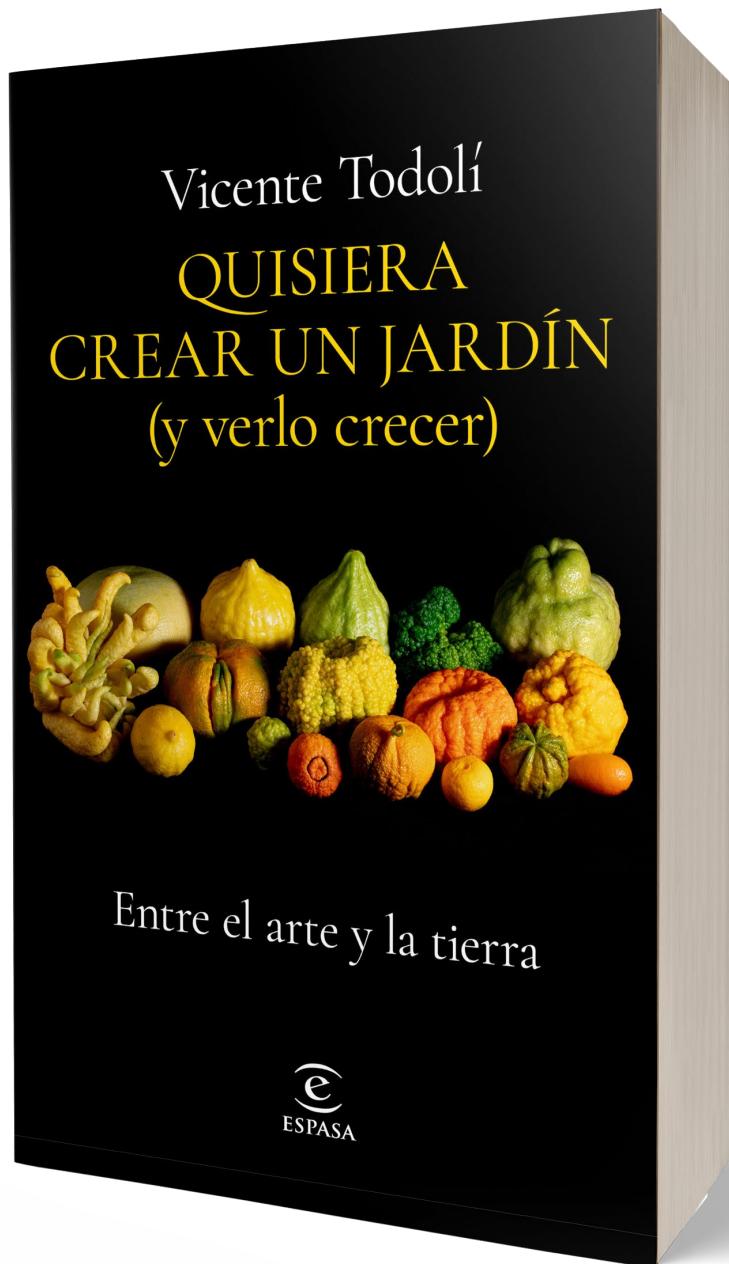


Vicente Todolí
*Quisiera crear un jardín
(y verlo crecer)*



Publicación: 26/3/2025 | ISBN: 978-84-670-6913-6 | 248 páginas
15 x 23 cm | Rústica con solapas | 21,90 €

Espasa | No ficción | Arte | Museos | Naturaleza | Citricultura |
Coleccionismo botánico | *Scratch and smell*

Espasa publica el 26 de marzo la exquisita memoria creativa de uno de los personajes de nuestro país más reconocidos a nivel internacional en el mundo del arte, todo un referente contemporáneo.

Vicente Todolí

Quisiera crear un jardín (y verlo crecer)

Entre el arte y la tierra

«Me gusta definir este huerto como un museo, como un jardín museo donde concurren un recorrido y una experiencia multisensoriales. Está pensado como una visita que llama a todos tus sentidos y te impone un ritmo. Es un museo vivo, en el que no hace falta renovar periódicamente la presentación de la colección porque esta cambia a cada momento. Y todo empezó con la compra de varios bancales para evitar una urbanización».

