



Ejemplares de alficoz, en una imagen cedida por la Universidad Politécnica de Valencia.

Un proyecto de la Politècnica busca semillas tradicionales de esta familia vegetal que resistan con poco riego

## El regreso del alficoz, entre el melón y el pepino

RAFA BURGOS, Alicante

El alficoz fue una de las primeras variedades de hortalizas cucurbitáceas que se cultivó en España. Tras su entrada en la Península desde el norte de África, procedente de India, arraigó en Murcia y el sur de la Comunidad Valenciana hasta que la fragilidad por la que no soporta bien el transporte lo confinó a los mercadillos de proximidad, de los que después prácticamente desapareció. Esta variedad de melón, también llamado cohombro o pepino fino, sobrevive apenas en los puestos que lo comercializan como calabacín o pepino de Marruecos. Sin embargo, el alficoz puede convertirse en un producto agrícola de primera magnitud ante el cambio climático, ya que soporta muy bien la sequía e incluso el riego con agua con altas concentraciones de salinidad, según un estudio liderado por la Universitat Politècnica de València (UPV), que busca alternativas a las variedades actuales, seleccionadas en tiempos de bonanza climática.

El proyecto, llamado *Diversidad genética y digitalización para el ahorro de recursos hídricos en el cultivo de las cucurbitáceas*, tiene como objetivo "utilizar la biodiversidad" de esta familia vegetal "para ofrecer variedades tradicionales de calabaza, melón, sandía, pepino y calabacín que resistan mejor ante el aumento de la temperatura y la escasez de agua", explica Belén Picó, vicerrectora de Investigación y catedrática de Genética de la UPV. Los investigadores viajan atrás en el tiempo porque "las semillas que se utilizan ahora se han ido seleccionan-

Tiene una floración precoz, es de ciclo corto y aguanta la salinidad y la sequía

El objetivo es utilizar la biodiversidad de esta familia vegetal

do bajo los criterios de producción, uniformidad y adaptación a sistemas intensivos de cultivo". Es decir, en épocas de abundancia de agua y de uso extendido de fertilizantes y pesticidas para combatir las plagas. Pero algunas de las variedades tradicionales, apartadas por las leyes del mercado, "aunque no sean tan productivas" están más blindadas contra el déficit hídrico "y dan un producto de gran calidad".

Para ello, han recurrido al banco de semillas del Instituto de Conservación y Mejora de la Agrodiversidad de la entidad académica valenciana, así como a los del CITA de Zaragoza o el Imida de Murcia, para encontrar ejemplares "que puedan cultivarse en zonas marginales y con agua de peor calidad". Hasta 500 variedades distintas, en solo un año, han salido de sus cámaras de frío y se han testado en zonas de cultivo particulares de Valencia y Elche (Alicante), en las que los agricultores han recibido instrucciones precisas para dosifi-

car diferentes condiciones de riego. El estudio, financiado con fondos Next Generation y con el apoyo del Ministerio de Ciencia y de la Generalitat, también utiliza técnicas de digitalización para analizar el desarrollo de las raíces y drones para monitorizar los cultivos.

En esta búsqueda del cultivo resistente al calentamiento global, sin necesidad de recurrir a variedades transgénicas, prohibidas en España, el alficoz es uno de los que mejores calificaciones ha obtenido. "Tiene una floración precoz, es de ciclo corto y aguanta la sequía y la salinidad", afirma Picó. Como sustituto del pepino, que no precisa mucha agua pero tampoco tolera demasiado las sales del terreno, el alficoz "es más dulce, menos acuoso y no repite". Se consume con piel y es idóneo para ensaladas que se pueden aliñar con yogur. También dieron gran resultado la calabaza y el melón, que son generosos con la producción y no se arredran ante las inclemencias. La sandía es la que peor lo lleva, "pero injertada en pie de calabaza aguanta mejor la salinidad".

El último paso del estudio, en el que también participan el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), la Universidad Jaume I de Castellón (UJI) y la Miguel Hernández de Elche (UMH), es testar los frutos obtenidos entre el consumidor. "Enseñamos 30 variedades distintas y dimos a probar seis asadas en horno", recuerda García de una cata organizada en agosto. Triunfó una calabaza de asar con un sabor muy dulce.

