

An aerial photograph of a valley. In the foreground, a multi-lane highway with several cars is visible. The middle ground is dominated by a dense forest of green trees, with some patches of yellowish-brown trees. A river flows through the valley, and a dam is visible on the left side. The background consists of rolling hills and mountains with sparse vegetation.

LA CONCEPCIÓN Y SUS FRUTOS

Blanca Lasso de la Vega Westendorp



La finca de La Concepción

es actualmente conocida por ser un vergel de exuberantes y exóticas plantas. Sin embargo no respondía en su origen a esta personalidad tan marcada, sino que era una finca agrícola para la explotación.

Cuando la pareja formada por D^{ña}. Amalia Heredia Livermore y D. Jorge Loring Oyarzábal adquirieron los terrenos de lo que luego sería el más famoso jardín tropical de Europa, no creo que imaginaran para éstos el fin que ahora le celebramos, ya que la principal idea era tener una hacienda para el cultivo y un lugar de descanso y ocio.

Se tiene constancia de que alrededor de 1750 lo que se cultivaba en estas tierras eran sobre todo cítricos (naranjas y limones), almendros, olivos y vides. También se refieren los textos a la existencia de chumberas, algarrobos, albaricoques, higueras y granados.

La finca fue adquirida por el Ayuntamiento de Málaga en 1990 con el objetivo de hacer de ella un jardín botánico. En este tipo de centros una de las prioridades principales consiste en aumentar la diversidad vegetal, así se han ido introduciendo nuevas especies, subespecies, variedades y cultivares que han ido enriqueciendo el patrimonio natural hasta llegar a unos 1.100 taxones. El número de especies con frutos interesantes desde el punto de vista alimenticio se ha enriquecido muchísimo, tanto con plantas de la región como con las provenientes de países lejanos. Para ello hemos tenido la colaboración del centro de investigación dependiente del CSIC, La Mayora, y del Consejo Regulador de Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga.

En el presente artículo se va a tratar algo que hasta ahora no se ha difundido sobre La Concepción: los frutos más relevantes que allí se encuentran y sus curiosidades. Para ello podríamos empezar por citar algunos de los que originaron la andadura de la hacienda, los tradicionales o más antiguos frutos que desde antaño viven en la finca. Posteriormente, veremos algunos árboles y arbustos que crecen silvestres en la zona forestal y, por último, finalizaremos con los exóticos, propios de países lejanos.

Los tradicionales

Entre ellos se incluyen los cítricos, vides, higueras, granados, moreras, almendros, olivos y algarrobos. Vamos a conocer mejor algunos de ellos.



Los cítricos

En las laderas de la hacienda La Concepción, dispuestos en bancales, se cultivan desde el s. XVIII limoneros y naranjos. Cuando los marqueses de Casa Loring eran propietarios de estas tierras su fruta era comercializada, llegando a tener una marca propia. A los árboles de estas especies que aún pueblan la finca, por tanto, se le puede calcular una edad de más de 200 años.

Los cítricos se originaron en el sudeste asiático hace unos 20 millones de años y a lo largo de los años han sufrido muchas modificaciones debidas a la selección natural y a hibridaciones inducidas por el hombre. La dispersión de esta planta se debió principalmente a los grandes movimientos migratorios: conquistas de Alejandro Magno, expansión del Islam, cruzadas, descubrimiento de América... En la zona mediterránea lo introdujeron los árabes alrededor del siglo X. A raíz de estudios recientes, se han identificado limones en los frescos de Pompeya, lo que indicaría que en el siglo I los romanos ya lo conocían.

Sería imposible enumerar todos los usos que de estas plantas hace el hombre. Destacar su alto contenido en vitamina C y ácido cítrico. Su extensa aplicación en cocina como aromatizante y conservante. Además, es importante en la industria cosmética y farmacéutica, ya que tiene gran riqueza en flavonoides, que lo hacen beneficioso para la circulación sanguínea; contiene también limonina y hesperidina, usado como analgésico y antiinflamatorio.

Los limones que se cultivan habitualmente pertenecen a las variedades Verna y Fino. La variedad Real en la actualidad está en regresión, aunque tiene cierto interés en Málaga, donde se la conoce como '*limón cascarúo*', tan típico sobre todo en Semana Santa. Ésta es una de las variedades que se encuentran en el jardín además de naranjo amargo, pomelo, naranjo dulce, kumquat y mandarino.