Vicente Todolí



2

- Vicente Todolí es todo un referente del arte contemporáneo, un *curator* de prestigio que ha pasado de la dirección artística de algunos de los más grandes museos del mundo, como la Tate Modern Gallery, a cultivar más de 500 variedades de cítricos en Palmera, su pueblo natal. Un «hombre de espíritu renacentista», curioso vocacional, que investiga y se documenta sobre todo aquello que le provoca emociones, ya sea el arte o la tierra.

Quisiera crear un jardín (y verlo crecer) es una reflexión muy personal sobre las circunstancias y asuntos que acaparan su atención y dibujan tanto su trayectoria vital como profesional: de Valencia a Nueva York, Oporto, Londres o Milán, descubriendo artistas y organizando exposiciones, para volver a los campos junto al Mediterráneo y recuperar sus raíces, literalmente, al descubrir el «arte» de cultivar olivos y cítricos. Análisis rápidos y certeros en torno al arte, los museos o los propios artistas, narraciones curiosas, biográficas, llenas de vida. Y su regreso a

Para más información y entrevistas con el autor:

Desirée Rubio De Marzo
Prensa y comunicación Espasa
División Editorial Grupo Planeta
C/ Juan Ignacio Luca de Tena 17, 5^a. planta - 28027 Madrid
M. 680 683 717 | drubio@planeta.es

casa para reconstruir la memoria de su familia y contribuir a recomponer la génesis del territorio valenciano. Allí ha creado el huerto privado con el mayor número de variedades de cítricos plantados sobre la tierra.

«Vicente Todolí se siente parte de ese pasado que, con el estímulo de los Médici y de los humanistas neoplatónicos del Renacimiento, incorporó el valor del colecciónismo a la botánica. Arte y naturaleza convergen de nuevo y dan coherencia a la evolución de las relaciones modernas de la cultura con los objetos creados por el hombre o en los que este apenas ha intervenido. Se enlaza así la jardinería con los gabinetes de maravillas o curiosidades, en los que, a su vez, se halla el origen de los museos, a los que Vicente Todolí ha dedicado toda su vida profesional».

(Juan Lagardera, *del preámbulo*).

«Pertenezco a la quinta generación de especialistas en citricultura. Con la idea de preservar esa labor y la cultura de los cítricos de la que disfrutamos en Valencia, compré, por sugerencia de mi padre, un huerto de tres mil metros cuadrados a los herederos del propietario vecino, que acababa de fallecer. El objetivo no era otro que cultivar una pequeña colección de variedades locales que estaban desapareciendo, así como otras más comerciales. Tuve que ampliar aquellos tres mil metros cuadrados iniciales hasta alcanzar los cuarenta y cinco mil que tenemos hoy, convenciendo a los agricultores vecinos, uno por uno, hasta comprar más de veinte terrenos colindantes, muchos abandonados, la mayor parte de reducidas dimensiones, ya que Valencia es el reino del minifundio».

«En la Toscana siempre han tenido claro que la conservación del territorio es su mejor herencia. Entre los valencianos, eso no ocurre. Diría que por cortoplacismo: dame para hoy, que mañana no sé si estaré aquí. Toda la vida ha sido así. Espero que no sea eternamente así. Los partidarios de ese urbanismo depredador me decían que con su tierra hacían lo que querían, y no: heredas la tierra, no un solar, que es tierra obliterada, aniquilada; por tanto, tienes la obligación de transmitirla como tierra viva a las siguientes generaciones. Cada generación debe utilizar lo mínimo posible para que las que vengan después puedan tomar sus propias decisiones».



3

Vicente Todolí

Para más información y entrevistas con el autor:

Desirée Rubio De Marzo

Prensa y comunicación Espasa

División Editorial Grupo Planeta

C/ Juan Ignacio Luca de Tena 17, 5^a. planta - 28027 Madrid

M. 680 683 717 | drubio@planeta.es



Vicente Todolí, licenciado en Historia del Arte por la Universidad de Valencia, cursó estudios de postgrado en la Universidad de Yale (Estados Unidos) con una beca Fulbright. Posteriormente estudió Historia del Arte Moderno en el Graduate Center de la Universidad de la Ciudad de Nueva York y fue becado en el International Study Program para curators del Museo Whitney de esta misma ciudad (1984-1985). A lo largo de su carrera profesional, centrada en el arte contemporáneo, ha sido jefe del área artística del IVAM, Instituto Valenciano de Arte Moderno (1985-1995), director fundador del Museu Serralves de Oporto (1996-2002), director de la Tate Modern de Londres (2003-2010) y desde 2013 director artístico en Milán del museo Pirelli HangarBicocca. Además, asesora a diversas entidades sin ánimo de lucro, como la colección Inelcom en Madrid, y fue el primer responsable de la colección y programación del centro Bombas Gens de Valencia. Es Chevalier des Arts et des Litteres, recibió la orden de Santiago da Espada en Portugal (2003) y es doctor *honoris causa* por la Universidad Politécnica de Valencia (2011). Pertenece a la Comisión Asesora de Artes Plásticas de la Fundación Botín desde 2003 y desde 2011 es su presidente.



