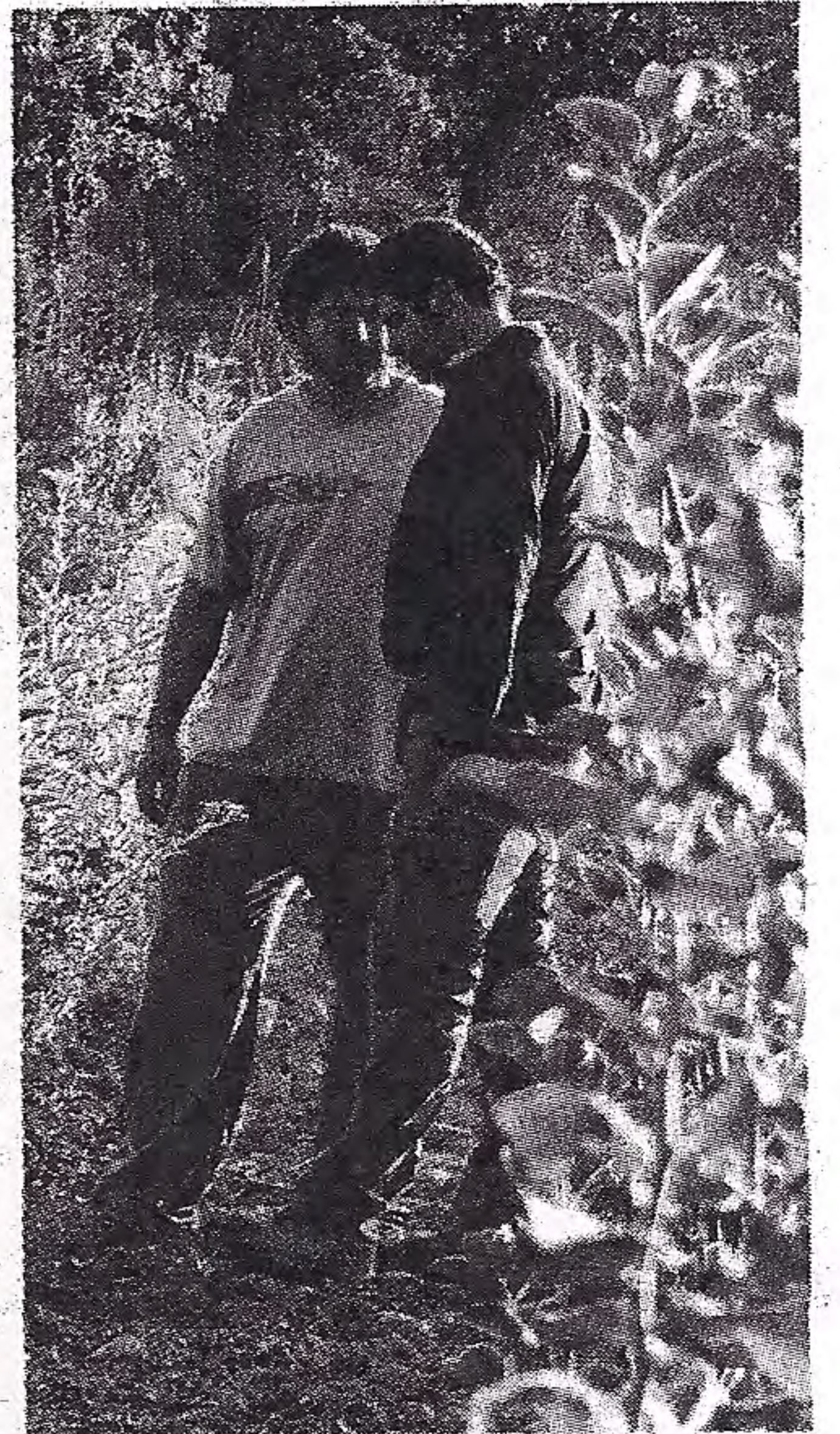




La finca donde se ha creado Arbolé, la empresa que rescata especies tradicionales. :: MAM



Los hermanos Martín. :: MAM

Al rescate de la fruta en peligro de extinción

Los hermanos Efrén y José Félix Martín crean Arbolé, un vivero que recupera variedades de árboles que apenas se usan **■ ANGELES FERNÁNDEZ**

Ciruelas mirabolano, melocotones montclar, manzanas francas, cerezas de Santa Lucía o almendras garrigues. Son variedades de frutas tradicionales, pero que cada vez se usan menos en las grandes explotaciones. Algunas especies incluso pueden desaparecer. Dos extremeños, los hermanos Efrén y José Félix Martín, no quieren permitirlo y por eso han creado Arbolé, una finca donde recuperan árboles tradicionales.

