



LOS FUERA DE SERIE

Unas cerezas de cuento de hadas

La exótica variedad de fruto blanco que hay en Mieza procede de Provenza, la bucólica región francesa en la que vive 'Bella', de la famosa película de Disney

CASAMAR-IKER GONZÁLEZ | VITIGUDINO

EL Parque Natural de Arribes del Duero esconde unas cerezas de cuento de hadas. Se trata de la Blanca de Provenza, una exótica variedad procedente de la bucólica región de Francia, La joie de vivre, de la que coge su nombre. La comarca francesa es tan idílica que incluso fue escogida para vivir por 'Bella', la protagonista de la famosa película de Disney "La Bella y La Bestia". Un entorno paradisíaco que ha encontrado en Mieza un lugar idóneo para sembrar sus curiosas cerezas de zafiro amarillo.

Teófilo García Sánchez, el presidente de la sociedad cooperativa de la localidad, cuida como oro en paño su decena de árboles de Blanca de Provenza, que destacan entre los 80 cerezos de diferentes variedades que cultiva. A sus 66 años, toda-



Los cultivadores de cereza Blanca de Provenza dibujan un paisaje bucólico en Mieza. | FOTOS: CASAMAR-IKER G.L.

El color de la pulpa hace que la Blanca de Provenza sea utilizada por la industria



Teófilo García Sánchez, junto a uno de sus diez árboles de Blanca de Provenza.

via conserva intactos los recuerdos de su niñez, cuando jugaba entre esos dos misteriosos árboles de cereza blanca que trajo su padre a Mieza. "Me acuerdo que mi padre las injertó de las únicas otras dos plantas que existían aquí, que nadie sabe muy bien cómo llegaron", explica antes de destacar que su floración tardía, a finales de junio, les da un mayor margen para terminar de recoger las otras variedades.

Los profesores de la facultad de Ciencias Agrarias y Ambientales de la Universidad de Salamanca, Remedios Morales Corts y Rodrigo Pérez Sánchez, han realizado una caracterización agromorfológica de los siete cultivos de cerezo extendidos en la localidad. Respecto a la Blanca Provenza, explican que su implantación en el pueblo podría ser consecuencia, probablemente, de las nuevas variedades que se introducían en muchos casos para probar. De hecho, ambos subrayaron que el color de su pulpa podría haber sido un factor determinante, al ser una característica "interesante" para la industria, al igual que ocurre con la variedad más extendida, la Monzón.

SECUENCIA



Blanca de Provenza

La Blanca de Provenza, según recogió en su tesis doctoral Rodrigo Pérez, tiene una época de floración tardía, siendo su fecha de maduración a finales de junio. En azúcares, alcanzó los 16,48 grados Brix y el peso medio de 100 frutos dio unos valores de 593,11 gramos. Usada por la industria.



Burlat

La variedad Burlat tiene una época de floración precoz, ya que su fecha de maduración es a finales de mayo. De azúcares, logró unos valores medios de 15,46 grados Brix y 100 frutos alcanzaron un peso medio de 828,61 gramos. En Mieza, es la variedad que no envían a industria.



Monzón

También denominada 'Boba' o 'Garrafal Napoleón', tiene una época de floración media-tardía. Su fecha de maduración es a mediados de junio. Azúcares: 17,68 grados Brix y el peso de 100 frutos, 744,55 gramos. Es la variedad idónea para la industria por su alto rendimiento.