

Reportaje | Recuperación de plantas autóctonas

Hortalizas «made in» la comarca

Agricultores de Pontedeume y Miño se proponen rescatar los tomates y pimientos del país seleccionando para ello las mejores semillas de cada fruto

F. Fernández

FERROI

■ Una decena de agricultores de la comarca, sobre todo de Pontedeume y Miño, se ha propuesto recuperar los productos de la huerta autóctonos, de los que se dieron siempre en esta zona antes de que llegase la invasión de semillas de fuera. ¿Por qué? «Porque sólo podemos competir ofreciendo calidad». Lo dice Juan Vázquez, uno de esos agricultores aventureros. En un invernadero de Leiro (Miño) crecen tomates dignos de foto. Son del país, cultivados por Juan a partir de semillas autóctonas regaladas por un vecino. Lo mismo ha hecho Juan con los pimientos, tipo morrón.

En ambos casos, se ve a la legua que los frutos tienen algo especial. Los tomates,

además de grandes —su peso por unidad oscila entre los 500 y los 800 gramos—, tienen un color llamativo y forma irregular. Por dentro aún son mejores: «moi carnosos e sabrosos», explica Juan. También tienen pocas semillas. Eso no es bueno, porque el agricultor las necesita para preparar la cosecha del año que viene. Pero haberlas hallas, y Juan extraerá los mejores granos del corazón de los tomates para preservar la variedad local.

Vázquez lleva tres años inmerso en este experimento, aunque hasta ahora cultivó siempre las especies autóctonas al aire libre. Este año es la primera vez que lo hace en invernadero. Por eso a estas alturas de octubre aún tiene tomates, que normalmente se acaban en agosto.



RAFAEL ESTÉVEZ

ASÍ SON LOS TOMATES DE LEIRO. Grandes y carnosos; Juan Vázquez, dentro del invernadero, sostiene uno partido en dos

La experiencia en la que participa este agricultor de Leiro es una iniciativa particular de medio centenar de productores de toda la provincia, que se beneficiaron en su momento de una línea de ayudas de la Diputación para la recuperación de plantas autóctonas. Cada uno trata de recuperar variedades de diferentes hortalizas. Además, entre ellos se intercambian semillas para comprobar cómo se da ese fruto en otras zonas.

A pesar de los buenos resultados, estos agricultores precisan respaldo institucional para que sea reconocida la calidad de sus productos, un certificado similar al que ya identifica a las hortalizas ecológicas. Las que cultiva Juan Vázquez, que vive del campo, no tienen ese sello oficial, pero practica una agricultura limpia: sólo usa insecticidas biológicos, fungicidas a base de tomillo y cola de caballo e insectos depredadores contra las plagas.