

# Rescatando variedades antiguas de frutales

► ..... Texto: Carlos Donoso Fotos: J. A. Marcos

Desde hace años un grupo de agricultores ecológicos de la Sierra de Gata, norte de Extremadura, están mimando una colección viva de árboles con multitud de especies y variedades. Se ha recopilado un catálogo y cada vez son más conscientes de la importancia de no perderlos y de la “suerte que tenemos de poder vivir del alimento que nos ofrecen, vivir entre ellos, y además compartirlos con la multitudinaria y variada colonia de pájaros que acogen en su entorno”



La práctica de la fruticultura ecológica es una actividad pacifista, revitalizante y de muchas bondades. Dentro de ella debemos ser conscientes de que existe un hermoso patrimonio genético legado de varias generaciones de agricultores que se esmeraron en seleccionar miles de variedades específicas con nombre y apellidos, con unas cualidades concretas y adaptadas a vivir sin fitosanitarios. Hoy se extinguen en silencio, atropelladas bajo el rodillo de las nuevas variedades híbridas; diseñadas por la precocidad, el aspecto visual y la superproducción.

Aquellas variedades antiguas, que son a veces más auto-resistentes a las enfermedades o de peor aspecto, pero de aromas singulares, están perdiendo el terreno a gran velocidad y de un modo irreversible. Para el fruticultor ecológico y para el consumidor sensible, se está produciendo una cierta tragedia. Por ello es importante que en cada comarca sepamos lo que tenemos y, aunque sea en pequeños huertos familiares, se sigan manteniendo estas variedades.

## En la variedad está el gusto

Habitualmente en las fruterías encontramos una, dos, a lo sumo tres variedades distintas por fruta, cuando existen tantas con sus propias virtudes y ¡tan desconocidas!

El primer paso es localizar qué variedades frutales tenemos en la región que se puedan considerar autóctonas o locales. Para ello aquí, en Sierra de Gata, se ha realizado un estudio donde se describen las variedades localizadas, se las localiza en planos y se guarda su fotografía.

Gracias a la colaboración de María Antonia Bermejo, que ha realizado un metódico trabajo entrevistando a casi un centenar de personas, muchas de ellas mayores de 65-70 años, visitando con ellas los huertos y conociendo los tesoros de biodiversidad que preservan, se ha constatado la permanencia de 54 variedades que llevan cultivándose al menos un siglo en Sierra de Gata, recogiendo infinidad de curiosidades gastronómicas.

Se ha tratado como un estudio etno-botánico, detectando la diversidad de nombres locales dados en los diferentes pueblos a lo que en un principio, por las características externas del fruto, parece una misma variedad.

Paralelamente, al conocer al propietario, se le pregunta por sus intenciones de mantenimiento de la variedad, y se le da a conocer el interés de su conservación.

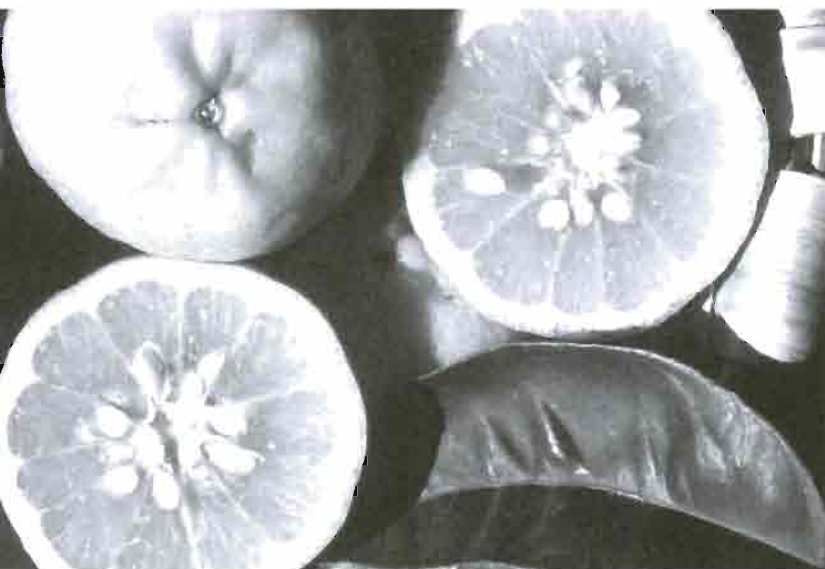
## Naranjas y limones dulces

En los cítricos la especialización ha desplazado variedades interesantes, pero en esta zona, en los huertos de cítricos familiares destinados al autoconsumo y al comercio local, se han mantenido variedades antiguas, y en la mayoría conviven diferentes y escalonadas variedades.