4

El jardín: Todolí Citrus

«La Fundació Todolí Citrus de Palmera es un espacio para cultivar todas las variedades posibles de cítricos. Lo he ido organizando como si se

Para más información y entrevistas con el autor:

Desirée Rubio De Marzo
Prensa y comunicación Espasa
División Editorial Grupo Planeta
C/ Juan Ignacio Luca de Tena 17, 5^a. planta - 28027 Madrid
M. 680 683 717 | drubio@planeta.es

tratase de un museo natural. Lo llamo «huerto botánico» e involucra todos los sentidos. Esa es la razón por la que los árabes en España pensaban que el lugar más cercano al paraíso en la tierra era un jardín de cítricos rodeado por un muro, idea cuyo origen se encuentra en el jardín persa encerrado entre muros, *paerdís* (cercado) en persa, de donde procede la palabra *paraíso*. En especial entre abril y mayo, ves flores, cítricos verdes y también maduros. Los aromas de los azahares son profundos, envolventes. Es como ver la vida de generación en generación. *Dai Dai*, lo llaman en la cultura japonesa, tres generaciones en el mismo árbol, símbolo de la eternidad.

El país que mejor trata y respeta los cítricos es Japón. He ido mucho; allí no desaparece ninguna variedad antigua; por el contrario, las promueven para que se mantengan vivas. Aquí, en cambio, hay desprecio, desidia e ignorancia; solo desperta interés la variedad más novedosa y más comercial. El Huerto El Bartolí, que es donde se encuentra Todolí Citrus, es un oasis frente a esa actitud economicista, utilitarista y oportunista, porque aquí lo que hacemos es investigar, atesorar conocimiento para ofrecer soluciones e innovaciones al mundo de la citricultura, al de los aceites esenciales (en la perfumería, la cosmética o la medicina) y al de la cultura en general».

El Huerto Botánico El Bartolí



5

«En el Huerto Botánico El Bartolí se pueden encontrar especies tan curiosas como el *Citrus maxima* (*pummelo* o *zamboa*, madre de las naranjas, pomelos y muchas mandarinas modernas o tangelos), que proviene del sudeste asiático y es uno de los árboles de cítricos más grandes que existen: puede llegar a medir hasta quince metros de altura. También encontramos la *bergamota*, un híbrido entre la naranja amarga y el limón ácido, origen del agua de colonia, ingrediente esencial para los perfumes con notas cítricas y el té Earl Grey. O la *lumia*, que fue el primer híbrido entre el *poncil* y el pummelo, que en algunos lugares llaman «pomelo chino» y que a su vez, más tarde, se hibridó con el limón. O el *Citrus medica*, que constituye la variedad más antigua conocida: fue encontrado en unas excavaciones donde se alzaba la antigua ciudad de Nippur y se remonta al 4000 antes de Cristo. Y entre las variedades más exóticas se cuenta el grupo de las mandarinas, con las deliciosas clementinas y las satsumas, que se cultivaron a gran escala en China y Japón a partir del siglo xvi y adquirieron una importancia comercial enorme en torno al 1900».

Para más información y entrevistas con el autor:

Desirée Rubio De Marzo

Prensa y comunicación Espasa

División Editorial Grupo Planeta

C/ Juan Ignacio Luca de Tena 17, 5^a. planta - 28027 Madrid

M. 680 683 717 | drubio@planeta.es

Un jardín útil para la investigación

«Tuve la idea de convertir el cobertizo de herramientas agrícolas de mi padre en un centro de investigación gastronómica, para que los chefs y los especialistas en perfumería pudieran venir y experimentar con los cítricos. Las creaciones culinarias son parte de nuestra misión, además de la protección de las tierras agrícolas abandonadas. Yo quería un jardín útil. El viejo argumento es que «las tierras agrícolas están en desuso porque ya no son rentables». Es la gran excusa para dar paso a la urbanización, por eso trato de demostrar que en una pequeña parcela se puede llevar a cabo un negocio de éxito sin necesidad de ceder a la depredación urbana, y la alta cocina es un ejemplo.

