



Moras cultivadas

► Texto: Carmen Bastida
Dibujos: Augusto Pérez

¿Quién no ha recogido moras en el campo? ¿o en los linderos de los huertos? Las encontrábamos en zarzas enmarañadas y espesas como muros infranqueables, en lugares soleados. Entonces sólo pensábamos en sus dulces frutos, sabíamos que los ya maduros son los oscuros y los comíamos allí mismo. Los más pacientes iban a recogerlas con una cesta para luego comerlas en casa o hacer mermelada ¡quién nos iba a decir que un día cultivaríamos moras en nuestro propio huerto o que las plantaríamos como seto comestible! Porque podemos aprender a gobernarlas y a obtener los mejores frutos

En un número anterior, al hablar de posibles setos comestibles se esbozaba la idea de incluir en ellos la zarza (y sus frutos, la zarzamora o mora), por sus propiedades. Nos han pedido detallar más y ahora lo hacemos, porque en nuestras cálidas latitudes se pueden obtener muy buenas moras, incluso recogerlas de forma mecanizada. Además, si tenemos colmenas o si queremos atraer insectos polinizadores, la flor de la zarza es un buen alimento para abejas y abejorros y tiene una floración relativamente tardía, posterior a la época de heladas. Según variedades florece entre finales de mayo y junio.

Para que esta enredadera no sea invasora el secreto está en guiarla y podarla sujeta a estacas o bien a un entutorado de alambres; incluso podemos aprovechar la malla de

un cercado ya instalado o podemos cubrir con su vegetación un muro soleado.

No le va muy bien el frío

A la zarza le gustan las tierras algo ácidas, pero también soporta las tierras algo calizas. Hay que plantarla en una tierra profunda, bien mullida, que no se encharque –bien drenada– y rica en humus.

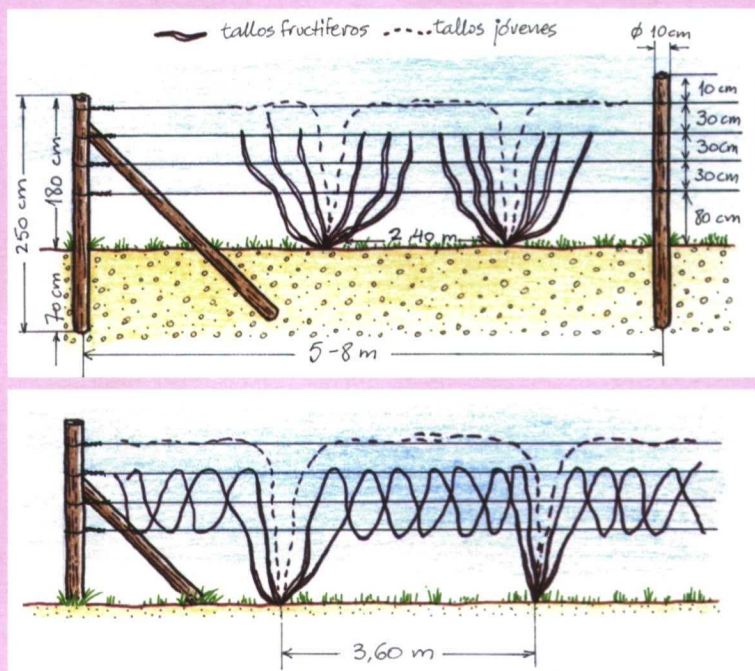
Puede soportar la sequía, pero no el frío, por eso hay que elegir variedades aclimatadas al invierno europeo. Aún así es difícil que prospere en lugares a más de 600m por encima del nivel del mar. Si en la zona donde queremos plantarla hay algún mes del invierno que hiela, hay que ser previsores y ponerle un buen acolchado de paja,

El entutorado

Antes de plantar colocaremos en su sitio las estacas o tutores calculando dónde irá cada planta de zarza. Si sólo es una planta pondremos una estaca al pie de la misma y otra a 2,30m que servirá para atar las ramas. Las variedades de porte erecto se pueden sujetar con dos simples estacas, o ponerlas como las rastreras, entutoradas con dos estacas cada 2,3m y cuatro líneas de alambre bien tensado entre estaca y estaca (ver dibujos). Calculemos que cada planta necesita separarse de la otra al menos 2,5m y si es una variedad rastrera al menos 3m.

