

REPOR TAJE

TODOLÍ CITRUS FUNDACIÓ



El legado de Vicente Todolí: un huerto botánico de cítricos para la ciencia y los valencianos



Detalles de las mesas con cítricos expuestos que jalonan el recorrido por el huerto.

Imagen superior, Vicente Todolí (foto: V. L.).

Mundialmente reconocido en su faceta de director de museos y asesor artístico, este valenciano de La Safor manifiesta con este proyecto magnífico, obra íntima y personal, ser además un apasionado de la citricultura, de su estudio y divulgación, y un enérgico guardián del paisaje amenazado de la Huerta.

Desde el mirador de madera que se eleva sobre la espesura del huerto, en la partida de Bartolí, se recorta a poniente el horizonte escarpado de las sierras Grossa, de Ador y La Safor. Las montañas cierran a este lado la llanura que contiene toda la huerta de Gandia, abierta por el otro al viento húmedo del mediterráneo. Aquí, el cerco rocoso y la inmediatez del mar han propiciado un microclima idóneo para el cultivo del naranjo, «similar al de la Conca d’Oro de Palermo y la Costa de los Cíclopes, en Catania». Y aquí, a su pueblo y a su huerto, regresa siempre que puede Vicente Todolí, una de esas personas capaces de engrandecer estos rincones y hacer a la vez el mundo tan pequeño; un mundo donde, desde Palmera mismo o cualquier otro lugar, Okinawa, Milán o Nueva York quedan a tiro de piedra.

Regresa porque en Palmera tiene sus raíces, hundidas por generaciones en estas fincas naranjeras, y un proyecto íntimo, su herencia: un huerto de cinco hectáreas, la misma extensión que el Jardín de Bóboli, en Florencia, donde los Medici también colecciónaron naranjos, que reúne medio millar de variedades de cítricos provenientes de todo el mundo. Todolí, cuya dedicación a la gestión cultural y al arte contemporáneo le ha reportado reconocimiento internacional, director de museos como el Instituto Valenciano de Arte Moderno (IVAM), el Museo de Serralves de Oporto y la Tate Modern de Londres, ha trasvasado a esta colección botánica su inquietud artística. Reticente, por no acotarse, a colecciónar obras de arte, se afana sin embargo en incorporar nuevos árboles a este huerto botánico. «Los cítricos también son arte —advierte—, porque, como el arte, las plantas son testimonio de la civilización. Cada una de las variedades que cultivamos en el huerto está asociada a una cultura, un lugar, una forma de entender el mundo».

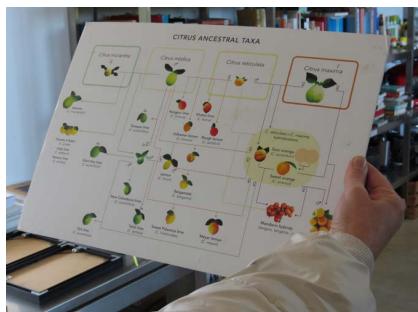
CONTRA EL ABANDONO DE TIERRAS Y EL URBANISMO PREDATORIO

Desde 2012, la fundación crece año tras año, sin prisa, en su objetivo de «luchar contra el abandono de las tierras de cultivo, de proteger este paisaje ancestral, un modo de vida; de conservar, investigar y divulgar la diversidad citrícola».

Libro de Salvador Zaragoza, editado por la fundación en 2023.

Lámina divulgativa con el árbol genealógico de los cítricos.

Vicente Todolí (foto: V. L.).



Desde 2012, este legado personal tiene forma de fundación, la **Todolí Citrus Fundació**, una institución que crece año tras año, sin prisa, en su objetivo de «luchar contra el abandono de las tierras de cultivo, de proteger este paisaje ancestral, un modo de vida; de conservar, investigar y divulgar la diversidad citrícola». Todolí, que desde entonces se dedica medio día al arte y el otro medio a la citricultura, explica de dónde parte la idea: «Yo pensaba en cultivar cítricos de diversas variedades en un pequeño huerto de tres hanegadas que compré con esa intención y donde ya mi padre había injertado y plantado algunos árboles; pero el proyecto se hace más ambicioso cuando me entero de que había un plan para urbanizar hasta el último rincón de huerta que quedaba en el término. Por aquí —señala la verja que da al viejo camino de Palmera— iba a pasar una calle de treinta metros de ancho y la población se iba a triplicar. Así que me propuse luchar contra este urbanismo predatorio e ir adquiriendo las parcelas que los vecinos quisieran venderme, empezando por unos bancales que eran de mi hermano. Y, así, hasta hoy».