La vid

Aunque hasta nuestros días no ha permanecido ninguna cepa de las que hubiera aquí en origen. En colaboración con el Consejo Regulador de Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga se ha realizado un estudio sobre las antiguas variedades de vides malagueñas que existían en diferentes zonas de Málaga, antes de la terrible plaga de la filoxera, y que han ido desapareciendo. La investigación desarrollada por el investigador D. Felix Valencia y financiada por Cajamar ha dado como resultado 200 cepas de 20 variedades ya desaparecidas para su cultivo, desarrolladas y conservadas en una parcela de experimentación en la propia finca. Las variedades preservadas son: 'Airén', 'Alicante', 'Beba', 'Ciutí', 'Cojonata', 'Doradilla', 'Jaén blanco', 'Jaén tinto', 'Moscatel fino', 'Mollar negro', 'Pedro Ximenez', 'Perruna blanca', 'Perruna negra', 'Perruno', 'Piñuela', 'Plateado', 'Rome blanco', 'Rome tinto', 'Santa Paula' y 'Uva del rey'.

Los primeros indicios de la presencia del vino en Málaga se remontan al s. VIII a.C., a raíz de la presencia de los fenicios en las costas malagueñas. La cuenca mediterránea fue el primer lugar donde se cultivó y posteriormente se amplió a California, Sudáfrica, América del Sur y Australia. Además de su uso como fruta de mesa y por supuesto para hacer vino, las hojas sirven para mejorar la circulación de la sangre, el aceite de pepitas se comercializa para regular el colesterol, el extracto de vid se incluye en cremas anticelulíticas y ahora se usan los caldos para tratamientos estéticos. Algunas variedades poseen un importante antioxidante beneficioso frente al infarto.

El vino de Málaga, famoso en el mundo entero, tuvo un gran auge en el s. XIX, no sólo en nuestro país sino también en el extranjero. La Rusia imperial fue gran consumidora de vinos de Málaga, se cuenta que el embajador de España, el malagueño Miguel de

Carta de la
Emperatriz
de la Rusia.

San Petersbourg 13 de Agosto de 1791. = Señores: Las quarenta y ocho caxas de vino de Málaga escogido, que V.SS. acaban de enviar á la EMPERATRIZ, mi Augusta Soberana, han llegado aquí, y han sido presentadas á S. M. I. por el Sr. Caballero de Galvez. La EMPERATRIZ, recibiendo con gusto y sensibilidad esta prueba de atencion de parte de V. SS., Señores, me ha encargado darles gracias en su nombre, y de advertirles al mismo tiempo, que en agradecimiento de tan puro y tan gustoso homenaje de sus sentimientos hácia su Persona: S. M. I. se ha dignado mandar, que todos los vinos del propio territorio de Málaga que sean de cuenta de V. SS. y cargados sobre navios Españoles en aquel Puerto para los de Rusia en el discurso del año próximo de 1792, serán libres y exentos de derechos de entrada. V. SS. se servirán dar parte de esta resolucion de la EMPERATRIZ á su Comunidad, y estar persuadidos de la perfecta consideracion, con la qual tengo el honor de ser, Señores, su mas humilde y muy rendido servidor. = El Conde de Osterman.

Carta del
Excmo. Sr.
D. Miguel
de Galvez.

