

Un campus de manzanos centenarios

■ La UPNA mantiene en sus fincas más de 250 variedades de manzanos que crecieron hace siglos en Navarra

En un terreno situado en el campus de Arrosadia, crecen manzanos centenarios. Son árboles que existieron hace siglos en las huertas y campos navarros y que han ido desapareciendo ante la llegada de las grandes y rojas manzanas a los supermercados.

Sus frutos suman más de 250 especies diferentes de manzanas que varían en gusto, forma y tamaño. Son originales de Betelu, Vera de Bidasoa, Alsasua, Tafalla, Estella y Elizondo. De algunas se sabe su nombre, como la San Miguela, la Naranjina, la manzana de San Fermín o la de la Virgen. Son las manzanas que se comieron en el renacimiento, el barroco, los tiempos de la ilustración, en el siglo XIX y a comienzos del XX en Navarra. Son antiguos frutos pero que hoy, ajenos al paso del tiempo, crecen en una finca de la universidad.

Dice Bernardo Royo Díaz, profesor de la Universidad Pública de Navarra, que a esta colección de reliquias se le llama banco de germoplasma, y que sus genes podrán servir para resolver problemas que todavía no conocemos. En cualquier caso, lo que ya es posible es comer las manzanas que existieron hace varios cientos de años.

La historia

La historia de esta plantación comenzó hace seis o siete años. Un grupo de técnicos del ITG agrario salieron por la geografía navarra en búsqueda de antiguos manzanos. Fueron por la zona húmeda, de Pamplona hacia el norte, y los descubrieron en medio de campos abandonados y en jardines de casas particulares.

Después de tres años, estos brotes se llevaron a la finca de prácticas e investigación de la Universidad Pública de Navarra, que debía encargarse de identificar las centenarias plantas. «Había que analizar cada una de las muestras para comprobar que eran diferentes entre sí. Uno siempre tiene el riesgo de guardar cosas iguales», recuerda el profesor.

Primero se describieron los caracteres agronómicos, es decir,



CALLEJA

El profesor José Bernardo Royo Díaz es el encargado del experimento en la finca de manzanas de la UPNA.

el tipo de árbol, el tipo de fruta, si es roja o verde, dulce o ácida, la productividad de la planta... «Después del trabajo de campo, se hicieron descripciones bioquímicas tratando de buscar caracteres ligados al genotipo, algo así como sus huellas digitales. Son técnicas similares a las que se utilizan para conocer la paternidad dudosa, pero aplicadas a las plantas», explica Bernardo Royo. Y así se descubrió que, al contrario de lo que podía parecer, las manzanas eran genéticamente diferentes entre sí.

La desaparición

— ¿Qué ha pasado para que hayan desaparecido de los campos navarros todas estas variedades de manzanas?

— Ha pasado lo que ocurrió con los tomates o las alubias. Antiguamente, cada casa o cada pueblo tenía sus semillas que plantaba y luego volvía a guardar. Y lo hacían de tal forma que entre lo que sembraba uno, el vecino o el del pueblo de al lado, había grandes diferencias. Pero llegó la agricultura competitiva y, con ella, la necesidad de altas producciones y, además, homogéneas. Las normas del Ministerio de Industria exigen que todos los frutos tienen que ser

iguales para su comercialización. Y eso significa plantaciones de una sola variedad, productivas, de bello aspecto, y la desaparición de las variedades que habían surgido de modo natural. Hubo una gran erosión genética.

— ¿Erosión genética?

— Sí, porque a medida que se iban muriendo, los agricultores fueron cambiando los manzanos por otros nuevos que dan más manzanas, son más bonitas y se conservan mejor. Y como nadie las cultivaba, desaparecieron. Quedaron, no obstante, algunos manzanos autóctonos en huertas familiares y a las orillas de los ríos, pero a medida que los caminos se mejoraron y se limpiaron las cunetas, también desaparecieron.

— Así que las autóctonas son manzanas poco rentables.

— Bueno, la mayor parte de las variedades comerciales que hoy podemos comprar en los supermercados proceden de las antiguas manzanas, lo que pasa es que alguien se ha encargado de buscarlas, mejorarlas y luego venderlas.

— ¿Qué tienen de especial las manzanas originales?

— Aquí tenemos manzanas para todos los gustos, desde las más dulces hasta las más ácidas; las hay arenosas y consistentes, las

que tienen un crecimiento extraordinario y las más pequeñas.

El futuro

— ¿Y qué piensan hacer con tanta manzana?

— Nuestro objetivo final es mantener esos genes o variedades distintas porque hoy no sabemos cuál puede ser su utilidad, pero mañana puede que sí. A lo mejor, en estas variedades que ahora no tienen importancia económica puede residir la solución a problemas futuros. Imaginémonos que surge una enfermedad nueva a la que son muy sensibles las variedades actuales de manzanas. Seguramente, algunas de estas manzanas originales tengan en sus genes la resistencia a esa enfermedad. Así, podremos hacer cruces entre unas y otras y mejorar la especie.

— ¿Y no se ha pensado en comercializarlas para que la gente pueda comer manzanas históricas?

— Puede que haya alguna variedad que tenga interés por ella misma. De hecho, ya tenemos algunas que pueden tener mucho interés para la sidra. Todas se pueden comer, pero no resultan interesantes para su comercio. Se pierden pronto y, en general, no son rentables.

Eduarne Elfo

Fruta con nombre propio

A lo largo y ancho de 15.000 m², crecen en la finca de prácticas e investigación agrícola de la Universidad Pública de Navarra 506 manzanos. Están al aire libre, distribuidos en largas hileras cerca de la carretera. Hay dos ejemplares por cada especie, y cuentan con un sistema de riego automático.

— Entre tantas plantas, ¿cómo distinguen unos manzanos de otros?

— Llamamos a las especies con siglas que hacen referencia a su lugar de origen más una numeración. Algunas tienen su nombre propio, bautizadas por los pueblos en las que crecieron, aunque no es tan fiable, ya que, según las localidades, llamaron a la misma especie con nombres diferentes.

— ¿Por ejemplo?

— Está txortxika, aizpurúa sagar, manzana de la Virgen, San Miguela, naranjina, baztan zagarra, manzana de San Fermín, sosa roja, la de la brasa, baldano, o las papandojas, que es el nombre que se le solía dar a las típicas manzanas reinetas.

Pero de la mayoría se desconoce el nombre original, porque se encontraban en un sitio marginal y nadie sabía nada de ellas. Normalmente, hacían referencia a la época de maduración o a algún carácter específico. Siempre hay excepciones y nombres curiosos, como la teangon nonsur, de Echauri.

E.E.

LIQUIDACION TOTAL

30%
Dto.

JOYAS JELO

C/ Tudela, 3 PAMPLONA
Fte. Estación Autobuses