

Serbal del Páramo de Haza



NOMBRE VULGAR: Serbal común
NOMBRE CIENTÍFICO: *Sorbus domestica* L.
ORIGEN: Autóctono

PROVINCIA: Burgos
LOCALIDAD: Haza
PARAJE: Páramo de Corcos
ALTURA SOBRE NIVEL DEL MAR: 944 msnm.
COORDENADAS GPS: 30 T X 426165 Y 4598744
COORDENADAS GMS: 41°32'13.0"N 3°53'06.5"W
ENTORNO: Se halla en campos de cultivo del Páramo de Corcos junto a un antiguo corral y otro serbal de menor porte ubicado junto a dos nogales.
ACCESO: Se accede desde Adrada de Haza recorriendo 8 kilómetros en el camino a San Miguel de Bernuy o cogiendo el primer camino a la derecha tras cruzar el arroyo de la Hoyada en sentido norte por la carretera BU-210 y recorriendo 1 km hasta llegar al serbal.

ESTADO DE CONSERVACIÓN



LOCALIZACIÓN

HAZA



DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

POPULAR

REFRÁN POPULAR:

"Arco de tejo y cureña de serbal, cuando disparan hecho han el mal." Hace referencia a la dureza de estas maderas de manera que el daño lo sufre el que dispara.

Información recopilada por:

Candelas Iglesias Aparicio

Guía-Intérprete de Naturaleza,
Educatora y Consultora Ambiental



DESCRIPCIÓN



- ▶ ALTURA: 13 m.
- ▶ PERÍMETRO NORMAL: 2,3 Y 2,4 m.
- ▶ PERÍMETRO DE BASE: 2,7 m.
- ▶ DIÁMETRO MEDIO DE LA COPA: 21,5 m.

Se trata del serbal más representativo de la Ribera del Duero capaz de soportar las hostiles condiciones edáficas y climáticas del Páramo de Corcos.

PROPIEDADES MEDICINALES: Los frutos, ricos en vitaminas A, B1, B2 y C fortalecen el sistema inmunológico y son consumidos también en verde por sus propiedades antidiarreicas y astringentes fruto de su alto contenido en taninos.

Sabías que...

La corteza agrietada y rugosa se ha empleado para curtir el cuero, la madera es muy apreciada en tornería y para elaborar tallas y los frutos, conocidos como serbas, se consumen una vez reblandecidos tras las heladas o bien, después de recolectarse y guardarse en un lecho de paja.