Muy Sres. mios: Luego que recibí las treinta y seis caxas de botellas de vino de las seis clases, destinadas por ese Cuerpo para S. M. I. y las doce que venian para mí, conforme á la carta de V. SS. de 9 de Mayo anterior, pasé el pliego cerrado y copia adjunta á la EMPERATRIZ por mano del Vice-Canciller Conde de Osterman, poniendo en dicha copia todas las quarenta y ocho caxas, como destinadas todas á esta Señora, por parecerme justo que sea sola S. M. I. con exclusion de qualquiera otro incluso yo las que tenga las muestras del vino exquisito que la Hermandad le ha remitido. Esta Soberana ha admitido con sumo agrado la memoria y expresion de ese Cuerpo: ha acordado la franquicia de derechos para el año próximo á todo el vino que venga en pabellon Nacional, perteneciente y por cuenta de la Hermandad de Viñeros, y ha mandado responder por medio del Conde de Osterman la carta de V. SS. en los términos que verán en el adjunto pliego, que me ha entregado dicho Sr. Ministro, para remitirlo á V. SS. En este acto le he encargado que dé las mas expresivas gracias á la EMPERATRIZ á nombre de la Hermandad, asegurándola en el mio, que este Cuerpo y sus Individuos no permitirán que se abuse en modo alguno de la franquicia y gracia acordada. Creo que vendria mucho, que con esta ocasion se hiciese alguna expedicion ó remesa de vinos á nombre de la Hermandad, uniéndose para ello en sociedad los Cosecheros que puedan suministrar vinos y caudales para el caso, á fin de aprovecharse de la gracia, que asciende á doce ó trece pesos en bota. En todo caso de expedicion debe acompañar certificado auténtico de la Hermandad y de ese Gobierno sobre la pertenencia de los vinos. Si faltase fondo para habilitar qualquiera expedicion que se intente á nombre del Cuerpo, no tengo inconveniente en interesarme en la parte que V. SS. me destinen ó convenga para efectuarla; en cuyo caso subministrará D. Joseph de Ortega, Presbitero, el dinero que se necesite. Prevengo para instruccion y conocimiento de qualquiera expedicion, que el vino en botas debe ser puro, claro, pero que no pase de dos años, y en barriles de una y de dos arrobas debe enviarse la porcion que se pueda estivar de vinos Tinto, Moscatel, Lágrima, Jaén, Guinda y Pero Ximén de quatro á cinco años, porque su despacho aquí es seguro y el lucro mayor. Con este motivo repito á V. SS. mi cordial afecto, y con el mismo pido á Dios guarde la vida de V. SS. muchos años. San Petersburgo 25 de Agosto de 1791. = B. L. M. de V. SS. su afecto servidor Miguel de Galvez.

Lo referido á la letra concuerda con dichas cartas, que quedan protocoladas y unidas en dicho quadero de Juntas, y éste por ahora entre los demas papeles de la Escribanía de dicha Hermandad de mi cargo, á que me refiero: Y para que conste, en virtud de precepto judicial, pongo el presente en Málaga á diez y seis de Diciembre de mil setecientos noventa y uno.

Juan de Ribera.

Gálvez, obsequió a la zarina y emperatriz Catalina II con unas cajas de vinos y le agradaron hasta tal punto que todos los vinos de Málaga que llegaron a Rusia quedaron eximidos de impuestos.



La higuera

Su nombre científico es *Ficus carica*, que en latín viene a decir higo o higuera de Caria, una antigua comarca de Asia menor de donde proviene. El género *Ficus* se incluye en la familia Moráceas, igual que los otros ficus muy conocidos para los malagueños como los enormes *Ficus microcarpa* de la Alameda principal.

La higuera se cultiva desde hace cerca de 6000 años. En la Pirámide de Gizeh, que data entre los años 4000 y 5000 a.C., se puede observar una pintura que representa la recolección de los higos.

Las higueras se clasifican en dos grupos, según den una o dos clases de frutos al año: Las breves, que dan frutos en junio-julio (brevas) y en agosto-septiembre-octubre (higos); y las comunes, que sólo dan una cosecha (higos) en agosto-septiembre.

Sus usos son numerosos: ornamental, desde hace siglos en los jardines egipcios; alimentario, además de comerse el fruto maduro pueden prepararse en conservas o secos; con ellos se hace también el vino o arroje de higos, té y vinagre; tiene uso cosmético; en pastelería; se utiliza para curar el catarro, el reuma y las inflamaciones. Sus frutos contienen vitaminas y en su jugo hay un fermento con propiedades digestivas, además, el látex es usado para eliminar callos y verrugas y de las hojas se obtiene un tinte negro para el cabello.

En la Península y Baleares hay dos variedades de higuera: la silvestre o cabrahigo y la cultivada, en ésta última existen numerosos cultivares, uno de los más conocidos, el “Franciscana”, se cultivó durante siglos en Estepona, y de allí se exportó a las colonias españolas en América. Hay numerosos productos derivados del higo, quizás el más conocido sea el “pan de higos” o “pan de pobres”, famoso en siglos pasados y que constituía uno de los recuerdos más solicitados por los viajeros que visitaban Málaga junto con las cajas de pasas adornadas con hermosas litografías.

