

RUTA DE LA DEHESA

2. VISTA PANORÁMICA DEL CORRAL DEL MOJÓN ALTO

Desde esta parada panorámica tenemos una amplia vista para contemplar la transición entre el aulagar y la Dehesa, una masa forestal compuesta por encinas y quejigos. Así, además de las especies de animales y plantas que hemos podido observar anteriormente, aquí se suman otras propias de medios forestales.

Igualmente, esta variedad de hábitats proporciona una mayor diversidad micológica, por lo que en primavera, y sobre todo en otoño, la visita de este lugar se hace especialmente interesante.

PAISAJE Y VEGETACIÓN

PAISAJE ENCINAR-QUEJIGAR

Las masas arboladas de la Toba constituyen un ejemplo del bosque típico mediterráneo en el que predominan árboles de hojas endurecidas y espinosas, adaptadas para soportar un clima seco y cálido en el verano así como frío y húmedo durante los inviernos. En esta zona se da la particularidad de que se entremezclan como especies dominantes las **encinas** (*Quercus ilex*, árbol siempre verde, con las hojas duras y espinosas) y sus cercanos parientes los **quejigos** (*Quercus faginea subsp. faginea*, especie semejante a la encina, cuyas hojas se marchitan al llegar los fríos invernales, manteniéndose en el árbol hasta la primavera). Estos bosques se asientan predominantemente sobre terrenos con un pH básico (aunque encontramos varias zonas con afloramientos de carácter ácido), donde los quejigos ocupan las zonas más frescas y con suelos más desarrollados, en los fondos de valle y laderas de umbría, mientras que las encinas se sitúan en los lugares más escarpados, expuestos y en las solanas.

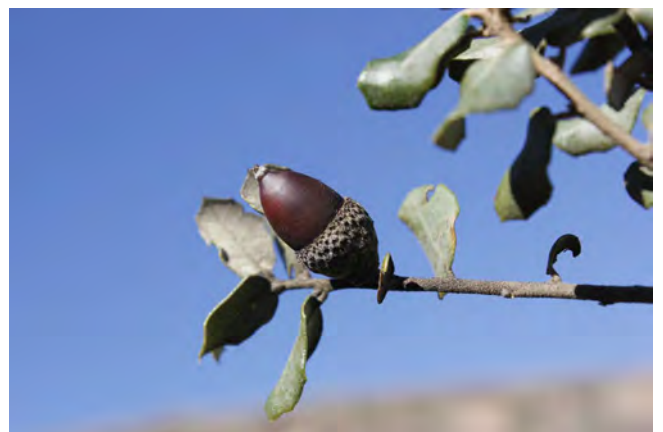
Para diferenciar desde la distancia las zonas de quejigar de las de encinar basta con fijarse en la coloración del bosque. Durante la primavera y el verano se puede observar que el encinar presenta un color verde más apagado (tirando grisáceo o azulado), mientras que el quejigar tiene tonos de un verde más brillante y luminoso. En el otoño e invierno se ve como el encinar mantiene sus hojas, mientras que el quejigar las tiene secas sobre las ramas (al inicio del invierno), o las ha perdido completamente (finales del invierno y comienzo de la primavera). A este fenómeno, intermedio entre el que presentan los árboles de hoja caduca y los árboles de hoja perenne, se le denomina marcescencia.



Encinar-Quejigar



Quejigo. *Quercus faginea*



Encina. *Quercus ilex*



La presencia combinada de encinares y quejigares en esta área nos da información de las particularidades climáticas de La Toba, indicando que se encuentra a medio camino entre los climas extremos, aptos sólo para las encinas y climas algo más benignos en los que puede prosperar el quejigo. Es por ello una zona denominada de frontera ecológica o ecotono.

En La Toba, los ejemplos mejor conservados de bosque de encinas y quejigos los encontramos en la zona del Prado de la Dehesa (al noroeste del pueblo), alrededor del barranco de Valdelavid (suroeste del casco urbano) y en Valhondillo y la Cerrada (este del pueblo).

