Réserve Naturelle Régionale
GORGES DE DALUIS

n°12 | NOVIEMBRE de 2016

La Pélite

Las gargantas rojas llegan a tu casa sin avisar.

Descubre...

Bayas del monte

Mientras **la naturaleza se está alistando para invernar**, la reserva natural nos asombra con un estupendo abanico de bayas, joyecitas colgando de las ramas. Los frutos salvajes suelen ser de color rojo, amarillo, o incluso azul. Son señales visuales que atraen aves, como los paseriformes, de visión muy desarrollada. Los **pequeños mamíferos**, conejos, o zorros completan su dieta comiéndo esos frutos a menudo en el suelo. Ricos en vitaminas, son un aporte energético esencial que les permitirán aguantar el invierno. Los arbustos también sacan provecho de esta generosidad. El animal participa en la diseminación de los arbustos, esparciendo las semillas al expeler excrementos.

¡Pero ojo! Si bien se puede comer numerosas bayas, ¡algunas muy parecidas pueden ser **toxiquísimas**!

Está prohibido cosechar dentro de la reserva. Los frutos sirven a los árboles para propagarse, y la fauna salvaje los necesita más que los senderistas golosos. El plan de acción de la reserva incluye un proyecto de reglamentación específica para permitir a los locales cosechar pequeñas cantidades de plantas.

En el seno de la reserva, hay varios arbustos de bayas fáciles de observar: el **serbal de los cazadores** que se vuelve rojo anaranjado, el **enebro común** del que cuelgan racimos de gálbulos azulados, o el **mostajo blanco** cuyos frutos astringentes solían utilizarse contra la tos.

Herrerillo común en una rama de rosal silvestre © C. Nicolas

Conoce a...

Una recolectora

Léonore Ifrah es una agricultora joven y dinámica, con experiencias profesionales variadas y enriquecedoras, que vive en *la Ribière*, en el municipio de Guillaumes. Es experta en cosecha de flores, frutos, bayas y setas salvajes. Para ella, es más que un trabajo, es una pasión transmitida de generación en generación.

Sus cosechas provienen de sus 13 hectáreas de terreno certificado Agricultura Biológica. Siempre en busca de nuevos sabores, convierte sus cosechas en varios productos destinados a complacer todo tipo de paladar.

A estas alturas del año, Léonore está en plena cosecha de bayas del monte, prosiguiendo principalmente de escaramujos, majuelos, espinos amarillos y serbales de los cazadores. Sus recetas van más allá de la preparación de mermeladas; también produce **jarabe, vinagre, café, y sal aromatizada**. Los pueden descubrir buscándolos en los mercados locales bajo el nombre "*Les cueillettes de Léo*" (Las cosechas de Léo). ¡Buen provecho!

Por venir...

Comité consultivo en Léouvé

El **12 de noviembre** en el museo de la Croix-sur-Roudoule se celebrará el tercer comité consultivo anual de la reserva: una ocasión perfecta para oír las opiniones de los expertos en cuanto a las acciones emprendidas.

¿Lo sabías...?

El rosal silvestre (*Rosa canina L.*)

El rosal silvestre es un arbusto perteneciente a la familia Rosacea. Sus flores son rosas miniaturas de color blanco y rosa pálido. Los frutos del rosal silvestre, los cinorrodones, se vuelven rojos apenas llega el otoño, y se cosechan durante las primeras heladas. Es el famoso polvo de picapica de nuestra infancia. Los franceses lo llamamos "*gratte-cul*", o sea "rasca-culo". Su nombre oficial viene del griego *kunorhodon* que significa "rosa de los perros". Antaño, se usaban sus raíces para curar los perros rabiosos. Esta baya es reputada por ser buena fuente de vitamina C.

Fotos: © A. Moine, © S. Larbouret, © M. Bensa

Communauté de Communes Alpes d'Azur
Maison des services publics, place Conil
06 260 Puget Théniers - Phone: +33 (0)4 93 23 24 24
slarbouret@alpesazur.fr - micael.gendrot@lpo.fr