Los silvestres

En este apartado se incluyen los que se encuentran en toda la parte superior del jardín botánico, en la zona forestal natural de monte mediterráneo. Allí encontramos madroños, almeces, crataegus, encinas, alcornoques, alcaparras y piñones piñoneros.



El madroño

Este arbusto es propio de nuestros montes. Concretamente se encuentran en gran cantidad en el parque natural de los Montes de Málaga. Es de la familia de las Ericáceas, donde también se encuentran las azaleas y los rododendros. Su nombre latino es *Arbutus unedo*, *arbutus* significa arbolillo y *unedo* se refiere a la recomendación de comer sólo uno, ya que puede provocar dolor de cabeza y cierto efecto narcótico.

Florece en otoño, presentando unos preciosos ramilletes de flores globosas en color blanco, a la vez que están madurando los frutos del año anterior. Al coincidir ambos, con sus diferentes colores blanco y rojo, la planta presenta una imagen muy bella y curiosa.

Con los frutos se preparan mermeladas y licores. Las hojas son ricas en taninos, por lo que se usan como astringentes y su madera proporciona un buen combustible. En jardinería es muy apreciada como planta ornamental. En Málaga durante el mes de diciembre se pueden comprar madroños en el mercado y en puestos callejeros, donde los disponen ensartados en un palito.



El Almez

Árbol perteneciente a la familia Ulmáceas que se conoce como *Celtis australis*. El nombre de *Celtis* proviene del griego, los romanos llamaban al almez “celtis” o “lotus”, que significa alimento (así es como lo llamaba Dioscórides).

Es un árbol propio de la zona mediterránea, originario del sur de Europa, norte de África y oeste de Asia. En la Península Ibérica se distribuye por el este y el sur, teniendo como límite Madrid, ya que no soporta bien las heladas. Resiste bien la sequía y la contaminación, por lo que es muy apropiado en ciudades, como árbol de sombra y en alineaciones. En el Parque de Málaga se han sembrado recientemente como sustitutos de los enfermos plátanos, por lo que en pocos años podremos disfrutar de su generosa sombra. Es un árbol de gran valor ornamental.

Las hojas poseen propiedades astringentes, por lo que se han utilizado contra la diarrea. Era tradicional usar las ramas de Almez para hacer horcas con las que ventear el cereal en las eras. Su madera se ha usado en tonelería, carretería, para elaborar bastones, remos... Antiguamente, tras comerse el fruto, los niños jugaban a disparar el hueso soplando a través de un canuto de caña.



El mejor ejemplar de La Concepción alcanza los 25 m y se encuentra al comienzo de “La Vuelta al Mundo en 80 Árboles”.

Los Crataegus

Existen dos especies de la familia Rosáceas muy propias de nuestra región, éstas son el espino albar, majoleto o majuelo, *Crataegus monogyna*, y el ace-rolo, *Crataegus azarolus*. El primero, es un arbolillo de hasta 10 m. de altura, con unas hojas verde oscuro muy características que se caen en invierno. Sus flores se presentan en ramilletes, son blancas y aparecen en Mayo; y el fruto es una baya roja que madura a finales de verano. Éstos se pueden consumir crudos y también se utilizaban para obtener



una harina con la que preparar pan. De esta planta también se usaba la madera para fabricar mangos de herramientas y carbón vegetal. Es patrón de injerto de árboles frutales, como perales o nísperos. En medicina se utiliza actualmente como remedio contra la ansiedad y como hipotensor. Su hermano el acerolo es un pequeño árbol o arbusto de crecimiento lento. Su origen se suscribe al sur de Europa, norte de África y Asia Menor. Tiene un fruto de color anaranjado o amarillo de unos 2 a 2,5 centímetros, con aspecto y sabor parecido a las manzanas. Se utilizan como fruta de mesa al inicio del otoño o también se pueden elaborar mermeladas, aunque su consumo en fresco no está muy extendido. En La Concepción existe un acerolo de bastante edad, espectacular por su tamaño y se encuentra en el camino bajo el paseo de palmeras.

