no destruirlas ni pisarlas.

También el recolector sabe que debe cortar y no arrancar para no destruir el micelio y favorecer posteriores nacimientos, solo se debe arrancar cuando no se tiene seguridad de la especie.

Ya para terminar recordar que aunque en Europa hay pocas especies tóxicas, unas treinta, y verdaderamente muy peligrosas solo media docena, todos los años se producen intoxicaciones y desgracias. Es importante consumir aquellas especies de las que se esté completamente seguros, y desechar cualquiera de las que tengamos la más mínima duda.



Mycena de las piñas, (*Mycena seynii*) es una de las primeras especies en aparecer tras las lluvias, crece sobre las piñas de pinos

Antonio J. Martín Moreno

Fotografías originales realizadas en los Montes de Málaga.

BIBLIOGRAFÍA

- Manual para buscar setas. Mariano García Rollán. Public. De Ext.Agraria. Minist. Agricultura
- Hongos de Málaga (I). Enrique Jiménez gross – José A. Ayala Ruiz. Imprime: Mariano Porras Raya
- Setas de Andalucía. Centro Andaluz del Libro SA. Sevilla
- Setas: Identificación, Toxicidad y Gastronomicología. Proyecto Sur Ediciones S.L Granada

LA FLORA EN LA FILATELIA ESPAÑOLA

El diccionario de la Real Academia de la Lengua define la palabra **colección** como: «Conjunto de cosas, por lo común de una misma clase». Y la palabra **filatelia** como: «Conjunto de conocimientos sobre los sellos de correos, como objeto de colección».

El arte de coleccionar sellos es una de las aficiones más universalmente cultivadas; surgió a poco de aparecer los primeros sellos de correos en Gran Bretaña el 6 de mayo de 1840. En las cartas de aquella época se estampaban curiosas leyendas como esta: «Consérvese esta carta. El sello puede, algún día, ser una curiosidad interesante».

No tengo noticia de que se haya confeccionado ningún censo de coleccionistas de sellos, pero sí se sabe que se cuentan por millones y se extienden por todos los países del mundo. Hace ya muchos años, allá por la década de los sesenta del siglo pasado, en Estados Unidos, la Dirección General de Correos, calculaba que se había rebasado la cifra de diez millones de coleccionistas filatélicos en su país.

La iniciativa británica, fue pronto imitada por otros países y así algunos cantones suizos emitieron sellos en 1842, Brasil en 1843, en España los primeros sellos para el correo, vieron la luz el primero de Enero de 1850 y así sucesivamente, todos los estados del mundo adoptaron para costear su correspondencia el sistema de adherir al sobre un sello.

Téngase en cuenta, que antes de su aparición, el franqueo de la carta lo abonaba la persona que la recibía y no la que la enviaba, con lo que si el documento era rechazado y devuelto, el servicio de correos en cuestión perdía todos los gastos ocasionados por el envío, lo cual, al cabo del año, ocasionaba una importante quiebra al erario público.

Se dice que un alto funcionario público del gobierno británico, se encontraba de viaje y estando descansando en un mesón, mientras reponía fuerzas ante una jarra de vino y un buen plato de comida, entró en el local el funcionario encargado de trasladar el correo, con una carta para la muchacha que allí servía. La chica tomó el documento, lo miró y lo remiró por delante y por detrás y sin abrir la carta se la dio al cartero (o como se llamase) y dijo que se devolviese. Pasado un rato, el alto funcionario le preguntó a la muchacha el porqué de su comportamiento, que demostraba poco interés por su familia. Ella le dijo que nada más lejos de la realidad, que con sus padres habían acordado un sistema de signos que ponían en el exterior de la carta por los que se enteraba de lo que ocurría en su casa: si sus padres y hermanos estaban bien, si la cosecha había sido buena, si había parido la vaca, etc. Y para ello le bastaba con ver el sobre y no tenía que pagar nada. El probo funcionario, en cuanto volvió a Londres contó a sus superiores lo que había presenciado y ello, según dicen, ocasionó el cambio de sistema.

Lo cierto es que la aparición del sello dio lugar al coleccionismo más extendido en el mundo. Al principio se esforzaban por adquirir cuantas variedades faciales se habían emitido y a medida que fue aumentando el número de países emisores, semejante actitud adquirió tonos mas serios. Ya en 1860 empezaron a aparecer catálogos con largas listas y descripciones de los diferentes sellos, así como álbumes para conservarlos y ordenarlos y pronto se hizo evidente que algunos de ellos eran más difíciles de conseguir que otros y comenzaron a

cotizarse a precios elevados y así fue surgiendo un comercio y una actividad dedicada a su venta e intercambio, así como las primeras revistas filatélicas del mundo. Hacia 1870, existía ya una afición bien arraigada en toda Europa y en América.