Cuando el kumquat (*Fortunella spp.*) empezó a ser conocido, hace unos veinte años, nadie sabía de su existencia y cualidades, y ahora lo puedes encontrar habitualmente en el supermercado. Con las naranjas sanguinas ha pasado lo mismo; en general, se consumen solo en Italia, pero los científicos han descubierto que su color rojo se debe a que son ricas en antocianinas, lo que significa que son ricas en polifenoles (antioxidantes), de ahí su creciente popularidad. La lima de dedo australiana —el llamado «caviar cítrico»— y la bergamota son otros dos ejemplos. Si se da a conocer que algún gran chef las utiliza, se empiezan a comercializar y se pueden encontrar en algunas secciones especializadas del supermercado. Aumentan entonces las opciones para los productores de cítricos y se abren nuevas vías para el fomento de la salud, al tiempo que se contribuye a evitar el abandono de tierras agrícolas.

Abrimos caminos e investigamos. Disponer de tantas especies diferentes resulta clave para la investigación. La mayoría de los cítricos se propagan mediante injertos, por lo que hay que tener árboles reales, no solo semillas, para conformar un banco de germoplasma. Colaboramos con algunos estudios de medicina y, por ejemplo, ofrecemos nuestras variedades para la investigación sobre la cidra y sus posibles propiedades antitumorales.

También trabajamos con el IIVIA, el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias, en el desarrollo de variedades híbridas que puedan combatir el HLB o *greening* —la enfermedad bacteriana que enverdece los frutos y termina matando a los árboles—, utilizando cítricos raros para ver si pueden servir como patrón resistente. La fórmula es sencilla: si dispones de esos cítricos, de sus variedades, puedes usarlos para investigar y experimentar, y así ver qué funciona y qué no.

Los cítricos son como páginas de un libro abierto: cada luminosa añana descubrimos algo, conocemos valores olvidados, tropezamos con nuestra moderna ignorancia. Ahora ya sabemos que, en la naranja, el zumo y la dulzura se concentran en la parte inferior, lo más lejos posible del tallo;



6

Para más información y entrevistas con el autor:

Desirée Rubio De Marzo

Prensa y comunicación Espasa

División Editorial Grupo Planeta

C/ Juan Ignacio Luca de Tena 17, 5^a. planta - 28027 Madrid

M. 680 683 717 | drubio@planeta.es

que los limones crecen mejor a una temperatura de entre quince y treinta grados, y poseen multitud de usos medicinales, como la prevención y cura del escorbuto. Fue la Marina Real Británica la que, a mediados del siglo XVIII, comprobó esto último al sanar a buena parte de la marinería que había contraído esa dolencia, lo que supuso el inicio del *boom* del limón».

La tierra

«Las ciudades para mí son trabajo. La tierra es distinta, te devuelve con creces lo que le das. La tierra es una toma de contacto contigo mismo. Te preguntas quién eres, qué haces aquí, en qué consiste el tiempo. Cada árbol tiene su ritmo. El tiempo lo da el ritmo, tanto en la literatura, el arte y la vida como en la tierra. Los sentidos se concentran hasta que llegas a no sentir tu cuerpo. Este se torna leve, todos los sentidos se abren y se concentran, en un ejercicio de absorción total.

Todos los sentidos están despiertos, como en los jardines persas, que apelaban a todos ellos: siempre había agua en circulación, pájaros..., eran lugares de meditación donde, al abrigo del suave ruido, los artistas y los filósofos se reunían a conversar, o a donde acudían para pensar en soledad. Cuidar del huerto es un descanso activo.

Solo estoy quieto durante la siesta. Soy como el tendero que baja la persiana hasta el lunes, oigo el clic del candado al cerrarse, y desde el viernes solo existe la agricultura.