Los exóticos

Encontramos en La Concepción un gran número de especies de zonas tropicales y subtropicales con frutos singulares, unos conocidos y otros no tanto. Entre los primeros están el dátil, la chumbera, el níspero, el melocotenero, el ciruelo, el peral, el caki, la platanera, la chirimoya, el aguacate, el mango, el litchi, la papaya, la calabaza y el cafeto. Entre los





menos conocidos o frecuentes están el loto, el ciruelo del Natal, la macadamia, el lúcumo, la guayaba, la guayaba rosa, el zapote blanco, negro y amarillo, la carambola, el azufaifo, el feijoo, el membrillo japonés, el guayabo piña, el chicozapote, la pachira, el neem y la maracuyá.

Los dátiles

El dátil es el fruto de las palmeras. Hay aproximadamente 2800 especies distintas de palmeras, siendo una de las familias botánicas de mayor importancia económica. De hecho se utilizan como alimento (de ellas se obtiene aceite, vino, licor, miel y azúcar), para hacer tejidos, cuerdas, muebles, cestos, papel, para construcción de casas, etc.

Son originarias de Europa tres especies: El palmito, *Chamaerops humilis*, la palmera canaria, *Phoenix canariensis*, y la palmera de Creta, *Phoenix theophrasti*.

La palmera canaria fue un recurso natural de los aborígenes. Agustín del Castillo, historiador, cuenta que los antiguos, naturales de Canarias, obtenían vino, vinagre, miel y azúcar de ellas. Comían las hojas tiernas, con las hojas hacían trajes, sogas, alfombras, mochilas e incluso redes de pesca. Pero el producto más famoso de ellas es el *guarapo*, obtenido al hacer un corte en la zona superior de la palmera (cogollo) y dejar manar la savia que fermentada o cocinada se elabora la miel de palma o el aguardiente de palma.

Sin embargo, el fruto más famoso de palmera utilizada en la región mediterránea es el de la palmera datilera, *Phoenix dactylifera*, proveniente de África.

El dátil debió llegar a España con los fenicios. Hace más de 2500 años los pobladores de Elche ya conocían y empleaban la palmera datilera porque se han encontrado semillas de dátil fosilizadas en



la Cueva de los Tiestos de Jumilla, a 35 Km de Elche. El dátil se encuentra colgado de la planta en racimos con cientos de frutos que pueden llegar a pesar 25 kg. Es muy nutritivo, tiene hierro, calcio, potasio y vitamina B1. Se puede consumir fresco, seco, cocinado, en mermeladas y pasteles. También se obtiene un apreciado licor.

La Chumbera

Esta cactácea, tan conocida por todos, es en verano cuando más se disfruta de ella gracias a su fruto fresco y dulce. Su nombre botánico más usado *Opuntia ficus-indica*, proviene del dato por Teofrasto a otros cactus encontrados cerca de la ciudad de Opuntia en la Antigua Grecia, pero que no era la chumbera, ya que ésta llegó a Europa más tarde desde America Central, su lugar de origen.

La chumbera vive en zonas de clima seco y árido, y está perfectamente adaptada a la sequía. En Andalucía puede alcanzar más de 4 m de altura. Normalmente se confunden sus tallos aplanados o *cladodios*, vulgarmente conocidos como pencas, con las hojas. Las hojas son muy pequeñas, de 2 mm, para evitar la transpiración, y sólo están sobre la planta un tiempo, dando luego paso a un conjunto de espinas blancas. Las flores son grandes, de color amarillo, y se disponen, solitarias, en los extremos de la planta. Florece en primavera, y en verano aparece el fruto o higo chumbo, que es una baya gruesa, carnosa, llena de “espinitas”, de color rojo, amarillo o naranja (según el cultivar) cuando madura y con muchas semillas en su interior.



Esta planta tuvo gran importancia económica en el pasado por “la cochinilla”. Un insecto que se cría asociado a ella y del que se extraía un tinte carmesí. Hoy día se cultiva ampliamente por su fruto (rico en vitaminas B, C y E) y, en Méjico, por sus pencas, que sin las espinas y cocidas se toman como verdura, la cual también se enlata y exporta con el nombre de nopalitos. Otras utilidades curiosas son como setos de separación entre fincas, para obtener alcoholes y, exclusivamente en Málaga, es tradición usar sus tallos como soportes para llevar las biznagas.