Hoy la filatelia es tan extensa que los coleccionistas se especializan en un determinado país, en una época, en un tema concreto, etc. Naturalmente las plantas, la flora y la botánica en general, no podía ser una excepción y los coleccionistas sobre esta temática son multitud y lógicamente los gobiernos de todos los países a través de sus servicios postales se cuidan muy mucho de alentar y favorecer toda esa afición pues en ello les va mucho dinero para su erario público.

España no es una excepción y las series que todos los años se emiten con los motivos más peregrinos han alcanzado unas cifras exageradas, sobre todo si se tiene en cuenta que los ciudadanos ya no pegan sellos en las cartas si no pegatinas que es lo que expiden en las oficinas de correos y los sellos realmente solo están dedicados a los coleccionistas.

La botánica en general no ha sido, hasta ahora, un tema que haya merecido una atención preferente por los responsables del correo en España, pero aunque de forma no mayoritaria, si al menos se han emitido, a lo largo de los años, varias series dedicadas a estos temas y poco a poco voy a intentar ir mostrando los sellos que las componen.

El primer sello español dedicado a un árbol no vio la luz hasta Junio de 1966 y estaba dedicado al VI Congreso Forestal Mundial que se celebró en Madrid.

Representaba a un PINSAPO (*Abies pinsapo*) rodeado por una órbita y un globo terráqueo.



Era de color Castaño y Verde y su valor facial era de 1 peseta. De él se hizo una tirada de 10.000.000 de ejemplares.

Tuvieron que pasar 8 años para que el Servicio Español de Correos se volviese a ocupar de nuestros vegetales y así, el 21 de Abril de 1972, se emitió la primera colección de una serie dedicada a nuestra Flora.

Estaba compuesta por cinco sellos dedicados a cinco vegetales españoles:



Pinsapo
(*Abies pinsapo*)



Madroño
(*Arbutus unedo*)



Pino negral
(*Pinus pinaster*)



Encina
(*Quercus ilex*)



Sabina albar
(*Juniperus thurifera*)

De cada valor se emitieron 7.000.000 de ejemplares.

CALENDARIO

Las fechas y actividades que se citan serán confirmadas en la Asamblea de Otoño y en los próximos boletines. Como nos suelen preguntar sobre la dificultad del recorrido, hemos decidido adoptar una clasificación que tiene en cuenta la longitud, el desnivel y alguna otra característica:

Dificultad 0: llano y menos de 3 kilómetros

Dificultad 1: desnivel inferior a 200 metros y longitud menor de 10 kilómetros

Dificultad 2: desnivel entre 200-500 metros, longitud entre 10-15 kilómetros

Dificultad 3: desnivel de más de 500 metros y longitud superior a 15 kilómetros

(A veces pone, por ejemplo, 1/2, lo que significa que hay dos alternativas)

(No olvidéis que la lluvia no suspende nunca una excursión)

NOVIEMBRE

10, sábado: Excursión al P.N. de los Montes de Málaga. Plaza Albert Camus 9 h. con o sin comida. Dificultad 1.

24, sábado: Curso de Botánica, Cicadáceas y Zamíáceas. 10 h. en nuestra sede.

DICIEMBRE

1, sábado: Excursión al Torcal. Plaza Albert Camus 9 h. con comida. Dificultad 1/2 según recorrido.

ENERO

19, sábado: Tajos de Almorchón. Plaza Albert Camus 9 h. con comida. Dificultad 1/2.

FEBRERO

16, sábado: Excursión a la Torre de Verdiales. Plaza Albert Camus 9 h. con o sin comida. Dificultad 1.

MARZO

29, sábado: Asamblea de Primavera. 11 h.

ABRIL

5, sábado: Excursión al Lucero de Sierra Almijara. Plaza Albert Camus 9 h. con comida. Dificultad 3.

19 y 20, sábado y domingo: Excursión a Doñana. Se informará en la Asamblea.

26, sábado: Curso de Botánica, Leguminosas. 10 h. en nuestra sede.

Juego Botánico. A las 10 h. en nuestra sede (Casita del Jardinero).

MAYO

17, sábado: Curso de Botánica, Bignoniáceas. 10 h. en nuestra sede.

25, domingo: Recorrido por el Parque. 9 h. en el monumento a Salvador Rueda. Dificultad 0.

JUNIO

14, sábado: Paseo por los jardines del Parque Tecnológico. Plaza A.Camus 9 h. Dificultad 0.