FAUNA

Posadas en lo alto de los matorrales podemos encontrar cazando o defendiendo su territorio a la **tarabilla común**, otra especie ligada a los medios abiertos.

De modo parecido, pero especialmente sobre matorrales espinosos, en este punto podemos observar dos especies de **alcaudón**, el **real** y el **común**. Ambas especies tienen la costumbre de cazar pequeños animales (como lagartijas y ratones) y clavarlos en las espinas de sus posaderos para poder consumirlos con posterioridad.

La amplitud de la vista que ofrece esta parada permite también la observación con prismáticos del vuelo de planeo de algunas rapaces propias de medios abiertos. Así, podemos encontrar al **ratonero común**, una especie de tamaño medio, o al **cernícalo vulgar**, una rapaz de pequeño tamaño que se cierne sobre los baldíos y campos de cultivo en busca de pequeñas presas.

PROPUESTAS DE RECOLECCIÓN Y APROVECHAMIENTO

SETAS DE BALDÍO

Antes de adentrarse en el bosque, en los bordes de caminos, pastizales y baldíos, podemos encontrar varias setas comestibles, algunas de las cuales pueden ser recolectadas tanto en los meses de primavera como en los otoñales.



Cernícalo vulgar



Alcaudón común



Setas de cardo (*Pleorotus eryngii*), aparecen en otoño y en algunas primaveras especialmente lluviosas en prados y claros de encinares y quejigares, en zonas donde crece el cardo corredor. Se pueden comer salteadas al ajillo, revueltas o acompañando guisos de carne.



Parasoles (*Macrolepiota procera*), esta seta debe recolectarse siempre que el sombrero supere los 10 cm de diámetro, ya que los ejemplares pequeños pueden confundirse con lepiotas mortales. Crecen en praderas y bordes de zonas arboladas. Se pueden cocinar a la plancha o empanadas con ajo y perejil. Abundan en otoño.



Senderuelas (*Marasmius oreades*). Para diferenciarla de su congénere (tóxica) *Marasmius collinus*, debemos asegurarnos de que los ejemplares recolectados tienen el pie fibroso retorciéndolo y comprobando que aguanta una vuelta entera sin partirse. Se usan para acompañar guisos de carne y para elaborar cremas. Aguantan muy bien el secado. Crecen en primavera y otoño, en praderas.



Coprino (*Coprinus comatus*). Esta seta debe recolectarse cuando aún no ha empezado a oscurecer y consumir de manera casi inmediata. Queda bien revuelta y en sopas. Aparecen desde la primavera al otoño en zonas de pradera y campo abierto.



Champiñones (*Agaricus campestris*). Existen varias especies de champiñones, todas ellas comestibles (asegurándose de que la superficie no amarillea al tacto, pues esto ocurre en las especies venenosas). Crecen en prados y zonas herbosas desde el final del verano al otoño. Se pueden cocinar de diversas maneras (a la plancha rellenas de jamón, salteadas, etc.).



ETNOGRAFÍA

La aparición en este territorio de especies de vegetación espontánea como ajedreas y tomillos, así como la práctica del barbecho y las rastrojeras (restos de tallos y hojas que quedan en una parcela tras la cosecha), hacen de esta zona un lugar muy adecuado para la práctica de la ganadería extensiva.

Las ovejas que pastan en esta área son una mezcla de raza manchega (más productiva puesto que engorda más) y ojala-da (raza adaptada a los pastos y a las inclemencias meteorológicas de los páramos de Guadalajara), cruce que los ganaderos locales han realizado para adecuar las características naturales del municipio al modelo productivo y de engorde practicado mayoritariamente en la provincia.



Asociados a la ganadería extensiva aparecen algunos elementos culturales como parideras o chamizos, algunos de los cuales aún se pueden contemplar.

La presencia de ganado extensivo en este municipio, además de crear puestos de trabajo y ofrecer un producto gastronómico de elevada calidad, tiene también importantes beneficios en el ámbito ecológico ya que mantiene pastizales, controla los procesos de matorralización, previene la ocurrencia de incendios y fertiliza suelos que luego se destinan a cultivos.