El loto

El nombre de Loto o Flor de Loto es el apelativo común usado para designar unas plantas semi-acuáticas que pertenecen a la familia Nelumbonáceas, denominadas científicamente como *Nelumbo nucifera*, cuyo origen natural es India, Tibet y China.

En todos los lugares de los que es originaria es utilizada como símbolo espiritual. Su nombre proviene de *Nelumbo*, que es el nombre que se le da a esta planta en Ceilán y *nucifera* quiere decir, semillas comestibles.

Es la flor nacional en India donde es considerada flor sagrada, siendo signo de buen agüero. Ocupa pues un lugar predominante en el arte y la mitología oriental, ya que simboliza la pureza, la majestuosidad, fertilidad, abundancia, sabiduría y serenidad.

Esta planta tiene diversos usos además del ornamental. Las flores, el fruto y los rizomas son



utilizados en China para cocinar. Tiene un agradable aroma y es utilizada en cosmética.

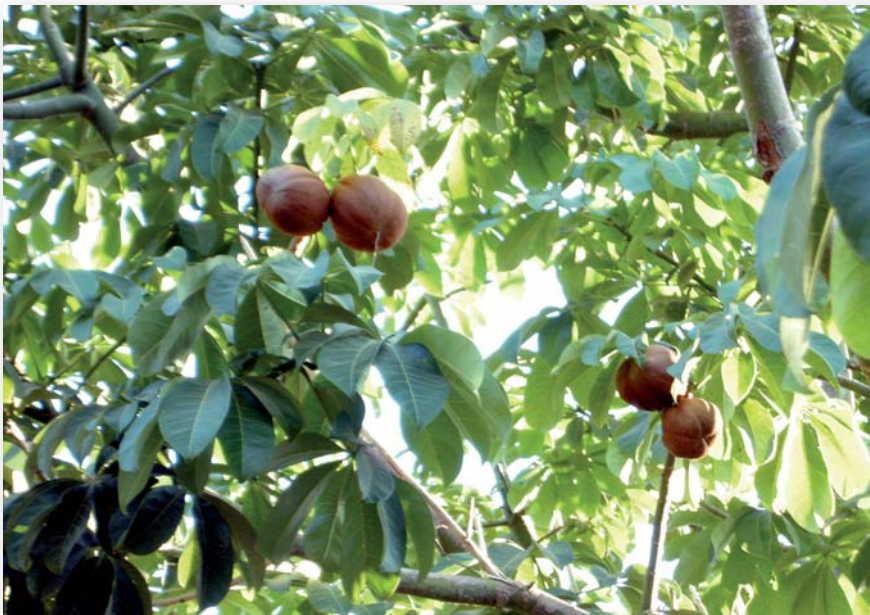
El fruto es un receptáculo con forma de copa, y en su interior se disponen en pequeños huecos las semillas, las cuales tienen poder germinativo durante cientos de años. Sus grandes hojas circulares dan sombra y reducen la aparición de algas, además tienen la curiosidad de repeler el agua haciendo resbalar las gotitas por su superficie como si fuera plateado mercurio. Esta característica ha sido fuente de investigación para la fabricación de pinturas que repelan el agua y la suciedad de azulejos y recubrimientos impermeables.

En los estanques de La Concepción se encuentran lotos con grandes flores rosas de unos 30 cm que emergen sobre largos pecíolos del estanque. También de la variedad *rosea*, que tiene flores más pequeñas que el anterior, al igual que el cultivar llamado 'Xiangshan Lian' de color blanco. Cuando están en plena floración (durante el mes de julio) es un verdadero espectáculo ver todo lleno de capullos y flores abiertas, rosas, fucsias y blancas.

La Pachira

Es una planta de la familia Bombacáceas, como el famoso “barrilito” frente al puerto de Málaga. Su nombre científico, *Pachira aquatica*, procede de cómo conocen a este árbol los nativos en las Guayanas, el de *aquatica* es debido a que vive en zonas pantanosas.

