



Más de la mitad de la superficie de ciruelo se concentra en los municipios de Nalda y Quel.

Al sol del otoño

La elaboración de pasas de ciruela claudia está estrechamente vinculada a los municipios de Nalda y Quel, los de mayor superficie de ciruelo de La Rioja

A pesar de las apariencias, Nalda y Quel guardan ciertas similitudes. Las dos poblaciones son el punto de intersección entre la sierra y el valle y ambas están bañadas por dos ríos, el Iregua y el Cidacos, que hacen de sus vegas los principales vergeles hortofrutícolas de La Rioja. En este enclave, su virtud radica en ser los pueblos donde mejor se cultiva el ciruelo, un árbol caprichoso que cada diez cosechas da una buena (y este año no ha sido). De ahí que sean también los dos municipios que con más arraigo conservan la tradición de elaborar la pasa de la ciruela claudia, un manjar cada vez más escaso que requiere de algo más que la fuerza de la costumbre para perdurar en pleno siglo XXI.

Texto y fotografías: **Ch. Díez**

El sol del otoño se queja este año de no tener qué calentar. Los cañizos escasean en las guarneidas solanas de las casas de Nalda. Y otro tanto ocurre en Quel. Entre los dos municipios suman más superficie de ciruelo que la que se cultiva en el resto de La Rioja: 242 hectáreas de las 477 totales. No es casualidad que sea en estos pueblos donde mejor y con más arraigo se ha conservado la tradición de elaborar las pasas de ciruela claudia, puesto que es en su suelo donde los ciruelos, siempre exigentes, dan sus mejores frutos. A los dos pueblos nos hemos acercado para conocer de primera mano qué secretos entraña la elaboración y comercialización de este producto que durante siglos sirvió de alimento cuando, entrado el invierno, no quedaban otros frutos en las despensas. De la recolección y la forma más



26

En primer plano, las ciruelas secándose en los cañizos; al fondo, plantaciones recientes de ciruelo.

artesana de elaborar nos hablan en la Cooperativa Nuestra Señora de Villavieja de Nalda su presidente Ricardo Ruiz y su secretario Elías Viguera; y sobre las dificultades que conlleva la comercialización Julia Pascual y Ángeles Comas, de la empresa Rajope, de Quel.

Ricardo Ruiz, cuidadoso en maneras, ha elegido una solana donde hilvanar palabras e imágenes en una historia que se remonta en el tiempo hasta donde la memoria alcanza. Y su memoria le lleva de la mano a su abuelo, al que acompañó a la huerta muchas tardes de verano a poner los cañizos para secar las ciruelas. De esto no hace tanto tiempo, no más de medio siglo, pero ahora es él quien podría ser abuelo y cañizos cada vez quedan menos.

“Desde esta solana –indica Elías– alargando el brazo– vemos las fincas de ciruelos. La más grande, esa que ves ahí, tiene unos diez años nada más. De veinte años atrás todas las arboledas estaban en los poyos, en las orillas, porque se utilizaba el centro de las huertas para sembrar patatas, alubias, puerros o pepinillos. Luego se fueron hincando fincas enteras y ahora son pocos los que

quedan por ahí diseminados”. Elías es una excepción en la generación de hijos de agricultores que no quisieron seguir el oficio (“mi madre me decía: ‘tú, del campo, ni ministro’”) y sabe un rato de ciruelos y de lo caprichosos que son. “El problema del ciruelo no es sólo que desde que lo plantas hasta que trae ciruelas pasan 8 ó 9 años. Es que luego tiene un cuajado muy raro y de cada diez cosechas te da una buena. Lo normal es que traiga media cosecha. Y tiene otro inconveniente, que el año que cuaja muy bien, demasiado bien, es otra catástrofe porque hay que quitárselas para que la calidad sea buena y se duplica el trabajo”. Vamos, que no se sabe qué es mejor. Estos años de atrás, y en especial éste, la cosecha ha sido muy escasa, aunque la calidad,

extraordinaria: unos 80.000 kilos de ciruela, de los 250.000 que recogen en una campaña normal y hasta 400.000 en los años extraordinarios. Del total de la producción se destina a pasas en torno al 15%, dependiendo del precio que alcance la ciruela en el mercado en fresco y de las ganas que tenga el agricultor de trabajar más de la cuenta. Este año, sea por los dos factores o sólo por el primero,

no se han elaborado más de 1.000 kilos de pasas, que se venden prácticamente el día de la ciruela pasa que se celebra todos los años en diciembre.

