

1988 urtean hogeigarren urtebetetzea ospatuko du

ZALLAKO FRUITUZANTZA ESTAZIOA, FRUITUZAIN GUZTIENTZAT ERREALITATE NABARI BAT

Zallako Fruituzantza Estazioa (Bizkaia) 1968 urtean sortu zen Baserriaren Lagunen Elkargoaren ekimen batengatik. Une haietan bizkaitar erakundeetan ez zegoen fruituzantzari laguntzeko egitaurik eta Elkargoak —gero zentruko ardura duna izango zena, Jon Egileor, bere partaidea zen— Foru Aldundiari fruitu esperimentakuntzaren arloan proiekturen bat egitea proposatu zion.

Bizkaitar Aldundiak proposamen hau ontzat jo zuen eta handik gutxira Zallako Fruituzantza Estazioa martxan jarri zen. Zentru honek hasieran, Jon de Egileorren kontrolpean, hiru hektarea eta erdiko hedapen bat zuen; landatu ziren lehenengo moetak kanpotik ekarritako udareondo eta sagarrondoak izan ziren.

Gaur egun, 19 urte iragan ondoren, Fruituzantzako Estazioak hektarea bat gehiago du eta bere lurretan udare eta sagar moeta asko aurki daitezke. Orain 32 sagar moeta daude —Asuako Inesita, Erregineta Erregina, Boskantoia...— eta beste hainbeste udare moeta —Imperial, Angulemakoa dukesa eta Manteka Griffard esate baterako—. Gainera, zerrenda honetara Zallan dauden beste moeta batzuk ere gehitu behar dira: arakatza, magurdia, kakis e.a.

Fruitarbola hauekin erabilitako erakuntza sistimak moeta ezberdinetakoak dira:

—**Palmeta erregularra**: hau da nagusiena, eraman eta osatzeko erreza delako. Gainera, aspektu guztietan ondo ibiltzen da, bai tratamendu, mozketa, uzta, eta bai merkatal ikuspuntutik ere.

—**Marchand edo Bandera**: 45 gradoko inklinazioarekin landatzea da bere ezaugarri nabariena. Zallan, produkzioa gehitzeko asmotan sartu zen baina ez da aldaketarik somatu.

—**Spindelbusch**: Mozketa oso erraza izaten da eta produkzioa onargarria da.

—**Enkopadoa**: Zallara joaten zen jendeak eskatzen zuelako ezarri zen.

Gaur egun, **Tricreisillon Delbard** delako sistema ere probatzen ari dira.

Moeta autoktonoen bilakera

Duela urte batzudanik, experi-

mentazio zentruko teknikoek, Bizkaiko zenbait herrietan interes handiko moeta batzuk berreskuratzen ari dira. Zallan landatu eta ondorioak aztertzeke asmoarekin. Berrero gerezio, urritz, sagardoa egiteko eta mahaiko sagarrondo moeta ezberdinak berreskuratu dituzte.

Moeta autoktono hauek, eta kanpotik ekarritako beste batzuk Zallan aztertzen dira bere bilakaera ikusteko eta ondorioak gonbaratu ahal izateko.

Zallako Fruituzantza Estazioak Komunitate Autonomo ezberdinetako antzeko erakundeekin harremanak izaten ditu; hasieran, Logroñoko Fruituzantza Estazioa eta Zaragozako Aula Dei Estazioarekin kontaktu sakon bat eduki zen. Biekin laguntza eta kontsulta teknikoak hitzarmenak ezarri ziren, fruituzantzaren mundu-



La fruta recogida en Zalla va a parar a los centros benéficos de Vizcaya. La variedad que aparece en la foto es la Imperial.

Actualmente existen en Zalla unas 32 variedades de manzana y otras tantas de pera. En la foto, la variedad Calvilla de San Salvador.



komplexuaren barruan.