NUEVOS SOCIOS

- 1317. Juan Carlos Campos López
- 1318. Laurent Hayat
- 1319. Francisco Porras Elías
- 1320. M^a Luisa Martínez Valverde
- 1321. Marina Fernández Jiménez
- 1322. Bárbara Romero Vertedor
- 1323. José Manuel Loring Cortes
- 1324. Patricia Silva Sánchez
- 1325. Manuel Alberto Sánchez Villodres
- 1326. Antonio Pimentel Burgos
- 1327. Marcelo Merino Llanos
- 1328. Pilar Prado Campos
- 1329. Mario Medina Prado
- 1330. Antonio Esteban Rodríguez Poveda
- 1331. Ramón Alcaín Partearroyo
- 1332. Soledad Trigueros Núñez

No deje pasar esta oportunidad
“Flores & Sabores de Andalucía”
Una obra referente en la gastronomía de las flores
El regalo más original para estas navidades

Con solo **28,50€** Coste envío

Últimos ejemplares **1^a** edición

Un conjunto de platos elaborados con flores y los mejores ingredientes de la cocina andaluza.

Con guía turística de los espacios florales situados en la comarca de los pozos.

El momento por 25 de las recetas más prestigiosas de Andalucía.

Pedidos en:
www.floresysabores.es

CRÍTICA DE LIBROS

ATLAS DE JARDINERÍA

Se trata de un libro profusamente ilustrado con mapas y fotografías de gran calidad. En él se hace un repaso a la historia de muchas de las plantas hoy cultivadas y populares en todo el mundo, indicando sus descubridores (con breves biografías de éstos) y sus rutas de expansión desde las regiones más remotas de la tierra hasta nuestros jardines y parques.

Un buen repaso a los temas tratados da idea de la riqueza de su contenido:

- Paraíso encontrado (una Hª de la jardinería).
- Paraíso de recolectores (viajeros y recolectores de plantas).
- Un jardín en África (1652, el Jardín Botánico del Cabo de Buena Esperanza).
- El jardín medieval.
- El grandioso jardín formal.
- Jardín de un hombre de plantas (el pequeño jardín inglés).
- Jardines del Islam.
- El jardín japonés.

Hay también un repaso (y es la parte más extensa del libro) a una gran cantidad de plantas agrupadas por familias desde los geranios y malvas a las rosas y la evolución de su cultivo, pasando por las begonias, margaritas, lirios, leguminosas, azucenas, fucsias y adelfas, orquídeas, amapolas y peonías, prímulas, ranúnculos y nenúfares, camelias y magnolias.....etc.

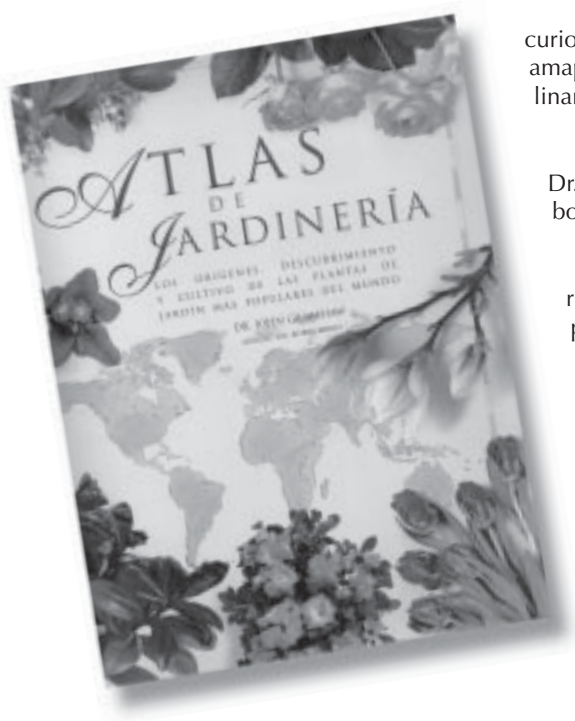
Se comentan en estas páginas muchas curiosidades como la asombrosa historia de la amapola azul del Himalaya, o las utilidades culinarias de las hojas y la flor de loto.

Sus autores, el Dr. J. Grimshaw y el Dr. B. Ward , son dos científicos expertos en botánica y en temas medioambientales.

Este “Atlas de Jardinería” es a la vez riguroso y ameno y su lectura constituye un placer por la cantidad y calidad de la hermosas fotos que lo ilustran y una valiosa información, con interesantes mapas, para todos los amantes de la jardinería. Que ustedes lo disfruten.

José Diego Farré

“ATLAS DE JARDINERÍA”
J. Grimshaw y B. Ward.
Ed. Edilupa. 2004.
224 Pgs.





Ave del Paraíso

ASOCIACION DE AMIGOS DEL
JARDIN BOTANICO - HISTORICO LA CONCEPCION



A-45, Km. 166 - 29014 Málaga
Tlfno. 630 17 24 02

E-mail: info@amigosconcepcion.org
www.amigosconcepcion.org



BOLETIN Nº 33
OCTUBRE 2007

