Reflexiones de un hortelano

Cuando me disponía a escribir mi colaboración habitual para *La Fertilidad de la Tierra*, la mirada se me fue hacia unos magníficos tomates rojos que, depositados en un plato junto a la ventana, llevan más de dos meses esperando a que me decida a extraerles las semillas para seguir sembrando en años próximos.

Sobre todo me llamó la atención el darme cuenta de que, a pesar de llevar más de dos meses recogidos de la mata, y de que son una variedad grande y jugosa, para ensalada, no presentan signos de deterioro o síntomas de que vayan a pudrirse pronto.

Medio distraído, me pregunto a qué se deberá el buen estado de conservación de los tomates y, casi mecánicamente, me respondo: "Son tomates de una variedad local que llevo cultivando de forma ecológica varios años seguidos..." y éstas son razones más que suficientes para que, sin necesidad de refrigeración ni de manipulaciones genéticas, una hortaliza, una verdura o una fruta, pueda conservar sus propiedades y seguir vital mucho tiempo después de haber sido cosechada.

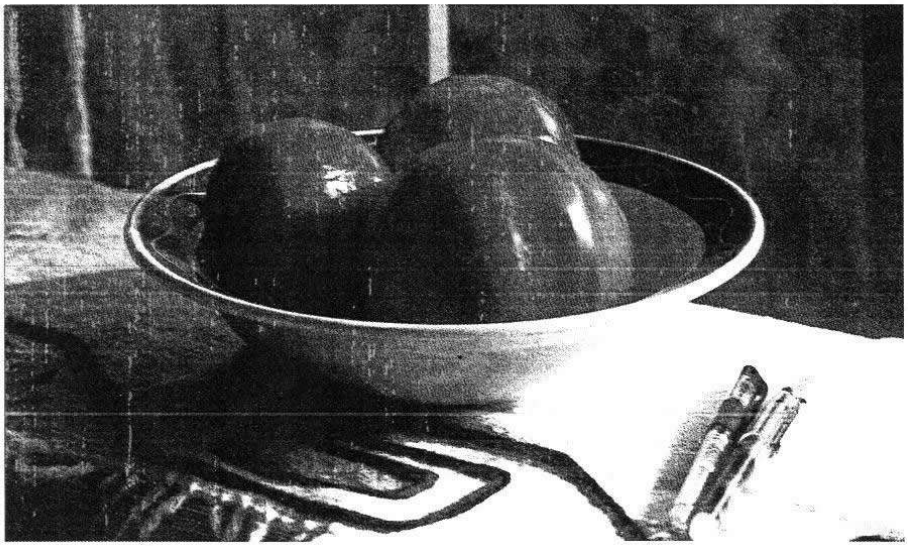
Hoy día es impensable que unos tomates e incluso unas manzanas de cultivo convencional y compradas en la tienda más cercana se nos conserven fuera de la nevera durante varios meses. Éste es uno de los argumentos de la biotecnología transgénica para justificar el manipulado y la alteración de los genes de plantas cultivadas.

Pero pretender prolongar la conservación de alimentos desvitalizados al haber sido cultivados con abundancia de fertilizantes químicos y rociados con infinidad de plaguicidas, me parece simplemente una incongruencia –por no recurrir a palabras mayores–. Sobre todo, a sabiendas de que con una buena selección de las plantas y variedades adaptadas al lugar donde cultivas y aportándoles las condiciones idóneas para su correcto desarrollo, tal como plantea la Agricultura Ecológica, los resultados pueden ser infinitamente más positivos en cuanto a calidad de los alimentos resultantes. Incluso en lo referente a cuestiones puramente prácticas o comerciales.

De tanto en tanto conviene observar y reflexionar

Este verano cultivé siete variedades de tomate: cuatro de semillas híbridas comerciales y otras tres de ecológicas, incluida ésta, procedente de las que me regalara un horticultor de Benissa (Alicante) hace cuatro años. Es la única que ha resistido de forma espectacular las virosis y el secado de las hojas (de algunas se secaron matas enteras), consecuencia directa de la nefasta combinación de radiación ultravioleta, ozono y contaminación atmosférica. De hecho, en este lluvioso inicio de otoño, son las únicas matas de tomate que siguen verdes en el huerto.

¿Inconvenientes? Tal vez el hecho de que, a pesar de ser unos tomates de gran tamaño, vistosidad y excelente sabor, su carne, tierna y jugosa, es probable que no tenga la dureza o consistencia idónea para su transporte y comercialización. Pero esto ¿no se puede solucionar utilizando para el porte cajas planas de una o dos capas, como las de los caquis o melocotones? Al fin y al cabo son un bocado exquisito y sano.

Si os apetece cultivarlos en vuestro huerto, puedo pasaros algunas semillas para la próxima primavera.

¡Salud a todos! ■