“Los precios medios de la ciruela en verde son muy buenos y dejamos muy poco género porque no sale rentable. Si este año se ha pagado en fresco al agricultor a 300 pesetas (1,88 euros), la pasa, al mermar tanto –de cada cinco kilos de fresca se saca una de pasa–, tendrían que pagarla a 1.500 pesetas (9 euros). Con este precio no se puede competir con la de California y las francesas, que están a 200 (1,20 euros)”, indica Elías. Un problema que comparte Rajope, la única industria riojana que realiza todo el proceso de hidratado de la pasa y que entre sus clientes se encuentran agricultores de Quel y también de Nalda. “La pagamos a 450 pesetas/kilo (2,70 euros/kilo) seca al agricultor, por lo que sale al mercado muy cara y el consumidor va a por la importada que, aunque es de peor calidad, tiene un precio más reducido”, indica Ángeles Comas, secretaria de esta empresa queleña pionera también en la elaboración de orejones de melocotón, de los que más tarde hablaremos.

Separados por tres valles –el Leza, el Jubera y el Océn–, Quel y Nalda han mantenido vínculos muy estrechos en torno a la elaboración de este producto que todavía perduran. Los agricultores de Nalda siempre han comprado en Quel los cañizos y les han vendido la ciruela.

El factor humano

No es sólo el precio que alcanza el producto en fresco lo que está mermando la elaboración de pasas. La tradición está desapareciendo a medida que los agricultores envejecen. “La gente joven, que hay muy pocos, no hace pasas y los mayores, cada vez pueden menos”, señala Elías Viguera. Y a continuación cuenta la historia de uno de esos mayores a los que sólo una razón, la definitiva, les separa de sus ciruelos: “El que más pasas hacía era Soba y se murió hace unos días. Con 80 años iba él solo con el tractor a por las ciruelas. El año pasado se le estropió y este año se ha muerto. No ha dejado ni un año sin salir al campo”. Esta última campaña, el grupo Coyetero,

creado en Nalda para ayudar a personas con dificultades, llegó a un acuerdo con él para recogerle el fruto y cuidar el cultivo. "El hombre se daba una vuelta de vez en cuando para ver cómo iba todo", cuenta Ricardo, miembro de este grupo de apoyo. Y sentencia: "Un agricultor no tiene más que su campo y las raíces del campo arraigan mucho en la gente".

En Quel pasa otro tanto. "Agricultores van quedando cada vez menos y mayores. Si tienen que contratar a alguien para cogerlas, porque no les queda otro remedio, no quieren tener que contratar a más gente para secarlas cuando pueden evitarlo", indica Julia Pascual, de Rajope.

La ciruela, como en otro tiempo fue la fresa, es el buque insignia de este pueblo fronterizo del valle del Iregua. Lo dice Ricardo, que regresa al pasado para contar cuándo y por qué los agricultores de su pueblo olvidaron un poco las costumbres y se aventuraron a vender la ciruela fresca, porque son un buen regulador

ciruelos silueteaban los huertos– toda la producción se hacía pasa. "No hace tanto tiempo, unos 40 ó 45 años toda la cosecha se secaba. Había miles de cañizos en las casas y cuando llegaba la hora de la cosecha todos los agricultores sacaban sus cañizos y los tendían en las huertas para ir colocando allí las ciruelas al sol. Empezaron a venir los murcianos que se dedicaban a exportar ciruela a Inglaterra y entonces se empezó a vender fresca", recuerda. Años atrás, antes incluso de que la guerra invadiera los campos españoles con semillas sin fruto, la ciruela claudia pasa había traspasado ya fronteras: "Había aquí en Nalda un señor, un tal Santiago García, que inventó una especie de embalaje, unas paneras de mimbre, a las que puso su cuño, en las que vendía las ciruelas pasas. Por entonces, en el año 1928, hubo en Inglaterra una epidemia de colitis y pidieron ayuda internacional y este señor mandó sus pasas, porque son un buen regulador

intestinal. Luego le enviaron un recorte de prensa en el que se agradecía su contribución para paliar la enfermedad. Ese recorte lo queremos recuperar". Panal, otra asociación –ésta cultural– está en la labor de recopilar la historia escrita de Nalda y, entre otras cosas, ver hasta donde se remonta la tradición de secar las pasas. "Curiosamente, un nieto de aquel Santiago García, un sibarita de la cocina, que vive en los Estados Unidos se llevó unos tomates deshidratados para hacer caldo y preparó una revolución en California", remata la historia Ricardo.