El 94% de las variedades de semillas ha desaparecido durante el siglo XX. Un dato demoledor que encuentra algo de respiro en un remoto rincón de Navatrasierra (en los Ibores cácereses). En una finca familiar, a la que se llega por caminos en los que hay que demostrar destreza al volante, el vivero de estos hermanos ha nacido para evitar la muerte de 300 variedades, tradicionales y antiguas, de árboles frutales. Ese es su objetivo.

«Muchas de estas variedades se han conservado o quedan los últimos reductos en zonas de montaña marginales, donde los procesos agroindustriales, agricultura a gran escala, basada en uso de pesticidas y en la mecanización, no ha erosionado tanto», explica el ingeniero agrícola Efrén Martín.

Cultivar esta isla de conservación de la biodiversidad, una especie de banco de genes, ha supuesto años de trabajo para la familia Martín, sobre todo para la búsqueda de semillas y púas para injertar y también para contextualizar su trabajo. Han realizado numerosos viajes, intercambios de semillas y también han tenido conversaciones con personas mayores. Una labor intensa de documentación. «Hacemos un trabajo sociológico y antropológico, con muchas entrevistas. Hemos pasado muchas horas con pequeños hortelanos y agricultores y así vas recuperando material, tanto infor-

mación como el fruto», añade Martín, que incluso ha consultado 'El Quijote' para encontrar referencias.

«También hacemos revisión bibliográfica. Lo tienes que abordar desde distintas ópticas», resume en pocas palabras el trabajo de casi una década que arrancó de un proyecto colectivo de recuperación en la salmantina Sierra de Francia y que se consolidó con el máster de Efrén Martín en Agricultura Ecológica. De hecho, el manejo del vivero también es ecológico.

En lo que fue una quesería, los

hermanos han montado Arbolé, su empresa, que tiene dos ramas. Además del vivero, también realizan gestión de fincas y asesoramiento, sobre todo del castaño, que es el cultivo de montaña más importante, dicen, y del que son grandes expertos.

«La idea es la conservación y puesta en valor de variedades tradicionales, así como mostrar modelos de fruticultura de montaña extrapolables para otras zonas», explica Efrén Martín.

Arca de Noé frutal

Este ingeniero agrícola explica que estas variedades son las que estuvieron presentes en determinados territorios y se han adaptado a unas condiciones climatológicas de ecología muy particulares. «Han sabido expresar lo mejor de ese territorio. Y detrás hay un contexto histórico y cultural asociado a ellas».

Y da ejemplos, como las cerezas

del Valle del Jerte, perfectamente adaptadas al territorio, símbolo y resumen de una comarca.

¿Y son Las Villuercas una buena zona para que germine un arca de Noé frutal? «Dentro de los frutales hay mucha amplitud ecológica y unos se nos dan mejor que otros; para los frutales clásicos, los manzanos, los perales, las cerezas..., las Villuercas es una buena zona», responde el promotor del proyecto.

Los hermanos son miembros de la Red de Semillas de Extremadura y están en contacto con colectivos similares de otras comunidades. Con su idea no solo han logrado aportar su granito de arena al sector, sino crear su propio empleo, su empresa familiar.

«Creo que en Extremadura no hay ninguna iniciativa privada o empresa similar porque en el ámbito estatal no hay más de diez de frutales. Y de viveros que hacen variedades tradicionales y en ecológico hay dos: uno en Cataluña y nosotros», continúa explicando con orgullo Efrén Martín, quien pasa gran parte del año viviendo en un entorno tan inaccesible como único.

Para documentarse han hablado con agricultores mayores e incluso consultaron 'El Quijote'



PUEBLA DE ALCOCER. Badajoz
T. 924 620 043 · jps.sl@industriasdelpozo.com

sabor
a tradición