Para hacernos una idea de las plantas necesarias se puede decir que para una familia media bastará con plantar 3 o 4 pies de zarza. Si queremos hacer una plantación con más pies pondremos una larga fila o varias filas distanciadas entre sí 3,5m. Tengamos en cuenta también que la mejor orientación es la norte-sur.

Las estacas serán de un grosor de al menos 10cm de diámetro por al menos 2,50m de largo, para enterrarlas unos centímetros y dejar fuera una altura de 1,80m. La primera fila de alambre estará a 80cm sobre el suelo y los dos o tres alambres estarán distanciados entre sí 30cm.



Arriba variedad de porte erecto. Las variedades rastreras (abajo) al alcanzar mayor largura se envuelven en los alambres

de manera que si una helada fuerte quema sus hojas y algunas ramas, en primavera pueda volver a brotar.

Con o sin espinas

La zarza (*Rubus fruticosus* L.) pertenece al género *Rubus* y a la familia de las rosáceas. Sus propiedades como planta silvestre medicinal ya se conocían hace miles de años, de hecho si queremos utilizar sus hojas para una infusión medicinal lo mejor es una variedad silvestre. Pero sus frutos no se aprovecharon como cultivo hasta bien entrado el siglo XIX, cuando ingleses y americanos se pusieron a la tarea de obtener variedades productivas como alimento y sobre todo para emplearlas en repostería. De América nos llegaron la mayoría de las variedades mejoradas e hibridadas, algunas incluso sin espinas, que pueden ser una alternativa a las frambuesas, más delicadas a la hora de cultivar y cuidar.

Las variedades son muy numerosas, para resumir podemos agrupar algunas según las características que necesitamos o según nuestras preferencias.

Por ejemplo, según el **color de sus frutos maduros**: rojos (Loganberry); violáceos (Purple raspberries; Royalty); rojos a negros (Loganberry sin espinas y sensible al frío; Tayberry); negros (Thornfree). Las variedades Boysenberry, Tayberry y Loganberry son híbridos de frambuesa y mora silvestre.

Si son o no espinosas: en general las variedades espinosas dan mejores frutos y mejores rendimientos, pero a

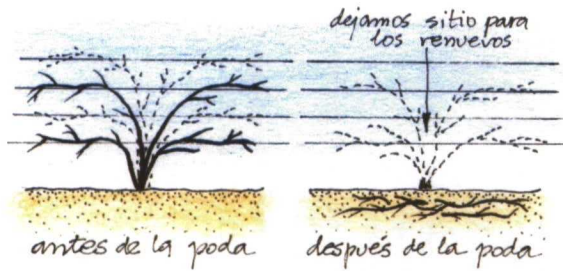
veces son tan molestas sus espinas que es preferible una variedad menos "agresiva", fácil de podar y de sujetar a una empalizada, además se van logrando cada vez más dulces. Tienen espinas las variedades Darrow, Tayberry, Theodor reimers; pueden tenerlas o no las variedades Youngberry; Boysenberry y Evergreen; no tienen espinas las variedades Thornfree (un poco ácida), Smoothstem, Géante des jardins (decorativa y muy dulce) y algunas variedades de Loganberry.

Según la **flexibilidad de los tallos** nos pueden interesar variedades de tallos sarmentosos (Youngberry y Tayberry); de tallos semirígidos (Dirksen); o de tallo rígido (Darrow). Si las queremos elegir para una determinada **época de maduración** las hay precoces (Youngberry, Darrow, Black jet, Tayberry), intermedias (Boysenberry, Black Satin) y de maduración tardía (Evergreen, Géante des jardins).

Plantación y multiplicación

Después de bien mullida y drenada la tierra, aportaremos de 5 a 6kg/m² de estiércol bien compostado los meses previos a la plantación. Al plantar, la tierra deberá estar libre de adventicias, en especial de enredaderas, cardos, grama, ortigas... Se planta entre octubre y mayo en climas cálidos y de cara al buen tiempo si el invierno en nuestra zona es más riguroso.