En esta lucha contra la destrucción del paisaje, llevan tiempo haciendo pruebas con variedades propias, hibridaciones que «a nadie se le ocurría hacer», pensando que tal vez algún día el experimento dé sus frutos, nunca mejor dicho: lograr que estas pequeñas parcelas fueran rentables, pensando en la fórmula de «microproducción para micromercado», en combatir la desidia y el abandono mediante un cooperativismo básico.

Óscar Olivares Fuster, director técnico de la fundación, le recuerda que hay también otro hito en la gestación de la idea. Tiene que ver con su amistad con el cocinero Ferran Adrià, con quien comparte proyectos pasados y presentes, la pasión por la gastronomía y esa forma de hablar atropellada propia de cerebros entusiastas, en ebullición. «Fue en un viaje que hicimos los dos a Perpiñán —reconoce Todolí— a visitar algunos viveros especializados en cítricos en maceta. Yo no entendía que hubiera que ir a Francia para esto, y él me retó a hacerlo en Palmera y a convertirme en su proveedor. "Fes-ho tu" (hazlo tú), me dijo. Y así surgió la idea de cultivar medio centenar de variedades históricas».

No solo Adrià, a través de la Bullipedia, ha mostrado interés por divulgar la importancia de los cítricos en la gastronomía. También los chefs valencianos Quique Dacosta, quien tiene en proyecto publicar un libro monográfico, Ricard Camarena y Luis Valls, que ofrece un par de menús en los que incorpora cítricos del Bartolí, han prestado atención al papel de estos en la cocina y contribuido a difundir el trabajo de la fundación. Tal vez por esto, cada año visitan este huerto botánico grupos de cocineros llegados de Inglaterra, Italia... «Casi nunca de España», no obstante.



CITRICULTURA PARA TODO

«Estamos abiertos a todo tipo de colaboraciones que nos ayuden a crear, compartir y difundir el conocimiento en torno a los cítricos en sus múltiples vertientes: la agrícola, la ambiental, la industrial, la histórica, la culinaria...»

Antoni Miralda trabajando en un proyecto artístico basado en los cítricos del huerto.

El Cidro maxima produce frutos de gran tamaño, de los más grandes entre los cidros, de ahí su nombre.



Antes de dejarnos con Óscar, su mano derecha en este proyecto, Todolí habla y habla como un agrónomo, como un botánico, un filósofo. Lo hace apasionadamente, sin orden, aludiendo a esto y lo otro: a la recuperación de naranjos extintos y a pruebas de hibridación; a la adquisición de variedades exóticas y las dificultades burocráticas para importarlas; a la necesidad de incorporar plantas adaptadas a la sequía... Más allá del mero uso alimentario, destaca su interés por las múltiples aplicaciones de los cítricos, desde la industria hasta la gastronomía. Refiere probadas propiedades antitumorales del albedo de la mano de Buda. Sugiere la existencia de una inteligencia vegetal, citando a Stefano Mancuso y Emanuele Coccia. Y explica el uso del altramuz molido para contrarrestar la alcalinidad del suelo en los jardines renacentistas. Explica también cómo en Japón utilizan el polvo de conchas de vieira cocidas a altas temperaturas y molidas para alargar la conservación del verde de los sudachis. Habla de colaboraciones con el IIVIA y otros centros de investigación y universidades: de estudios sobre la actividad biológica de los aceites esenciales de la cidra, sobre la evolución sensorial del caviar cítrico y sobre la aplicación del ozono en agricultura, por ejemplo. Habla de citricultura biológica, citando plagas como el cotonet, la mosca y el *Scirtothrips aurantii*, «eixe fill de puta», maldice, que ha aparecido también en Palmera, y de la tolerancia al HLB de algunos plantones de cítricos australianos y su potencial hibridación con variedades locales para combatir la enfermedad. Incluso menciona la rara genética de algunos naranjos, como el bizarro, capaz de dar tanto sus frutos típicos como otros propios de la cidra.

