

# LA CEREZA EN LA SALZADELLA



Manuel Blasco Villarroya - Emilio Fito Ebrí - Alonso Aragón Artero

## **AGRADECIMIENTOS**

**Exmo. Ayuntamiento de La Salzadella. (USB)**  
**José Pruñonosa. entrevista**  
**Angel Palatsi. entrevista**  
**Luis Alberich. documentación.**



## ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. SITUACIÓN GEOGRÁFICA
3. ORÍGENES DE LA CEREZA
4. EVOLUCIÓN HISTÓRICA
5. VIVENCIAS PERSONALES
6. FERIA DE LA CEREZA
7. CURIOSIDADES
8. CONCLUSIÓN
9. BIBLIOGRAFÍA



# LA CEREZA EN LA SALZADELLA



## 1.- INTRODUCCIÓN

Cuando decidimos realizar nuestro TRABAJO DE INVESTIGACIÓN, sobre la cereza en La Salzedella, éramos conscientes de la dificultad, que ello nos planteaba, principalmente, por la escasa información documentada que existe sobre la misma, consecuencia quizás, de la reciente popularidad, fama o reconocimiento alcanzados, puesto que, y hablando de lo que es la historia moderna, de la cereza de La Salzedella, nos remontaremos no más allá de los años 40, con lo cual la gran mayoría de la documentación sobre la que hemos trabajado es testimonial, contando con la inestimable colaboración y buena voluntad de personas nacidas a principios del siglo XX, que han vivido el progresivo desarrollo, de lo que se ha convertido en todo un símbolo de identidad de la pequeña localidad de La Salzedella, formando lo que hoy es una unión inseparable, que hace que, cuando hablamos o nombramos La Salzedella, automáticamente salga la expresión: “Lo poble de les cireres”. Pueblo, que según cuentan los historiadores, de origen morisco pequeño y amurallado, que perteneció al Castillo de çCuevas, y que su dueño, D. Blasco de Alagón, otorgó en 1238, la Carta Poble a D. Pedro de Olzina, y D. Miguel de Ascó, No es pueblo de mucha historia, escribe Cavanilles, en su libro de 1792, “Les observacions de Cavanilles”: “A dos horas hacia el norte de Cuevas, está La Salzedella, a quien dio nombre, según piensa Escolano, la abundancia de salces o sauces que allí se crían naturalmente. Allí se ven hermosos campos de pan, olivos y viñedos, interrumpidos por una corta loma que está inculca.

Al entrar en La Salzedella, se presentan viñas mal cultivadas en campos de poco abrigo y menos fondo, y muy pronto se descubren bosques de olivos, que hacen la principal cosecha. Desde aquí se levanta una loma sobre la cual está edificada La Salzedella, pueblo de 250 vecinos. Todo respira, antigüedad y negligencia, malas calles y peores edificios”. Pero este pueblo, supo luchar, salir de sus murallas, y aunque su motor económico sea la ganadería y la agricultura, gracias a su gran esfuerzo, dedicación y saber hacer de todas sus gentes, arropados principalmente por el Servicio de Extensión Agraria, Cooperativa San Blas y Exmo. Ayuntamiento, hoy podemos sentirnos orgullosos de las CEREZAS DE LA SALZADELLA.



## **2.- SITUACIÓN GEOGRÁFICA**

Siguiendo la loma donde está ubicada La Salzadella, con dirección Este, nos encontramos con el monte Bovalar, antigua cantera de donde se extrajo la mayor parte de la piedra utilizada en sus primeras y principales necesidades. Hoy paraje emblemático, con sus grandes pinares y rincones de una especial belleza paisajística, punto de encuentro de caminantes, ciclistas y otras actividades. Haciendo camino, nos encontramos con la Sierra de San José, principal pico montañoso, en cuya ladera y depresión cultivadas, se le conoce como la partida de Les Sorts. La cordillera montañoso que hace de abrigo y respaldo del Valle, continúa dirección sur, con el puerto de la Termenera, único acceso y salida hacia la zona Costa. La Serreta Mitxana, La Porróna, y sobre todo el majestuoso pico de la Serra Encanes. Las laderas de estos montes, dan nombre a las partidas de Reguès y Mitxans, zona de un microclima especial, más elevados con respecto al fondo del valle, protegidas por las propias montañas, raramente entran las heladas nocturnas, y cuando entran se disipan ellas solas, puesto que al resguardo de las montañas, el sol principal factor influyente en el fenómeno de la helada, no hace su aparición hasta bien entrada la mañana, lo que hace que al calentar lentamente desaparezca el riesgo de helada. Por otro lado, su sensible elevación del terreno, y estando en el lado contrario a la puesta del sol, hace que los últimos rayos calienten el terreno antes de la noche. Por último, y hablando de meteorología, los fuertes vientos que nos azotan con bastante frecuencia, y que en muchas ocasiones causan graves destrozos, en esta zona entran bastante más suaves. No es de extrañar, pues, que ante tanta benevolencia climática, nuestro queridísimo cerezo, hiciera su aparición de forma natural en este paraje.



