

Fuente: El Español.com

Título: Vicente Todolí, el sabio que cambió La Tate por un jardín de cítricos: 500 especies, del limequat a la mano de Budha

Autora: Natalia Martínez

Fecha: 10 de febrero 2025

Link: https://www.elespanol.com/cocinillas/actualidad-gastronomica/20250210/vicente-todoli-sabio-cambio-tate-jardin-citricos-especies-limequat-mano-budha/862664232_0.html



INICIAR SESION

EL ESPAÑOL
cocinillas



Vicente Todolí, a la entrada de fundación.

ACTUALIDAD GASTRONÓMICA

Vicente Todolí, el sabio que cambió La Tate por un jardín de cítricos: 500 especies, del limequat a la mano de Budha

- La fundación de Vicente Todolí en Palmera (Valencia) atesora la colección de cítricos más importante del mundo. Arranca la mejor temporada para conocerla con sus visitas guiadas.
- **Más información :** [Trucos para sacar más zumo de los cítricos](#)



Natalia Martínez

Publicada 10 febrero 2025 07:00h

Actualizada 10 febrero 2025 22:18h

Los **cítricos** son una fruta con historia propia que apareció **"a los pies del Himalaya hace 8.000.000 años"**: desde su orígenes en el sudeste asiático, pasando por la mitología griega y su propagación de oriente a occidente. Es en esta parte del mundo, en **Palmera, un rincón de la comarca valenciana de La Safor** entorno que **"reúne unas de las mejores condiciones climáticas para su cultivo"** donde han encontrado su paraíso en la tierra.



Los desconocidos cítricos del menú degustación de El Poblet: así cocina Valencia el chef Luis Valls

Todo ello es cosa de **Vicente Todolí**, nacido en 1958 en esta localidad que recibe la brisa del Mediterráneo, en el **seno de una familia de agricultores**. El valenciano, tras una dilatada formación y trayectoria a la vereda del arte —ha sido **director de la Tate Modern en Londres, además del Instituto Valenciano de Arte Moderno (IVAM)**— apostó por su tierra y tras ganar la batalla a un urbanismo descontrolado convirtió en realidad un jardín extraordinario que parece salido de los sueños de un botánico renacentista.

Desde hace una década, entre los muros de cañizo de la **Todolí Citrus Fundació**, el arte ha cedido su lugar a la naturaleza, y los lienzos han sido reemplazados por árboles cuyas ramas sostienen **más de 500 variedades de cítricos. 45.000 metros cuadrados de extensión** donde este ilustrado conserva las especies más singulares del mundo. Un archivo viviente de historia, cultura y gastronomía.



Vicente Todolí en su 'archivo cítrico'.

Su fascinación por los cítricos no fue casualidad. Cinco generaciones de su familia han estado ligadas a la citricultura. Su **padre fue podador y su abuelo, inventor de un sistema de producción que mejoraba la rentabilidad de los árboles**. Pero Todolí no busca productividad, sino conocimiento y preservación.

“Mi objetivo no es producir, sino conocer la naturaleza de cada uno”, afirma mientras muestra lo que esconde en el interior de una caseta convertida en museo, que alberga una **gran colección de objetos relacionados con los cítricos**, incluida una copia de aquel libro que se remota a 1664, en el que se hablaba de cítricos por primera vez.



Una de las variedades de pomelo que cultivan.

Su revelación llegó en 2010, en un viaje a Perpiñán junto al chef Ferran Adrià, donde descubrió una colección privada de cítricos cultivados en macetas, al estilo de los Medici en el Renacimiento. Inspirado por esa experiencia y enfrentado a un plan urbanístico que amenazaba con devorar el paisaje de su infancia, decidió comprar y salvar 18 parcelas, dando origen a la Fundación Todolí Citrus en 2012.

