



EL RINCÓN DE LA CIENCIA

Rescatadores de la fruta de ayer

Investigadores del Área de Producción Vegetal de la Universidad localizan, preservan y catalogan árboles frutales autóctonos de la provincia que están a punto de extinguirse

B.H. | SALAMANCA

LA despoblación y la introducción de árboles frutales más productivos en el mercado son las grandes amenazas de las especies tradicionales de la provincia de Salamanca. Algunas han quedado tan relegadas que apenas se conservan unas decenas de ejemplares, sobre todo en las zonas de la Sierra de Francia y en Las Arribes del Duero. Por eso, el equipo de investigadores del Área de Producción Vegetal de la facultad de Ciencias Agrarias de Salamanca trabaja para que no caigan en el olvido, para catalogarlos y para que perduren en el tiempo.

Precisamente en la zona de la Sierra han localizado solo un árbol de la variedad de cerezo tío Moisés, del que han extraído una púa para preservarlo en el



José Carlos Martín, con uno de sus cerezos reondal. | TEL

‘La industria la llevaba como colorante natural’

Carlos defiende el uso del cerezo reondal

JOSÉ Carlos Martín tiene el privilegio de poseer algunos de los pocos cerezos reondal que aún quedan en la Sierra. Mantiene en Santibáñez varios ejemplares prácticamente por capricho. “Cogemos algunos kilos para comer, porque son muy dulces, y también para elaborar licor de cereza, que queda como el vino tinto por la cantidad de polifenoles que contiene”, relata el agricultor. Precisamente los polifenoles, compuesto bioactivo beneficioso para la salud y que aporta color

a las frutas y verduras, es lo que buscaba la empresa Hero en la Sierra. “Hero compraba esta variedad para dar color de forma natural a sus mermeladas y a otros productos, después no le interesó y dejó de venir”, reconoce José Carlos. Recuerda que hace años se llegaron a producir sólo en Santibáñez hasta 70.000 kilos de cereza de esta variedad. “Ha terminado en una producción residual por su pequeño calibre, además de que en los pueblos ya cada vez queda menos gente y menos árboles cultivados en general”.

Los científicos han localizado en la Sierra un único ejemplar del cerezo tío Moisés

banco de frutales del Barraco, en la provincia de Cáceres. Se trata de una fruta de un color rojo oscuro que, aunque está aclimatada al terreno, como el resto de las variedades tradicionales, su pequeño calibre la ha relegado en favor de otras especies de mayor tamaño, aunque no tanto sabor. Es el caso del cerezo reondal, más común que la anterior pero que se encuentra al borde de la extinción por ser muy pequeña y blanda, lo que impide mantenerse en condiciones durante el transporte. El grupo considera también como especie en peligro la variedad corazón serrano aunque, en este caso sí, los agricultores aún la cultivan dado que es una de las más tempranas.

En Las Arribes han “rescatado” una variedad de almendra tradicional de esta comarca salmantina, se trata de la especie de convite, cuya maduración se produce a mediados de agosto. En esta zona también se ha constatado la escasez de higuera cuarterón, una especie que fue muy valorada por su gran tamaño y por su dulzura. Además, el grupo también ha catalogado árboles de una variedad autóctona de la manzana y casi desconocida en la actualidad: el melapio.

‘Planté la higuera cuarterón por su tamaño y su sabor’

Serafín cree que existen todavía 8 o 10 ejemplares en Vilvestre

SERAFÍN es el dueño de una de las pocas higuera cuarterón plantadas en Vilvestre, una variedad autóctona de Las Arribes que ahora se encuentra en peligro de extinción. Cree que quedarán aún en el pueblo entre 8 y 10 ejemplares, una especie que eligió para su huerto por su gran calibre y porque es un poco tardía. “La puse al lado de la pared de mi huerto para que la gente que pase por aquí los coma, da unos higos muy ricos y muy gordos”,

relata. Serafín también explica que en el municipio se sembraba otra variedad blanca muy apreciada y prácticamente desaparecida hoy en día.

“Aquí no hay gente para sembrar ni un higo ni otro, pero es verdad que vinieron otras variedades más modernas y la gente se decantó por ellas para probar”. Serafín no teme que su higuera pueda ser la última cuarterón del planeta. “Es difícil que se pierda una higuera, es una especie que no muere aunque no se cuide o envejezca.

A veces se ven en el campo árboles de este tipo abandonados pero en buen estado”, aclara. “Porque sea uno de los pocos ejemplares de cuarterón no creo que tenga ningún tesoro. La planté en su día, la podo y la cultivo. En verano le echo agua pero los higos son para todo el mundo”, explica el agricultor de Vilvestre, una zona en la que, junto con la Sierra, por su aislamiento histórico se han conservado más especies autóctonas, resistiendo a la expansión de las variedades comerciales.



La higuera cuarterón de Serafín.

‘No creo que tenga ningún tesoro, la higuera no se pierde’

OTRAS VARIETADES CLASIFICADAS



El tradicional melapio

El melapio es una clase autóctona de manzana de la provincia de Salamanca de buen tamaño, con forma alargada y algo cónica, de piel amarilla pálida, frecuentemente con parche rojizo del sol. Se describe su carne como crujiente, jugosa y de excelente sabor, ácida al principio y después dulce. Madura en octubre y de buena conservación. Está considerada como una variedad excelente.



La almendra dulce de Arribes

El grupo de investigadores de la Universidad de Salamanca también ha catalogado al variedad denominada de convite de almendra dulce. Se trata de un frutal tradicional de esta comarca salmantina que se caracteriza por poseer un porte abierto y por contar con una época de floración tardía. Su fruto ofrece un gusto dulce y madura a finales del mes de agosto.



Pocos “corazones serranos”

Esta variedad de cereza temprana de la Sierra de Francia es muy valorada. A pesar de que cada vez se recurre menos a ella, lo cierto es que no se encuentra tan amenazada como la reondal o tío moisés. Ofrece un fruto rico en azúcares, en el exterior rojo oscuro y en la pulpa con un tono medio. Suele madurar a principios de junio, con un calibre inferior a las clases más modernas.