OPINIÓN / PACO CERDA

## Volver

**E**l origen. El regalo por su ochenta cumpleaños ha sido una tarjeta con cuatro palabras: "Viaje al pasado: Ademuz". Me lo contaba esta semana su hija, periodista de televisión. Ella se había entusiasmado con la idea: darle una sorpresa a su madre y acompañarla, casi medio siglo después, allá donde se encuentran sus orígenes familiares. Virginia, octogenaria, ya nació en Barcelona. Pero su madre era de Ademuz, y de allí partió en la inmediata posguerra para ponerse a servir en una casa bien de la gran ciudad. Atrás quedaban las tierras ondulantes del Rincón. Tocaba luchar, cambiar los horizontes anchos por los cajones ordenados, dejarse la piel para formar una familia y nunca, nunca, mirar atrás. Así se conjugaba el desarrollismo: en presente continuo. El pasado y el futuro eran recuerdos y quimeras: lujos de clase alta. Pero el tiempo pasó. Pasó hasta completar una vida entera y casi toda la vida de la siguiente generación. Este verano, cuando Virginia recibió la tarjeta, se quedó parada. Desconcertada. Preguntó a sus hijas que por qué tenían que ir a Ademuz. Que allí ya no quedaba nada. Que no veía interés alguno en el viaje. Las hijas se pusieron románticas: los orígenes, las raíces, la memoria familiar, un viaje juntas allá donde todo empezó.

Volver.

Su madre las miró.

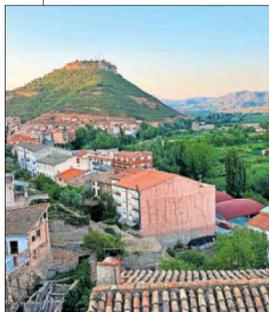
Les contó que ella no guardaba un buen recuerdo de aquel pasado.

Les contó que las primeras veces que visitó el pueblo de sus padres solo vio miseria. Ni siquiera agua potable. Mucho menos un inodoro: solo las cuerdas de los animales.

Les contó que cuando sus padres emigraron, la poca familia que quedó en el pueblo no les ayudó demasiado. Nunca entendieron, quizá nunca aceptaron, aquel abandono.

Las hijas, sorprendidas, escucharon.

El destino. La Central del Raval rebosa novedades, pero me llevo un libro muy apropiado al final del verano. Se titula *Nagori. La nostalgia por la estación que termina*, de Ryoko Sekiguchi.



Una vista de Ademuz, en la Comunidad Valenciana. / ELVIRA LINDO

que evoca el recuerdo de quienes lo habitaron.

Nagori es lo que queda tras el paso de una persona, de una vivencia, de un objeto.

Nagori es el momento de la despedida y el deseo de volver.

"Ninguna despedida, ninguna separación —escribe Ryoko Sekiguchi—, tiene lugar en el único instante. Aunque el momento de la partida dure apenas un segundo, permanecen aún las olas, la luz que ha dejado el tiempo compartido".

El viaje. Al final, claro, Virginia se dejó convencer. El viaje de Barcelona a Ademuz —los dos padres con sus hijas— es este mismo fin de semana. Llegarán a un pueblo que tenía 4.000 habitantes en 1940; hoy son 1.000, apenas 2.000 en toda la comarca. Ahora que las fiestas apagan sus últimas luces y tantos pueblos quedan en suspenso hasta Navidad, la despoblación volverá a desplegarse con toda su crudeza —que es el silencio— en miles de pueblos de la España interior. El debate territorial se reaviva. Catalunya es la gran cuestión. Mientras, los paisajes del Rincón de Ademuz —y de la Serranía, y dels Ports, y del Alto Mijares, y del Valle de Cofrentes-Ayora, y del Maestrat, y de l'Alcalatén— van enmudeciendo lentamente, quedadamente.

Hoy Virginia está en Ademuz. Puro nagori.

Volver a qué. Volver a dónde.