



TENTACIÓN EN FORMA DE FRUTA. La vendedora de un paraded del Mercado Central de Valencia ofrece un puñado de magníficas cerezas, este año a precios más

La fruta reina de la primavera es la protagonista este fin de semana del festival de Sierra, localidad en la que cinco familias mantienen la tradición de su cultivo por afición

Cerezas de la sierra

VICENTE LLADRO VALENCIA

Las cerezas son las reinas de la primavera y España se puede decir que es el país de las cerezas. En esta fruta destacan como atractiva su central. Confiemos en su generalización la producción en las distintas zonas productoras, las ciudades tenemos mayor diversidad de oferta, también a precios más asequibles, y la economía se mezcla con la historia, la gastronomía y otros aspectos lúdicos. En esta línea nos lleva el festival de Sierra, en el que se encuentra la producción valenciana de Sierra, enclavada en el Parque Natural de la Sierra Caldeira, antiguo pulmón de la capital y en área metropolitana, para ser encontrada a menos de treinta kilómetros de distancia.

Será en lugar de multitud de fuentes de aguas puras y hasta medicinales, en donde siempre población tipo de veranos, ahora reconvertido en escurrimiento o turismo rural, donde impere el paisaje de cerros de rodeos plagados de densos pinos, entre los que se entrecruzan pequeñas campos de cultivo que nos hablan de un pa-

sado espléndido, porque fueran la despensa de los habitantes de la zona y hoy represente el orgullo y el orgullo de lo que fue el pueblo. Entre estos campos quedan todavía algunos cerezos, porque Sierra fue capital de la zona cuando apenas las había en otros sitios y esta era una fruta muy ocasional, de cuando la sociedad valenciana era mucho más frugal y tenía acceso a estas y otras pequeñas cosas. En esos días era mucho más de lo que hoy es. Y por eso eran seguramente mucho más valoradas. Era tiempo

en los que, por ejemplo, las frutas que se podían comer en Valencia se limitaban casi exclusivamente a las que cuando una señora vino al Ayuntamiento, entonces el Caudillo. Se dice que con un árbol que decía: "Pasa de mi casa", como muchos recordamos, especialmente por su exquisito sabor, hoy añoramos. Ahora contamos con una oferta infinitamente mayor y durante mucho tiempo. Las cosas han cambiado de manera radical. Tenemos árboles que están casi medio año

y cerezas casi todos los meses, pero que la producción se ha extendido por todas las regiones españolas y cuando se acabe aquí llegan del hemisferio sur. Pero Sierra es que siendo la capital de la cosecha por antonomasia, porque la historia así lo requiere y porque la población se esfuerza en mantener una tradición que le da personalidad. Este reconocimiento se manifiesta cada año, a finales de mayo o primeros de junio, en la Fiesta de la Cereza, que esta vez tendrá lugar mañana domingo y cumple

su 40.ª edición. La celebración se inicia hoy mismo, sábado, con la apertura de la Feria Tradicional de la Calderera, en la que partit por varios pueblos de la sierra, como Martes, Segor, Altura, Gilet y Gátova. Habrá muestras gastronómicas y demostraciones de platos antiguos, algunos de cocido medieval. Y mañana domingo, el deporte, porque a la feria se suma la de la Fiesta de la Cereza a partir de la Fiesta de la Cereza de la Peña y del Barrio. Estos campos se hallan enclavados en el plano coronado del Parque de la Calderera, muy próximo al bosque de alcornoques del que se aprovecha su corcho y que forma otra joya de este espacio protegido.

La producción total que consiguen estas cinco familias ronda los 7.000 kilos, de los cuales se repartirá la mitad entre los vecinos y visitantes que acuden a la fiesta de Sierra. Varias personas se ocuparán de cocinar los cerezos en pequeñas cacerolas para facilitar su reparto popular. Las cerezas de la Sierra Calderera tienen la particularidad de ser de variedades antiguas, auto-

crías. Hoy las cosas han variado mucho. La buena mayoría de las cerezas que llegan al mercado son de otros comarcas, como La Montaña de Alicante, el Alto Palencia o el Maestrat, por lo que respecta a la Comunidad Valenciana, o del famoso Valle del Júcar esteño, Aragón, Navarra, Andalucía... Pero Sierra mantiene una producción tradicional que se agrupa con el pasado, mantiene el prestigio y es la gran excusa para ofrecer a los habitantes y visitantes de la población una fiesta especial.

El alcalde de Sierra, Javier Arnal, ha explicado a LAS PROVINCIAS que cinco familias de la localidad mantienen la tradición del cultivo, por pura afición, no por negocio, en cinco pequeñas fincas que se encuentran en la parte noroeste del municipio, cerca de Gátova y de la población de Sierra del Pali y del Barrio. Estos campos se hallan enclavados en el plano coronado del Parque de la Calderera, muy próximo al bosque de alcornoques del que se aprovecha su corcho y que forma otra joya de este espacio protegido.