Todas las plantas son autofértiles, pero así como la zarza silvestre se va multiplicando desde la raíz, las varia-



des rastreras cultivadas las multiplicaremos por acodo: en verano elegiremos un brote tierno, lo estiramos en horizontal y hacia la mitad lo sujetamos en tierra con un gancho metálico o de madera, y echamos tierra encima de manera que la rama quede enterrada en ese tramo. En la primavera, ya enraizado, cortaremos la parte más próxima a la planta madre y sacaremos en cepellón –con raíces y tierra– la planta nueva.

Las variedades cultivadas de porte erecto podemos multiplicarlas arrancando en primavera brotes laterales con raicillas y tierra y trasplantándolos a continuación.

Diferentes podas según su porte

La planta emite unos largos tallos que pueden ser erectos o rastreros, según la variedad. Si son variedades erectas al final del invierno cortaremos al ras los brotes que nos parezcan excesivos y dejaremos crecer sólo 8 brotes por planta. Los sujetaremos para que crezcan en diagonal, y los recortaremos por debajo del último alambre o de la altura del vallado (ver dibujo), dejando espacio para sujetar por encima los nuevos brotes que crezcan ese año. Al año siguiente podaremos a ras de tierra los brotes secos y los leñosos que ya han fructificado y recortaremos los tallos del año y así sucesivamente.

Las variedades rastreras, más vigorosas, se podan dos veces al año para que no se transformen en una maraña impenetrable. Estas podas se entienden bien si observamos el comportamiento y fructificación de la planta, que fructifica en las ramas que tienen dos años y después de dar fruto se secan.

Los tallos jóvenes que nacieron el año anterior son los tallos fructíferos de este año. A finales del invierno (marzo, o cuando ya no hay heladas), los ataremos a los alambres del entutorado después de haber cortado a ras de tierra los tallos que ya fructificaron, ya secos, y los que nos



La recolección

La zarza cultivada nos dará más moras y de mayor tamaño que una planta silvestre, unos 10kg por pie, pero tal vez un poco menos dulces. Maduran entre julio y septiembre, según variedades, y se recogen cada 2 o 3 días. Es importante cogerlas bien maduras, para aprovechar todo su aroma y sabor si queremos hacer por ejemplo una mermelada, porque no se conservan mucho tiempo frescas. Pero si queremos guardarlas congeladas no conviene cogerlas sin madurar bien, pero tampoco demasiado maduras, en su punto.



parezcan excesivos o estén débiles. A esos tallos que acabamos de atar, les cortaremos las ramas laterales por encima de la segunda yema bien formada, porque es en esas ramas que van a crecer durante las primaveras, donde van a desarrollar los racimos de flores que luego serán los frutos. Cortaremos también las ramas excesivamente largas. Se dejará después que desarrollen –según las variedades– de 4 a 6 tallos de los que broten esa primavera y los ataremos a los alambres que han quedado libres.

En verano se hace una segunda poda, para controlar un poco la vegetación. Consiste en recortar a lo largo y a los lados los tallos de un año, dejándoles en esas ramas laterales de 2 a 4 yemas de donde al año siguiente crecerán racimos vigorosos.

Además de lo ya indicado, la planta requiere pocos cuidados. Al comienzo de primavera aportaremos al pie una capa de un dedo de grosor de compost bien descompuesto, y volveremos a acolchar con paja.

Si aparece un problema no asustarse, hay solución. En casos de antracnosis (los hongos se muestran como manchas rojizas en hojas y tallos y la planta se seca) cortar y quemar las partes afectadas y aplicar caldo bordelés al final del invierno. El compost se pondrá bajo el empajado, sin enterrarlo, y mantendremos la tierra fresca pero nunca encharcada ni demasiado húmeda. Si se produce botritis (los frutos se pudren antes de madurar), recoger todos los frutos afectados y tratar con decocciones de cola de caballo (hervir 50g de planta seca en 5 litros de agua durante 1 hora, dejar en infusión una noche y filtrar, pulverizar diluida al 20%). Como preventivo espolvorear con lithotamne, pero sobre todo cuidar de que las plantas estén bien aireadas y bien drenadas. ■