7

Todos tendríamos que construir un jardín, no importa el tamaño, para crear islas, grandes o pequeñas. Y si esos jardines se convirtieran en un archipiélago, la tierra sería un lugar mucho mejor. El jardín del futuro deberá resultar del rescate de la tierra allí donde esta corra el peligro de morir. No me atraen los jardines puramente exóticos ni formales, sino aquellos creados a partir de cada lugar, donde poder experimentar con especies para su adaptación. La curiosidad es la única salvación, así que, en vez de plantar lo que ya tenemos en los mercados, ¿por qué no preservar especies que supuestamente carecen de valor comercial? Hay cantidad de manzanas pequeñitas y cítricos riquísimos que han desaparecido porque tienen forma oval y por eso son difíciles de apilar en los mercados, o porque chocan con los gustos del consumo, como en el caso de las naranjas sanguinas, que ahora vuelven tras descubrirse sus propiedades antioxidantes.

Deberían ser parte de esos jardines-huertos por los que abogo».

Para más información y entrevistas con el autor:

Desirée Rubio De Marzo

Prensa y comunicación Espasa

División Editorial Grupo Planeta

C/ Juan Ignacio Luca de Tena 17, 5^a. planta - 28027 Madrid

M. 680 683 717 | drubio@planeta.es

El jardín de la soledad

«Cultivo el jardín de mi soledad desde siempre, porque para ser un buen lector tienes que limpiar tu mente. Y para limpiarla vengo a Palmera, a mi jardín de cítricos. Disfruto de la soledad aquí y en los aviones. Necesito la soledad para absolutamente todo, sin soledad no puedo ejercer. Para mí, el pensamiento, la mirada y los sentidos van todos juntos. Un olor desencadena muchísimas cosas, una especie de destello...»

En el huerto me siento demiurgo, creador. A diferencia del mundo del arte, donde elijo las obras y las reúno para construir un discurso, en Palmera lo he creado todo. Esta faceta es mucho más creativa que cuando ejerzo de comisario, porque entonces los creadores son los artistas; ellos tienen la obra, yo no. Pero el huerto sí es una obra mía, personal».

Autorretrato

«La política sí que la sigo, aunque nunca he militado en ningún partido. La política es el modo de ordenar el mundo. Estoy en contra de todas las identidades nacionales y todos los nacionalismos son algo ajeno para mí. Creo en las personas, no en los grupos. Además, el área geográfica con la que me identifico está marcada en sus límites por unos montes y un trozo de mar que no se corresponde con ninguna denominación geográfica oficial.



8

Mi cita favorita es de Jonathan Swift, mencionada en un artículo de Roberto Bolaño, que reza así: «Siempre he odiado a todas las naciones, profesiones y comunidades, y todo mi amor va dirigido hacia las personas concretas». La suscribo al cien por cien. Lo que hace trescientos cincuenta años era un país ahora es otro, y será distinto dentro de trescientos cincuenta años más. Cualquier historiador mínimamente riguroso nos podrá ilustrar al respecto. Sí tengo, en cambio, un paisaje con el que me identifico plenamente, pero que no se corresponde con ninguna división geopolítica histórica: es el que va desde el Bairén hasta el Montgó por el sur, y la Foradà por el interior en la Vall de Gallinera. Cuando oigo la palabra *patria* me entra urticaria, porque creo en las personas y en sus elecciones y acciones individuales que, después, te pueden conectar con unos o con otros.

Este libro que ahora termina es la mayor aproximación a mi retrato, un autorretrato contado. Como señala el escritor Tobias Wolff, «*I have been corrected on some points, mostly of chronology. Also my mother thinks that a dog I describe as ugly was actually quite handsome. I've allowed some of these points to stand, because this is a book of memory, and*

Para más información y entrevistas con el autor:

Desirée Rubio De Marzo

Prensa y comunicación Espasa

División Editorial Grupo Planeta

C/ Juan Ignacio Luca de Tena 17, 5^a. planta - 28027 Madrid

M. 680 683 717 | drubio@planeta.es

memory has its own story to tell. But I have done my best to make it tell a truthful story». (He sido corregido en algunos puntos, sobre todo en cuestiones de cronología. Mi madre cree, también, que un perro que describo como feo era, de hecho, bastante guapo. He dejado que alguno de esos puntos permaneciera tal y como estaba, porque este es un libro de la memoria, y la memoria tiene su propia historia que contar. Aunque he hecho todo lo posible para que contara una historia verdadera).

Qué es acaso un jardín sino un autorretrato».



9

Para más información y entrevistas con el autor:

Desirée Rubio De Marzo
Prensa y comunicación Espasa
División Editorial Grupo Planeta
C/ Juan Ignacio Luca de Tena 17, 5^a. planta - 28027 Madrid
M. 680 683 717 | drubio@planeta.es