



El sabor del final del verano: agricultores de la Vega Baja llevan de la huerta doméstica a la producción comercial el cultivo del jínjol TONY SEVILLA

El sabor del final del verano

El jinjolero, un árbol de secano tradicional en huertos familiares, da el salto a su producción en bancal con una mínima exigencia hídrica

1

D. Pamies

JACARILLA | 12·09·21 | 21:00 | **Actualizado a las 07:39**

La fruta pequeña pero valiosa. Siempre hubo jinjoleros en los patios de las casas de la Vega Baja y el campo de Elche. Su fruta era doméstica y muy popular. La modernidad los relegó al olvido y ahora vuelve como cultivo para reclamar su puesto en la cesta de la compra.

No faltaban los **espinosos jinjoleros** junto al aljibe o el pozo en los patios de las casas de planta baja de la **Vega Baja** hasta hace medio siglo. Árboles resistentes como pocos a la sequía y a la dureza de las tierras salobres. Tradicionalmente la llegada de los jínjoles a los fruteros de las casas era el anuncio del final del verano, aunque los **cambios urbanos** y de consumo lo fueron haciendo desaparecer hasta que su presencia **se hizo apenas testimonial** en el paisaje alicantino. Ahora esta pequeña, dulce y llamativa fruta del también

llamado azufaifo, recupera poco a poco su presencia en plazas y mercadillos y cada septiembre su consumo vuelve a ser habitual entre los vecinos de la comarca y la provincia.



El jinjolero - o azufaifo- es un árbol de secano con muy poca exigencia hídrica y que hasta hace unas décadas era muy popular en la huerta de la Vega Baja. | TONY SEVILLA

Es todavía **muy complicado** colocar el producto en supermercados o fruterías que excedan el ámbito local, «la gente joven no tiene ni idea de lo que es», indica Manuel Ferrández Mora, profesor de instituto que nunca se ha desvinculado de las tierras y la agricultura de la huerta. Hace nueve años se le ocurrió recuperar y estandarizar el cultivo de este producto tradicional en la Vega Baja. Plantó 500 árboles en una finca de una hectárea de la **huerta de Jacarilla**, -el mismo bancal había acogido cosechas de algodón y naranja-, y poco a poco comenzó a sacar adelante **los jinjoleros**. Muchas han sido las campañas de cosecha fallida - los ingenieros agrícolas apenas conocían los misterios de esta fruta en la que también hay que pelear **contra las plagas**-, pero ha aprendido con la experiencia y la producción, de gran calidad, está ahí. Los árboles de esta **finca de Jacarilla**, cuajados de fruta, presentan hoy un aspecto espectacular.



El sabor del final del verano

El jínjol es una pequeña fruta -según la variedad pasa del calibre de una aceituna al de una ciruela- cargado de propiedades como la vitamina C, fenoles y polifenoles, cuyo sabor se identifica con el de la manzana dulce, «aunque no es exactamente así, es mucho mejor», sonríe Ferrández. Su árbol es originario de Asia y en países como China el fruto es muy popular. Su adaptación a las condiciones del Mediterráneo permitieron que desde hace siglos sea un árbol de secano y requiere muy poca atención si se planta para consumo doméstico. Su presencia, aunque siempre ligada a la huerta familiar, en las zonas más áridas del sureste español lo dice todo: **Alicante, Murcia, Almería o Málaga.**

Su mayor **ventaja** es que su exigencia de agua es mínima en comparación a los cultivos de regadío convencionales como el limón, la naranja o la mandarina. De hoja caduca, de secano, el jinjolero es otro de los cultivos que podrían esquivar a la falta de recursos hídricos. «Con cuatro riegos a manta para toda la campaña entre abril y septiembre sobra», explica **Ferrández**. Claro, con cuidados y agua el árbol ofrece una generosa cosecha.

Durante todo el mes de septiembre **Manuel**, junto a parte de su familia y el refuerzo de algunos trabajadores del campo, recoge los jínjoles. Hay que conocer bien la maduración para acertar. Cuando está en su punto es delicada. La piel se agrieta con facilidad con la humedad y se quema con el sol. Y luego está el capítulo de la distribución. Casi como si se tratase un secreto, Manuel cuenta que después de mucho tiempo ha logrado dar con algunos comercializadores que buscan **el mejor jínjol**. En especial un distribuidor chino afincado en

España, pero también entre los grandes distribuidores de **Cox**. Ha logrado precios decentes: 0,70 euros el kilo en primera venta. Ahora cubre los gastos y, si la cosecha es buena, algo de beneficio.

LA CIFRA

4.000 AÑOS China, principal productor.

El jínjol es un cultivo tradicional en China desde hace 4.000 años. Son comerciantes chinos los que han puesto sus ojos en las escasas cosechas alicantinas.