Tiene un gran fruto leñoso, ovoide y con cinco valvas que al abrirse liberan las semillas que contiene en su interior. Es comestible tanto crudo como asado y también sirve para hacer harinas.



Y finalizamos esta degustación culinaria y botánica por La Concepción con una planta muy tradicional en Andalucía aunque provenga de América:

El Cerimán

Se trata una planta tropical de Centroamérica que fue recolectada por primera vez en México, en 1832, por el botánico Karwinsky. Naturalmente se encuentra en las selvas y utilizan los árboles como soporte para trepar por ellos en busca de luz y de esta forma poder llegar hasta una altura de unos veinte metros.

Su principal belleza son las grandes hojas que posee, de un verde oscuro y brillante, llenas de “agujeros” que las hacen aún más llamativas y por eso se las conoce popularmente como Esqueletos o Costilla de Adán, que tanto hemos visto en los patios andaluces por su tolerancia a soportar la sombra. También el conjunto de sus flores (inflorescencia) es muy grande, reunidas en un “cilindro” (el espádice) de color crema y protegidas por una “hoja” grande (la espata) con forma de canoa. Los frutos, que son comestibles una vez maduros, están buenísimos, con un sabor entre piña y chirimoya, y con ellos se hacen compotas y mermeladas; por esto científicamente se la conoce como *Monstera deliciosa*.



Bibliografía

- ALBANO, P.O.: "Palmeras, Cultivo y Utilización". Ed. Omega. Madrid, 2005.
- BRUMMITT, R. K.: "Vascular Plant Families and Genera". Royal Botanic Gardens, Kew. Gran Bretaña, 1992.
- COOMBES, A.J.: "Dictionary of plant names". Aura Books, Gran Bretaña, 1994.
- DIVINCENZO, M.V.: "Guía de frutos de la tierra". Ed. Grijalbo, Madrid, 1989.
- FONT QUER, P.: «Botánica pintoresca, plantas medicinales». España, 2003.
- GARCÍA GÓMEZ, F., *La Concepción: Testigo del tiempo*, Málaga, 2004.
- LASSO DE LA VEGA, B; DENIS, A., SÁNCHEZ, T. y VERDÚ, B.: "Catálogo de Especies, Jardín Botánico-Histórico La Concepción". Patronato Botánico Municipal, Málaga. 2007.
- LÓPEZ GONZALEZ, G.: "Los árboles y arbustos de la Península Ibérica y Baleares". T. I y II. de. Mundi-Prensa, Madrid, 2001
- LÓPEZ LILLO, A. Y SÁNCHEZ DE LORENZO CÁCERES J.M.: "Árboles de España, Manual de Identificación", Ed. Mundi-Prensa, Madrid, 1999.
- MABBERLEY, D. J.: "The Plant Book. A portable dictionary of the vascular plants". Cambridge University Press, 2ª ed. Gran Bretaña, 1997.
- MOORE, D. y WHITE, J.: "Árboles de España y Europa". de. Omega, 2005.
- MUÑOZ MARTÍN, M., "Vicisitudes históricas de la hacienda de la Concepción", en *Isla de Arriarán*, XI, Málaga, 1998.
- SLOCUM, P.D. Y ROBINSON, P.: "Water Gardening, water lilies and lotuses". Timber Press. Gran Bretaña, 1996.
- TRIGO PÉREZ, M.; ARGIMON DE VILARCLAGA, X. Y SÁNCHEZ DE LORENZO CÁCERES, J. M.: "Flora Ornamental Española". Junta de Andalucía. Ed. Mundi-Prensa y Asociación Española de Parques y Jardines Públicos, Madrid, 2003.
- VALENCIA DÍAZ, F., "Variedades de Vid tradicionales de Málaga". Informe técnico, La Concepción, Málaga, 2003.
- VILÁ, B., "Guía del viajero en Málaga". Málaga, 1861.
- WALTERS, S. M.; BRADY, A.; BRICKELL, C.D.; CULLEN, J.; GREEN, P.S.; LEWIS, J.; MATTHEWS, V.A.; WEBB, D.A.; YEO, P.F. & ALEXANDER, J.C.M. 1984: "The European Garden Flora". Volumen I, II, III, IV, V. Cambridge University Press.