Aún tiene tiempo de enseñarnos la biblioteca botánica, la colección de grabados originales de algunos de los principales tratados de citricultura, como los de Rissó y Poiteau, Ferrari y Volkamer, y un museo de productos cítricos, de Italia, de España —los que menos, como «el Trinaranjus que hacían aquí hace mil años y para de contar»— y sobre todo de Japón, «donde adoran los cítricos y donde, en prueba de agradecimiento, no te regalan champán ni vino ni sake, sino un cítrico». Sorprende la variedad de productos japoneses que incorporan estos frutos a su elaboración. Nos acompaña también al laboratorio gastronómico, donde nos muestra unos cuadros de Antoni Miralda, una serie de siete cítricos fotografiados e impresos en papel de seda, como el que se usaba tiempo atrás para envolver las naranjas; finas hojas arrugadas, vueltas a abrir y enmarcadas. La conexión de la fundación con el arte contemporáneo es evidente, y lógica, y una parte de su patrimonio está constituida por obras donadas por artistas tan reconocidos como Carmen Calvo, Maurizio Cattelan, Attilio Maranzano, Cildo Meireles, Jorge Peris, entre muchos otros. También en el laboratorio, un productor artesano de ginebra, que emplea la piel de cuatro variedades de estos cítricos para elaborarla, está pelando lumias de Borneo y metiendo las mondadas en un deshidratador.

Todolí se despide de él y de nosotros, no sin antes resumir su propósito: «Queremos que la gente haga con los cítricos lo que considere; no se trata de que lo hagamos nosotros. Y para ello todo esto está a su disposición. Estamos abiertos a todo tipo de colaboraciones que nos ayuden a crear, compartir y difundir el conocimiento en torno a los cítricos en sus múltiples vertientes: la agrícola, la ambiental, la industrial, la histórica, la culinaria... Quien tenga interés que venga». Quien tenga interés dispone aquí del aula, la biblioteca, el laboratorio y el huerto entero. No hay más que llamar al timbre.



LA VISITA

El huerto botánico, una de las mayores colecciones privadas de cítricos del mundo, con medio millar de variedades, es el centro de operaciones de la fundación. Funciona como banco genético y como un espacio de experimentación y aprendizaje.

Imagen superior, detalle del huerto botánico.

Óscar Olivares Fuster, director técnico de la fundación (foto: V. L.).

Se marcha Todolí, acompañado por un paisano amigo que le está ayudando en la búsqueda de nuevos bancales que comprar, y Olivares nos guía en un recorrido por el huerto, una de las mayores colecciones privadas de cítricos del mundo, en crecimiento constante. Este huerto es el centro de operaciones de la fundación. Funciona como banco genético y como un espacio de experimentación y aprendizaje.

En la visita, a la que acuden grupos de diferentes perfiles, participan los cinco sentidos. Estamos en invierno y el aire se perfuma con la mixtura de tantos frutos diversos: la bergamota, la mandarina amarga, la lima del desierto australiana... Se oye el murmullo del agua de las fuentes, el canto del gallo y el reclamo del mirlo. Y también, al fondo, la muixeranga, que anuncia en el pueblo la lectura por megafonía de un bando municipal. Contemplamos los árboles, que «son como los lienzos, donde los frutos representan las obras de arte», sugiere Olivares. Probamos el caviar cítrico y nos lavamos las manos con un tipo de papeda que limpia como el jabón.

La diversidad de especies y variedades es enorme, y el director técnico de la fundación insiste en el interés de su evolución histórica, de su presencia y adaptación a distintas regiones del mundo. En la página web, un apartado reúne todas ellas organizadas por grupos varietales: cidras, mandarinas, pummelos, limones, limas, naranjas amargas y dulces, pomelos, kumquats, papedas... Cada una cuenta con su ficha, en la que se describen su historia, características y usos.

Así, desde el principio, planificó también Todolí la estructura del huerto, por bancales de grupos varietales, 13 en total. De cada variedad, hay cuatro o cinco especímenes. Cada seto, cada línea de árboles, cada parcela manifiesta la sensibilidad artística del fundador. Las visitas a este museo orgánico de obras vivas, tan vivas que en muchos casos solamente se podan por necesidad, por exigencias del marco de plantación, comienzan por Todos los Santos, el primero de noviembre, y se alargan hasta finales de abril, un lapso de tiempo que está determinado por la presencia de frutos. Ya a principios del otoño fructifican algunas variedades australianas y japonesas, también las satsumas, pero no es hasta noviembre que el huerto empieza a mostrar todo su esplendor: primero las mandarinas, después las navel, los pomelos y pummelos, las cidras, los limones... La temporada se cierra bien entrada la primavera con las variedades blancas del tipo valencia, que son, junto con las que florecen dos veces, como algunos limones y cidras, las que presentan frutos más tardíos.