Destaca la naranja “dulce o de lima”, una fruta hiperdulce, que encanta a los golosos y disgusta a los que esperan siempre esa típica acidez de la naranja. Las hay con y sin semillas.

Más insólito aún es el limón dulce, de los que te puedes comer tres seguidos sin guiñar un ojo.

○ el limón de lima o limera, un limón pequeño, con



Mandarinas de variedad "hinojosa" o del "moñito"

una típica forma achatada, un pico característico y un intenso aroma, por lo que apetece más usarlo como perfume que como fruta comestible.

La mandarina de hinojosa, o del moñito, es temprana, se pela fácilmente y es muy aromática. Las pequeñas y aromáticas toronjinas se pelan peor, pero merece la pena.

La naranja ordinaria es de piel gruesa, resistente y algo tardía. La sanguina o "sangre de toro", por su característico color rojo oscuro, es de las mejores para zumo.

La naranja de Berna de forma un poco melonada, es muy tardía y apropiada para los zumos de verano.

### Higueras de distintos colores

La higuera es también pródiga en variedades singulares. Destacan la higuera blanca, variedad temprana; la higuera cuello de dama blanca y negra, de rabo alargado, grano muy fino y pulpa de calidad; la higuera verdeja, de piel verde, pulpa primero rojiza y después amarilla, muy apropiada para secar; la higuera verdinal; la higuera nogal; la higuera calabacita, de buena calidad para higo seco, muy utilizada para el famoso higo seco de Almoharín; la higuera picholuda; la higuera cuarterón, con higos negros, grandes y muy tardíos, que se abren en cuatro gajos, pero no son aptos para el transporte; la higuera blanca, tardía y la brevera negra, que da sólo brevas, unas frutas de piel negra y carne roja, buenas para mesa.

### El amplio mundo del manzano

De esta fruta todavía existen más de mil variedades distintas con algunos exponentes diferentes a la golden y la starking.

Por ejemplo los malapios, unas manzanas con nombre propio con las que antes era típico hacer las llamadas "lámparas". Se las colgaba pacientemente del techo, una por una, con una cuerdata atada al rabo para que se conservaran durante el invierno.

Mucho más temprana es la manzana sanjuanera, que al igual que la pera sanjuanera madura en junio, por San Juan, y son de pequeño tamaño, sobre todo si no se aclarea. Las peras invernales son tardías y se conservan sin cámara, pero son de textura gruesa.

Entre las ciruelas llaman la atención las curiosas ameissas o ciruela monja, o cascabel de forma alargada y puntiaguda aromáticas, aunque pequeñas; las clásicas claudias ambivalentes para fresco y secado; los productivos y tempranos grufos amarillos; las recias ciruelas negras emparentadas con las silvestres endrinas.

Entre los melocotones el durazno de carne blanca sonrosada destaca por su buena adaptación; el amarillo tardío, de intenso aroma y dulzor, también resulta más resistente a los hongos que las variedades comerciales tempranas o las nectarinas.

### El Jerte, el valle de las cerezas y de más frutas

El norte de Cáceres es una importante zona productora de cerezas con algunas variedades locales interesantes como la ambrunés del valle de Ambroz, o la famosa picota negra del valle del Jerte.

Aquí en el olivar destaca la omnipresente manzanilla cacereña, muy buena para aceituna de mesa y de calidad para aceite, aunque con bajo rendimiento.

Las castañas tampoco son todas iguales. Existen las castañas bravías que aunque son comestibles proceden de castaños de siembra directa y "las injertas" que proceden de castaños con la hoja más estrecha, que se han injertado con una determinada variedad de castaña de mesa selecta. Algunas destacan por su dulzura, por ser muy fáciles



Se ha hecho un estudio visitando huertos y entrevistando a los propietarios sobre las variedades que se conservan

les de pelar, por el tamaño etc. Existen interesantes variedades locales y algunas se están perdiendo.