Ekintza hauez gainera, Zallako zentruak beste kontaktu garrantzitsuago batzuk mantentzen ditu nahi duten fruituzainekin. Pertsona asko hara inguratzen dira inausten, eta txertatzen ikasteko, edo, sinpleki, kontsulta bat egitera eta, beste batzuk, Estazioan antolatzen diren ikastaroetan parte hartzera.

Zentru hau, Bizkaiako Foru Aldundiaren Nekazal Zerbitzuaren barruan dago eta bere helburua bizkaitar fruituzainei, lantze ahalbide edo bere lanean sor lekizkieken arazoen aurrean, laguntzea da.

Zentruak, fruitarbolekin egiten diren lanetan erabiltzen diren tresnaz gainera meteorologi estazio txiki bat ere badu; bertan aparatu hauek daude: higrometro bat, termometro bat, termihigrografo bat eta bi eurineurgailu (bat elektrikoa eta bestea probetazkoa). Nekazal Zerbitzuak mikroordenadore bat du eta egiten diren esperimentuetan biltzen diren datu guztiak, eta zentruko ekintzarekin zeriku-



Desde hace años, los técnicos del centro están recuperando variedades autóctonas por diferentes pueblos de Vizcaya.

sia duten informazio guztiak bertan sartzen dira.

Zallan biltzen den fruta probintziako benefizientzi zentruetara eramaten da, astean behin bertako beharrak kontutan harturik banatzen delarik. Honengatik, kamara frigorifiko bat dago bildutako fruta banatu arte gordetzeko.

Zallan, arazo garrantzitsuena lekunea da. Eredu urritasun hau kontontzeko gaur egun esperimenta-

zioan erabiltzen den hedapena handitzeko gestioak egiten ar dira. Seguraski hedapen berri hauetan berreskuratzen ari diren moeta berriak egongo dira (gaztainondoa, intzaurrondoa, urritza eta sagardoa egiteko sagarrondoak).

Azkenik, berriro Zallako Fruituzantza Estazioari buruz liburu bat argitaratu dela azpimarratu behar da. Bertan zentruan hogeitau urte hauetan egin den guztia biltzen da. ■ F.H.B.

EL CENTRO HA EDITADO UN LIBRO SOBRE EXPERIMENTACION EN MANZANO Y PERAL

La Estación de Fruticultura de Zalla, dependiente del Departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Vizcaya, se encuentra situada a 25 kilómetros de Bilbao, en las Encartaciones y en la vega del río Cadagua, a cien metros de altura sobre el cercano mar Cantábrico.

Zalla dispone de un clima de carácter oceánico, templado y húmedo, con abundantes precipitaciones, repartidas a lo largo del año. Los inviernos, sin embargo, son más bien fríos, y algunas épocas del verano, bastante calurosas. No es zona de vientos fuertes. En Zalla destacan las abundantes nieblas en primavera y otoño, lo que supone que las humedades relativas a lo largo del día son elevadas.

La Estación Frutícola está rodeada por montes cercanos, situada en una zona baja, cuya extensión es de 4,5 hectáreas, llana y dividida en nueve parcelas.

La plantación se realizó en años sucesivos, con diversas variedades,

gran parte de las cuales procede de las que ancestralmente se cultivaron en Vizcaya.

El fin primordial de la Estación consiste en conocer el comporta-

miento de todas las variedades que están en estudio y, además, en cuanto al manzano, el resultado de injertarlo sobre distintos patrones, así como su cultivo en diferentes sistemas de formación.

Buena parte de los trabajos que se llevan a cabo en Zalla han sido plasmados en una publicación, recién editada, donde se recogen diversas experimentaciones sobre manzano y peral desarrolladas en la Estación. Que es lo mismo que decir que se recoge la historia de diecinueve años de vida del centro, al menos en lo que se refiere a dos cultivos primordiales, como son la manzana y el peral. El libro, profusamente ilustrado, ofrece una información práctica y útil para el fruticultor. Además de describir las variedades de estos dos frutos que se cultivan en Zalla, muestra los datos de producción, plagas, y sus correspondientes tratamientos... La presentación de la obra lleva la firma del entonces Diputado General de Vizcaya, José María Makua. ■