Lo cierto es que el ámbito rural de La Rioja –prácticamente toda, por tanto– el sol del otoño no sólo ha dejado refranes advirtiendo de lo traicionero que es su calor. Colgados en las ventanas enrejadas o en las balconadas de las casas, rastras de pimientos choriceros o cornicabra, cabezas de ajos rojos, melocotones en tiras –los llamados orejones– y ciruelas claudias envueltas en papel de periódico



Ricardo Ruiz, izquierda, y Elías Viguera, presidente y secretario de la Cooperativa de Nalda.





Los pimientos, choriceros o cornicabra, es otro de los productos que tradicionalmente se deseca al sol.

se desecan al sol en los otoños propicios, para formar parte de los caldos, cocidos y fritadas durante el resto del año. El otoño siempre ha pintado los campos de colores, pero también ha dado los frutos más sabrosos en sabores y olores. En Nalda, en octubre, algún vestigio queda de estas tradiciones y pensando en el futuro dejamos constancia escrita y gráfica de sus últimas manifestaciones, o no.

Ciruelo autóctono

Mientras el factor humano y climatológico impone sus reglas, la Cooperativa Nuestra Señora de Villavieja quiere apuntalar la estructura comercial y también humana en el valle del Iregua. Este año, el día de San Isidro –¡qué mejor fecha!– inauguraron las nuevas instalaciones de la cooperativa que han supuesto un importante esfuerzo económico a los socios. “No queremos ser punteros en La Rioja, ni siquiera en el valle –bueno, en el valle igual sí– lo que realmente queremos es mantener la estructura de un pueblo como éste, que se mantenga y se mejore un poco la agricultura”, indica Elías. En este intento innovador para que el valle se mantenga tienen otro proyecto en mente: conseguir una distinción de origen para la ciruela claudia pues es aquí, en este reducto fértil que riega el Iregua, donde se ha preservado esta variedad, la claudia, con mayor ahínco. “Es un ciruelo autóctono del valle. Para las nuevas plantaciones que se han puesto en los últimos años se trajeron plantones de vivero y no han dado resultado. Sólo se cultivan bien los pollizos que van saliendo a los ciruelos. La especie se mantiene en el valle porque se va repoblando de sus propias fincas.

Sólo tenemos esta variedad, la rosa se pone sólo para favorecer la polinización”. Si bien los cimientos los tienen (tradición y tipicidad) y también la techumbre (estructura comercial a través de la cooperativa), los pilares se tambalean de puro endebles: “es mucho el papeleo e inversión para la producción que hay”, señala Elías. “De hacerse, además, debería entrar también la Rioja Baja, toda La Rioja en realidad porque la producción es muy baja [3.300 toneladas]”. “Si en el futuro conseguimos una denominación de origen para la ciruela claudia, tal vez la gente se convenza de que hay que plantar más ciruelos en el valle y podríamos poner secaderos artificiales para regular la humedad y que no merme tanto...”, agrega Ricardo.

El hilo de la conversación nos lleva al proceso de elaboración de la ciruela pasa que, aunque no entraña muchos secretos, algunos tiene. Con la recolección de los primeros frutos, en la última semana de julio y primera de agosto, se comienza a hacer una selección de la ciruela que está más madura o algo picada y que no puede destinarse al mercado en fresco. Los cañizos se despliegan en las fincas y se va extendiendo sobre ellos estas ciruelas y las

que van quedando luego en los árboles o han caído al suelo de puro maduras. En años climatológicamente normales (éste no lo ha sido) se deja la ciruela a la intemperie en las fincas un par de semanas, hasta que van tornándose moradas pero están todavía blandas. “Si las dejas en el campo mucho tiempo corres dos riesgos: primero, que se sequen demasiado y se queden como palos, y segundo, que venga una tormenta y te las estropiee”, explica Elías. Cayendo ya el mes de agosto, se recogen y se tienden en los altos de las casas para que el aire las endurezca y las acabe de secar. “Si ves que se secan demasiado, las vas amontonando o las metes en cajas para que guarden la humedad. Este proceso dura entre 20 y 30 días, depende de cómo vaya el tiempo”, continúa. En la cooperativa se recogen una vez que se ha acabado la campaña de los demás productos, se calibran (si entran 100 unidades en el kilo son de primera, 120, de segunda, etc) y luego se escaldan para vender en tiendas y a particulares o bien se entregan a la industria. “Se escaldan en agua a unos 40 ó 50 grados para quitarles las impurezas, lavarlas y matarles el gusano. Se echa al agua un poco de glucosa para que les dé un poco de brillo. Se



Envasado del orejón en la empresa Rajope, de Quel.