A DISPOSICIÓN DE LA CIENCIA

La fundación participa en un importante proyecto internacional de investigación, en el que colaboran también el IVIA y la UPV, centrado en la búsqueda de resistencias y tolerancias a la enfermedad del HLB, la amenaza más grave a la que se enfrentan los cítricos en todo el mundo.

Durante el recorrido por el huerto, Óscar Olivares regresa sobre lo que explicaba Vicente Todolí. «Nuestro objetivo es que la colección esté a disposición de la comunidad científica sin trabas», asegura. Insiste en que el objetivo principal de la fundación radica en «preservar, compartir y difundir la diversidad citrícola», y cuenta que para ello colaboran estrechamente con el Institut Valencià d'Investigacions Agràries (IVIA), a través de un convenio, en la catalogación y conservación de variedades y la mejora de cultivos. «Tenemos una relación muy estrecha y activa con el Banco de Germoplasma del I VIA —explica—, por un lado, compartiendo variedades de manera recíproca, y, por otro, colaborando en la obtención clásica de híbridos».

Olivares destaca la participación de la Todolí Citrus Fundació en un importante proyecto internacional de investigación, en el que colaboran asimismo el I VIA y la UPV, centrado en la búsqueda de resistencias y tolerancias a la enfermedad del HLB, la amenaza más grave a la que se enfrentan los cítricos en todo el mundo. «Nuestra presencia responde precisamente a la exclusividad del germoplasma del que disponemos, que nos permite ensayar hibridaciones específicas y probar posibles resistencias a las bacterias que la causan».

En esta contribución a la investigación científica, este biólogo menciona un estudio encabezado por la UPV enfocado a determinar cómo, a lo largo de una campaña anual, la meteorología y otras condiciones de cultivo determinan la floración de las diferentes variedades. «Es un proyecto muy interesante, y este huerto es el lugar perfecto para llevarlo a cabo —explica—, ya que aquí están representados en un mismo lugar y en iguales circunstancias todos los grupos varietales de cítricos».





Aviario diseñado por Carsten Höller.

Uno de los viejos naranjos amargos.

Imagen superior, el pie *descorcat* de un naranjo amargo casi centenario.



EL VIEJO NARANJO AMARGO

«¡Y esto es pura arqueología agronómica!», exclama Óscar al llegar a un viejo ejemplar de naranjo amargo, de aquellos casi centenarios, injertado a lo largo de su vida con algunas variedades de valencia, clementina y sanguina hoy desaparecidas. «El naranjo amargo sería el mejor patrón si no fuera por su sensibilidad a la tristeza, y por eso ya no se utiliza apenas». Es una verdadera obra de arte. Tiene el pie desnudo, con las raíces al aire y la raíz pivotante amputada para evitar que suban por ella los hongos del suelo, causa de muchas enfermedades. A esta faena de airear las raíces la llaman en valenciano *descorcar*, y no parece tener una traducción fácil al castellano. Explica Óscar que el *descorcat* asegura la longevidad del árbol y permite que broten del pie original nuevas plantas. Así es posible recuperar variedades antiguas que, más allá de un interés patrimonial, pueden tener un provecho. En este caso, por ejemplo, para elaborar mermelada. Todolí ha querido conservar a toda costa los pocos árboles que, como este, seguían vivos en los bancales que ha ido adquiriendo.

El recorrido sigue hasta el mirador que domina todo el huerto y desde el que se observa el aviario que ha diseñado Carsten Höller, una instalación artística y a la vez funcional donde se aclimatan para ser liberados jilgueros, verdecillos y otras especies autóctonas de aves canoras procedentes del silvestrismo. Aquí acaba nuestra visita y concluye Óscar: «Está en las escrituras de la fundación que todo esto es ya patrimonio de los valencianos. De momento, se gestiona y se sostiene por Vicente y por la propia actividad de la fundación, a través de la venta de productos, la realización de visitas guiadas, la publicación de libros especializados y las donaciones a través del programa de amigos de la fundación. Pero, en el futuro, cuando él ya no esté, su custodia debe corresponder a todos los valencianos». También, por supuesto, su disfrute.

>Autor del artículo:

Vicent Llorens
Fundació Assut
vllorens@fundacioassut.org