El museo viviente de los cítricos

Entre sus árboles conviven especies legendarias como el **citrus maxima, la madre de todas las naranjas y pomelos, que llegó a Europa en el siglo XVIII**, y variedades casi extintas que ha rescatado con meticulosidad. Todas ellas están al buen recaudo de Antón, quien se encarga de descubrir a los visitantes las joyas que crecen en el jardín y las prueba para saber si están en su punto óptimo de consumo.



Antón, al cuidado de los cítricos.

Aquí se encuentran frutos que desafían la lógica de los supermercados: **limones de mil y una formas**, algunos con más albedo (comestible) que pulpa, pomelos que superan el kilo de peso o naranjas que descubren un crisol infinito de sabores. Destaca la **bizarria**, un híbrido único en el mundo, donde en un mismo árbol crecen dos variedades de naranja amarga y una mitad cidra, **mitad naranja, descubierta por los Medici**.

La Fundación Todolí Citrus no solo conserva variedades; también las investiga, analiza su potencial gastronómico y desarrolla productos como mermeladas artesanales con frutas poco comunes como el **yuzu japonés, la cidra etrog o la lima Red Philippine**.

Este trabajo ha atraído la atención de chefs como Ricard Camarena, Albert Raurich y Paco Morales, quienes han encontrado en este vergel una fuente de inspiración infinita. Tanto es así que, en el caso de **Luis Valls, chef al frente del dos estrellas valenciano El Poblet**, se sirve de ellos como hilo conductor en su menú degustación.

Para esta temporada presentan un pase nuevo que consiste en un **limón medica donde cocinan anguila, acompañado de un carpaccio del propio limón** -ya que su albedo no es amargo-, gel de hierbas del campo de Todolí como el wasabi mediterráneo o el oxalis y un pil pil. "Con esto **aprovechamos la totalidad del fruto**, no solo para cocinar sino para integrarlo en la propia salsa" apunta el chef, que incorpora también las hojas de los cítricos a la elaboración de las que extrae su esencia.

Un ecosistema resguardado del olvido

Más allá de la colección de cítricos, el jardín de Todolí es un ecosistema protegido, donde conviven **aves** como el **gafarró, el verderol y el pitroig**. Su filosofía es mantener un equilibrio natural, evitando pesticidas agresivos y favoreciendo el desarrollo de un entorno sostenible.

La ubicación del huerto, cerca del mar y en una de las zonas con mayor pluviometría de España, es ideal para la citricultura. Como en Catania (Sicilia), la **combinación de lluvias y variaciones térmicas permite que los frutos alcancen el equilibrio perfecto entre dulzor y acidez**.



Un tipo de cidra.

Las visitas a la Fundación se convierten en un recorrido sensorial. Todolí, con su voz acelerada y su entusiasmo inagotable, ofrece **catas improvisadas** donde invita a probar **gajos de cítricos únicos, zumos recién exprimidos y pieles aromáticas** que transportan al visitante por un viaje de sabores, texturas y aromas.

“Cada cítrico tiene una historia que contar”, dice mientras muestra un Hirado Mountain, un pomelo japonés cultivado en la isla de Nagasaki, o una Lumia di Napoli, un híbrido medieval que se perdió en Valencia pero que sobrevivió en Italia. Para Todolí, el conocimiento de los cítricos no solo es botánico, sino histórico y cultural.

En un mundo obsesionado con la producción masiva y la homogeneización de los alimentos, su fundación es un **refugio de biodiversidad** y un homenaje a la riqueza de la citricultura mundial. Vicente Todolí ha logrado lo impensable: convertir un huerto en un museo viviente, donde la naturaleza y la cultura se entrelazan en una sinfonía de colores y aromas.



El aviario que han construido en medio del huerto para la cría y conservación de aves.

Quien lo visita, no solo descubre cítricos, sino también el espíritu de un hombre que ha sabido conjugar su pasión por el arte con el respeto por la tierra. La Fundación Todolí Citrus no es solo un jardín, es un **manifiesto contra el olvido, una oda a la diversidad** y un recordatorio de que, como en el arte, lo más valioso suele estar en los detalles más inesperados.