Rajope es la única empresa riojana que realiza todo el proceso de elaboración del orejón.

El proceso que hacen en Rajope para elaborar la ciruela no dista mucho del artesano que llevan a cabo los agricultores de Nalda. En la parte alta de Quel tienen naves donde la secan, luego la lavan, la clasifican por tamaños y la rehidratan –secreto de la casa– para, finalmente, envasarla en cajas de 5 kilos o bandejas de 1/2 kilo.

La producción que sacan al mercado es muy pequeña por lo que mantienen pocos clientes, aunque selectos, de Zaragoza, País Vasco y Logroño. Las tiendas gourmet del Corte Inglés también venden sus pasas: “Les explicamos cuál era la diferencia entre unas pasas y otras y, desde entonces, venden nuestro producto”.

También orejones

Como la producción de ciruela pasa es tan escasa, Rajope ha ido diversificando sus productos desecados hasta colocar en el mercado pimientos, guindillas, orejones de pera, de manzana, de albaricoque y también dátiles, además de conservas vegetales. Pero a esta empresa se la conoce sobre todo por ser la única en La Rioja que realiza todo el proceso de elaboración del orejón de melocotón, una tradición que viene del pueblo aragonés de Fraga, “donde las mujeres pelaban los melocotones en el campo y los dejaban secarse al sol”, explica Ramiro Palacios, propietario de la empresa.

“Todo el proceso de elaboración del orejón es muy laborioso y se hace a mano. Para hacer un kilo de orejón necesitamos de 8 a 10 kilos de melocotón fresco”, explica Ángeles Comas. El melocotón lo compran a agricultores y cooperativas en la comarca de Calanda, la mejor zona de producción. Nada más traerlo a la fábrica, se pela y se saca la tira entera del melocotón, sin que se rompa. “Originariamente se secaba al sol pero con tanta producción lo secamos en hornos de aire. Luego se rehidrata para dejarlo blando y jugoso y se envasa en cajas de 5 kilos y en bandejas de 250 gramos para comercializarlo”, agrega.

Con diciembre llega el invierno y con él, el momento de consumir los productos que han ido madurando al sol del otoño.

tienden de nuevo para que se sequen y se envasan en cajas. Con esto, nos ponemos ya en noviembre”. Elías, que narra todo esto como quien sabe hacer de su oficio un arte, quiere aclarar lo del gusano para que nadie se llame a engaño, pero quedamos en que no puede haber nada más natural que una fruta con gusano o un gusano en una fruta y zanjamos ahí el tema.

Proceso industrial

Indagamos el proceso industrial de la mano de Rajope, como hemos dicho, una industria pionera en La Rioja que tiene un cuarto de siglo de experiencia en el proceso de elaboración de fruta seca. “Al ser una empresa pequeña y que comenzó siendo muy artesanal seguimos en la línea de cuidar mucho el producto, comprando al agricultor directamente y también manteniendo un contacto muy estrecho con el vendedor final”, explica Ángeles Comas. “En España se vende

mucho fruta seca pero se hace muy poca. Nosotros somos de las pocas industrias españolas que realizamos todo el proceso de hidratado de la ciruela. No sólo compramos y vendemos, también la elaboramos”, agrega. Hasta hace unos años sólo procesaban la ciruela claudia que compraban a agricultores de Quel, Nalda y los municipios limítrofes, pero las campañas publicitarias de alguna empresa de renombre indujo al consumo masivo de la californiana y no han tenido otro remedio que subirse al carro. “Nos la demandan nuestros clientes y hemos tenido que traerla, pero no tienen nada que ver: la claudia es una ciruela redonda, gorda, muy carnosa y con muy poco hueso. La tipo california, que es la que conoce más el mercado español, es alargada y grande, pero tiene mucho hueso, mucha piel y poca carne. A la larga sale más cara, pero la publicidad tiene mucho poder”, puntualiza.