### Cómo conservar variedades antiguas

Para conservar las variedades es bastante fácil hacer un pequeño vivero y es lo ideal para generar los propios árboles para una fruticultura ciertamente ecológica, a medida de nuestras preferencias, con más seguridad de adaptación que algunos plantones de vivero, que con frecuencia han recibido excesivos abonados y tratamientos, por lo que a veces sufren con el trasplante un "síndrome de abstinencia". Además, si viene injertado sobre un patrón clónico enanificante, de los habituales para las plantaciones intensivas en espaldera, el fracaso en su adaptación al cultivo orgánico está anunciado.

En algunos casos los árboles se reproducen fácilmente por estaquillas, vástagos, acodos etc., como por ejemplo higueras, granados, olivos, etc.

Es suficiente con tener ubicada una planta madre de una variedad determinada para obtener unos ejemplares para la colección. En otros casos, como en los cítricos o los manzanos, es preciso recurrir al injerto, teniendo en cuenta que es importante la afinidad y fortaleza del porta-injertos.

Es preciso ceder espacios a estas variedades, regalar



plantones, intercambiar estaquillas, (al igual que se hace con la red de semillas) animar a ello a los agricultores, pero también es necesario abondar desde las universidades y centros de investigación en un estudio general morfológico, de clasificación y caracterización y ensayos comparativos de resistencia a enfermedades, análisis organolépticos etc.

Ánimo con el sacho y ¡bon appetit! ■

Sobre el autor

Agricultor ecológico en la Sierra de Gata. [c.donoso@arrakis.es](mailto:c.donoso@arrakis.es)

Granadas "del país". El granado se reproduce fácilmente por estaquillas



## RURALIA, promoción de la Agricultura Ecológica en la Sierra de Gata

En la Sierra de Gata, donde el variado mosaico de olivares, viñedos, huertos familiares con todo tipo de frutales, praderas, dehesas, bosques de robles y castaños, pinares, jarales etc. es un marco muy apropiado para la agricultura y la ganadería ecológica, se ha creado un colectivo de agricultores, ganaderos, apicultores y sobre todo de olivareros que quieren practicar y difundir que aún se puede vivir del campo utilizando métodos naturales de producción agrícola y ganadera.

Es una asociación sin ánimo de lucro que agrupa a agricultores, técnicos, agroindustrias, consumidores y simpatizantes de la Agricultura Ecológica. Se han propuesto llevar adelante un proyecto polifacético para extender la Agricultura Ecológica y mejorar la gestión ambiental entre la población rural, buscando alternativas reales y viables. Está apoyado por la Fundación Avina (Asociación para la vida y la naturaleza) y la Consejería de Agricultura de la Junta de Extremadura.

Hasta la fecha Ruralia ha realizado un inventario de variedades frutícolas de la zona y creado un Centro de documentación que edita y facilita información sobre

agricultura y ganadería ecológica—monográficos, revistas, libros, artículos especializados, contactos y direcciones en Internet—. Tienen una página web específica de agricultura ecológica con carácter transfronterizo y en la sede una exposición permanente de productos fitosanitarios naturales y abonos orgánicos utilizables en agricultura ecológica.

A los olivareros ecológicos se les proporciona además asistencia técnica personalizada y gratuita, a través de la creación de una ATRIA específica para este sector, en la que un técnico se dedica a realizar el seguimiento del prays, la mosca del olivo, etc. (En la comarca hay ya una envasadora de aceituna de mesa ecológica y tres almazaras procesando aceite ecológico).

Además se organizan cursos y viajes formativos, se asesora personalmente a aquellas personas de la comarca que quieran convertir sus cultivos o instalarse como agricultores ecológicos y en colaboración con la Escuela de Capacitación Agraria de Moraleja se va a iniciar un módulo de enseñanza reglada, específico para formación en agricultura ecológica.

Ruralia

Carretera Hoyos-Perales km 0,5 10850 Hoyos (Cáceres)

Tel. 927 514622 [www.bioagrinet.com](http://www.bioagrinet.com)