



Níspero europeo o nispola (*Mespilus germanica*)

Efectivamente es el níspero europeo, o níspero común, que no se debe confundir con el níspero japonés *Eryiobotria japónica*, de introducción mucho más reciente y que la mayor producción se centra en Callosa de Ensarriá (Alicante).

El NÍSPOLA en el centro de la península se encuentran silvestre en pisos de altura media, en bordes de bosques, en maquias, en lindes y hoy en día cada vez menos.

En la Comunidad Valenciana se llaman "**nyesples**" (**ñesples**) y se dejan en el árbol hasta bien tarde y se recogen se ponen en paja, en cajas hasta que cogen el color de los membrillos pasados y se ponen blandos. Como en zonas frías la maduración no alcanza a su fin, es necesario almacenarlo hasta que comienza su descomposición, momento en el cual la carne cambia de color blanco a pardo y se hace más blanda y dulce, recordando a una fruta tropical.

Se debe comer pasado y suele ser algo ácido. En el centro de Europa se utiliza mucho para hacer compotas y mermeladas.

Hace años -bastantes- se vendía esta fruta, pero ya ha desaparecido de los mercados ante la proliferación de más clases de frutas. En Alicante se podían comprar en los puestos de las castañas asadas, en la calle en invierno.

La "garimbasta", como la llamamos en la comarca, se recoge a mediados de noviembre, sobre todo es preferible que haya helado varias veces antes de la recogida, para obtener un buen punto de maduración y sabor.

Hoy en día casi no se cultiva y los pocos árboles que nos podemos encontrar son asilvestrados, ya que es un fruto que tiene poco interés en el mercado.

Su origen es europeo y de Asia menor, en España está o estaba bastante extendido, aunque no es muy conocido como otras especies frutales.

Astringentes, Laxantes, Medicamentos-urologicos, Terapia-hepatobiliar. La pulpa de este fruto es laxante, sus hojas astringentes. En cuanto a las semillas, dicen que ayudan a la eliminación de piedras en el riñón y vesícula, no obstante hay que tener mucho cuidado y precaución porque contienen toxinas similares a las del cianuro.

Nombre común o vulgar: **Níspola, Níspolas, Níspolo, Níspolos, Nispolero, Nispoleros, Níspero negro, Nisperero, Níspero silvestre, Níspero de monte, Níspero de invierno**

Nombre científico o latino: *Mespilus germanica*

Familia: Rosáceas (Rosaceae).

Origen: Europa y Asia Menor.

Arbusto caducifolio de 2 a 5 m de altura, con el tronco tortuoso y la copa abierta.

Ramitas jóvenes muy peludas a menudo con espinas.

Hojas grandes, elípticas y enteras, de color verde brillante por la haz, envés más pálido y veloso.

Flores grandes, de 3-4 cm, blancas que aparecen entre las hojas.

Fruto globular (nísperas), con el extremo hundido y rodeado por los largos sépalos persistentes.

Piel canela oscura, pulpa astringente y amarga.

La carne es poco comestible a menos que se les almacene durante todo el invierno.

Por tanto, son sólo comestibles cuando están muy maduros.

Tienen un sabor algo ácido (hacen una buena confitura).

Los frutos no son de mucho interés, pues hay que dejarlos un tiempo antes de consumirlos para que pierdan su acidez.

Los frutos, una vez recolectados, se conservan en sitio seco y fresco donde maduran hasta ablandarse, consumiéndose como fruto de invierno.

Su madera es dura, homogénea y resistente al rozamiento.

Su corteza tiene propiedades medicinales. Se ha empleado como sustituto de la quinina, pero con resultados inciertos.

Usos: como árbol frutal u ornamental, especial para pequeños jardines y huertos, como ejemplar solitario.

CULTIVO

Cultivado y asilvestrado en setos y bosques de la Península Ibérica, oeste y en el centro de Europa. Tolera el frío (-20°C). No se adapta bien a zonas costeras.

Suelos variados a excepción de los muy alcalinos (calizos). Admite poda.

Se multiplica por semillas, acodos o injertos.