La producción total que consiguen estas cinco familias ronda los 7.000 kilos, de los cuales se repartirá la mitad entre los vecinos y visitantes que acuden a la fiesta de Sierra. Varias personas se ocuparán de cocinar los cerezos en pequeñas cacerolas para facilitar su reparto popular. Las cerezas de la Sierra Calderera tienen la particularidad de ser de variedades antiguas, auto-

crías. Hoy las cosas han variado mucho. La buena mayoría de las cerezas que llegan al mercado son de otros comarcas, como La Montaña de Alicante, el Alto Palencia o el Maestrat, por lo que respecta a la Comunidad Valenciana, o del famoso Valle del Júcar esteño, Aragón, Navarra, Andalucía... Pero Sierra mantiene una producción tradicional que se agrupa con el pasado, mantiene el prestigio y es la gran excusa para ofrecer a los habitantes y visitantes de la población una fiesta especial.

El alcalde de Sierra, Javier Arnal, ha explicado a LAS PROVINCIAS que cinco familias de la localidad mantienen la tradición del cultivo, por pura afición, no por negocio, en cinco pequeñas fincas que se encuentran en la parte noroeste del municipio, cerca de Gátova y de la población de Sierra del Pali y del Barrio. Estos campos se hallan enclavados en el plano coronado del Parque de la Calderera, muy próximo al bosque de alcornoques del que se aprovecha su corcho y que forma otra joya de este espacio protegido.

La producción total que consiguen estas cinco familias ronda los 7.000 kilos, de los cuales se repartirá la mitad entre los vecinos y visitantes que acuden a la fiesta de Sierra. Varias personas se ocuparán de cocinar los cerezos en pequeñas cacerolas para facilitar su reparto popular. Las cerezas de la Sierra Calderera tienen la particularidad de ser de variedades antiguas, auto-



FIESTA. Reparto de cestas de cerezas en la fiesta del año pasado en Sierra. | VICENTE LLADRO VALENCIA

La moda de las variedades 'numeradas' se impone

José María y Fernando Lizondo triunfan en Mercavelanca con las mejores cerezas de Caudiel, en el Alto Palencia

V LLADRO VALENCIA

Entre los mejores cerezos del momento, los muy entendidos destacan las de la comarca del Alto Palencia, el suroriente de la provincia de Castellón, donde predominan unos terrenos y una climatología muy adecuadas para este cultivo. Y así radican producciones desde hoy mismo. Anotas las variedades: "La de la rama", "El dragón", "Ancestros" y "Numeradas". Pero sólo las podrán comer si acuden mañana a Sierra. Si van, el alcalde Arnal asegura que no se arrepentirán, porque tienen otros atractivos para disfrutar de un gran ambiente festivo desde hoy mismo.

Los cerezos de la Sierra Calderera tienen la particularidad de ser de variedades antiguas, auto-

crías que abundan en buena medida las existencias que se comercializan en Mercavelanca, el gran mercado mayorista del área metropolitana de la capital. Los hermanos José María y Fernando Lizondo animan una explotación en el hermito municipal de Caudiel, cerca de las cuevas del Raguado, que marcan el pronunciamiento hacia "El rural", allí, con un clima que ayuda de ser mediterráneo pero va tendiendo a mayores rigores de cultivo invernal. La familia Lizondo cultiva unos 3.000 cerezos que se reparten entre cuatro variedades. De los cuales, la primera clase se madurará en la del "Rabocato", que se empezó a recolectar hace unos dos semanas. Le sigue la "707", ahora en apogeo. A continuación llegará la "Garter" hacia la "Summer".

Esto es así para poder escalonar la recolección, que no venga todo de golpe. De esta manera escalonan las ventas durante meses y meses, desde mitad de mayo hasta finales de junio.

Antes tenían también la "170" y la "175", y José María Lizondo admite empujada: "Es afortunado las variedades de cerezas van numeradas, ¿verdad? Me hacen un sobre todo por número".

La explotación de los Lizondo está bastante modernizada, más que impere todavía partes arcaicas en muchas tareas, lo que aún ayuda a aportar una calidad adicional en el trato de la fruta y los cuidados para el perfeccionamiento de su maduración. Los árboles están situados en marcos de plantación lineales, con dos metros de separación de unos a otros en la hilera y "calles" de 4 metros, para facilitar el paso de la maquinaria. La peña tiene a mantener los cerezos hasta los 25 años, lo que facilita que la recolección se haga todo desde el suelo, para no utilizar escaleras y bauxitas que retrorretoran, complicar y encarecer la tarea. Toda la producción (unos 30.000 kilos) se la venden al mismo acendedor de la Mercavelanca desde hace más de 25 años, lo que habla de una relación casi familiar. Los precios son bajos en este tipo de fruta. De esta manera escalonan las ventas durante meses y meses, desde mitad de mayo hasta finales de junio.

Un buen año para la cosecha

V. LL. VALENCIA

Este año está siendo relativamente bueno para los cerezos porque la meteorología les ha respetado el cultivo. No hubo heladas traicioneras de última hora, que sorprendieran la floración recién iniciada, ni han existido hasta ahora tormentas que extende-

ran el desarrollo del pedicelo, y además las lluvias cerezas cuando caen. Escasos en algunos casos, hasta el punto de que han sufrido que los frutos tengan un tamaño algo menor, pero no dañinos. Hubo agua al principio de la primavera, para respaldar el ciclo vegetativo de unas variedades que

se salvarán las variedades más tardías, porque aún estaban poco desarrolladas cuando llegó. El agua es escasez de las cerezas. El exceso de humedad les afecta muy negativamente. Primero en los nidos a saber: desarrollo. Luego se hinchaban, se rajan y finalmente se pudren. Una vez cogidas las que guardaban en el lugar seco y fresco y no las verías hasta un momento antes de comerlas.