

Imagen:
Realizada con IA



FIESTA DE LA RECOLECCIÓN DEL PERO

En esta ficha te acercamos, de manera breve, a una manifestación de nuestro patrimonio vivo: te contamos qué es y dónde y cuándo se vive. En *¿sabías que?* descubrirás una historia, curiosidad o detalle que ayuda a comprenderla mejor. En *conexiones* mostramos cómo se relaciona con otros saberes, oficios, lugares, sabores o tradiciones del territorio. Y en *fuentes documentales* encontrarás las referencias utilizadas para construir la información, y de consulta.

 La Hiruela, C de Madrid



Otoño, habitualmente durante la segunda quincena de octubre. La fecha concreta varía en función de la maduración del fruto y de las condiciones climatológicas, por lo que la propia cosecha determina el momento de la celebración.

La Fiesta de la Recolección del Pero es una celebración otoñal de La Hiruela dedicada a poner en valor la tradición frutícola del municipio y, especialmente, el cultivo del pero, una variedad de manzana estrechamente vinculada a su historia agrícola. Creada en 2006, la fiesta reúne cada otoño a vecinos y visitantes en torno a la cosecha, los saberes agrícolas, la gastronomía y otras expresiones de la cultura tradicional de la Sierra del Rincón. La propia documentación turística municipal señala que nació con el objetivo de conservar la identidad local y reconocer el valor de las pequeñas producciones agrícolas de la zona.

No tiene una fecha fija: se celebra un sábado de otoño y su fecha concreta depende de la maduración del pero, condicionada a su vez por la climatología. La Hiruela posee una larga tradición frutícola. Según la documentación local basada en el Catastro de Ensenada, en el municipio llegaron a cultivarse hasta treinta variedades diferentes de perales, manzanos y cerezos. Dentro de esta diversidad, el pero adquirió una especial importancia tanto para el consumo doméstico como para la comercialización. La fiesta reactiva cada otoño esta relación entre comunidad, agricultura y territorio, mostrando conocimientos y prácticas asociados al cultivo y conservación de los frutales.

La jornada gira alrededor del pero y de la cultura agrícola asociada a los frutales. Entre sus actividades más características se encuentran las demostraciones de técnicas tradicionales de injerto, catas de diferentes variedades de manzana y degustaciones de elaboraciones locales realizadas con estos frutos. Entre las preparaciones tradicionales aparecen las llamadas «ostias», elaboradas con finas rodajas de pero rebozadas con huevo y fritas, así como las migas y otras recetas locales. La celebración incorpora también mercados artesanales, música y bailes tradicionales, juegos y actividades participativas. Las rutas por los huertos permiten además conocer el paisaje agrícola y otros elementos del patrimonio etnográfico de La Hiruela, como el molino harinero, la carbonera y el colmenar tradicional.

SABÍAS QUE

La Hiruela llegó a contar con una extraordinaria diversidad de frutales. La documentación histórica recoge hasta treinta variedades distintas de perales, manzanos y cerezos. El pero alcanzó además una fama que trascendió la sierra: se comercializaba en el Mercado de la Cebada de Madrid y llegó a consumirse en la Casa Real.

CONEXIONES

La Fiesta de la Recolección del Pero conecta agricultura, biodiversidad cultivada, saberes tradicionales, gastronomía, paisaje y comunidad.

FUENTES DOCUMENTALES

Turismo de La Hiruela – Fiesta de la Recolección del Pero
Ayuntamiento de La Hiruela – Fiesta de la Recolección del Pero
Sierra Norte de Madrid. Fiesta de la Recolección del Pero.
Mancomunidad Sierra del Rincón. Fiesta de la Recolección del Pero.