### **3.- ORÍGENES DE LA CEREZA.**

De las características de estos cerezos, podemos destacar que eran de poca producción, quizás por estar en zonas marginales (paredes, ribazos o acequias) y sus cuidados eran prácticamente nulos, las cerezas, aparecían más bien escasas, lo cual nos da una visión más del tamaño que podían alcanzar. Todas las personas, que hemos entrevistado, nos comentan que en esta zona existían unos cerezos espectaculares, que ellos desde muy niños siempre los habían conocido así, lo que representa que según ellos piensan, algunos tendrían 100 años o más, puesto que para poder coger las cerezas, tenían que utilizar escaleras muy largas y trepar por el árbol. Nuestros interlocutores, son personas nacidas entre los años 1920 y 1936, lo cual nos remontará a los años 1850 aproximadamente. Había cerezo al que le cosechaban 2 o 3 *banastos*, y había algunos a los que les recolectaban, hasta 4 *banastos*, un *banasto*, en unidad de medir, eran 50 kilos. Imaginémonos cómo sería el cerezo que podía producir 200 kilos de cerezas. A estos cerezos se les dio el nombre de GARROFAL.



La cereza Garrofal, es de forma redondeada, dura, dulce y aunque su color no sea uniforme, bastante gorda, inicialmente, y de un sabor excepcional. Si en un principio, sólo servía para cubrir necesidades alimentarias, al darse a conocer, principalmente en forma de regalo, pronto alcanzó popularidad.

Los agricultores de aquella época no sabían de polinización, pero se dieron cuenta, que los cerezos que tenían cerca otro de otra variedad, de la que también desconocemos su origen, un poco más temprana, blanda y negra, *negretes*, aunque era poco apreciada para comer, estos producían más, y sobre todo con la aparición de los *Guindos*, que provocó que en ocasiones, la excesiva polinización, la cereza garrofal se quedara más pequeña.

Para desglosar el desarrollo de las cerezas en la Salzadella, inicialmente, tendremos en cuenta situaciones y fechas que influenciaron en su posterior cultivo. Destacamos inicialmente tres fechas producto de la casualidad, a saber:

1936 Guerra Civil Española.

1946 Primera Helada.

1956 Segunda helada.



### **1936.- Guerra Civil:**

Aunque y circunstancialmente, esta época es de muy poca información, si tenemos constancia que nuestra querida “garrofal”, tuvo su trascendencia, alcanzando su máxima importancia en los años posteriores, ya que, ante la escasez de alimentos, cartilla de racionamiento y el estraperlo, fue esta cereza, moneda de cambio en muchas ocasiones y en otras, providencial como generador de ingresos. Tal fue el interés que alcanzó su producción en la población, que se comenzó a plantar cerezos tanto en los terrenos donde ya existía como en todo el término; bien aprovechando las plantas que salían para injertarlas como cogiéndolas para plantarlas en otros lugares de forma diseminada aprovechando los espacios que les permitía.

### **1946.- Primera helada:**

Como bien decía Cavanillas, el término era un gran bosque de olivos que abarcaban desde un extremo al otro, a lo largo y ancho. A principio de 1946, se produjo una intensa helada que afectó a las partes más bajas del valle y hondonadas, siendo muchos olivos afectados por el frío hasta el punto de que los dejaba secos. Se tuvieron que arrancar estos olivos y venderlos como leña, creando así, una nueva expectativa agrícola. En principio, se plantaron bastantes viñas, pero en, todas las parcelas iban acompañadas de alguno que otro cerezo. Las plantaciones, se realizaban buscando por las montañas cerezos salvajes, después de cultivarlos, cuando su desarrollo lo permitía; se injertaba principalmente de “garrofal autóctono” pero se empezó a conocer otra variedad.

Un agricultor llamado S. Hermenegildo, tenía en una parcela suya un tipo de cereza, cuyo fruto era diferente pero muy interesante aparentemente; cuando se empezó a trabajar,



apareció un fruto que terminaba un poco puntiagudo y su color, tampoco era uniforme, pero era de mayor tamaño, duro y muy dulce. El árbol que lo producía daba más flor, más producción y por tanto, ayudaba a polinizar a los demás. Este árbol, por sus cualidades, alcanzó entre los agricultores muchísima popularidad hasta el punto de que se extendió su plantación por el término. Según comentan los agricultores de esa época, los precios que se pagaban en su venta, era de 5 pts. (1 duro) la cereza “garrofal” y esta variedad de “Meregildo” o de “*pesó curt*” (nombre que se le dio por tener el pedúnculo más corto), se vendía a 6 pts. Esto ocurría en los años 50.



### **1956.- Segunda Helada:**

La historia se repite, febrero de 1956, una gran nevada acompañada de un descenso brutal de las temperaturas, provocó que la nieve se convirtiera en hielo y con tanta persistencia que produjo un verdadero desastre. Como consecuencia, los árboles de los campos sufrieron las nefastas consecuencias siendo afectados no solo los de las partes bajas, sino también, muchos de zonas más elevadas. Otra vez, las circunstancias obligaron a replantar la estructura agraria, tras arranques de árboles secos que ocasionó que alguna gente, se dedicara a la actividad de la leña y a su vez, las fincas, se iban transformando en viñas y campos de cerezos.



Mientras tanto, la evolución de la cereza seguía su ritmo ascendente y el aumento de la producción, provocó una fuerte oferta de la misma apareciendo muchos comerciantes, unos por la obligación de vender su propio producto y otros, por el negocio que generaba. Con carros y mulos, se iba abasteciendo las poblaciones más grandes y cercanas hasta que posteriormente, con la aparición de los medios de transporte modernos, fue la capital de Castelló y su mercado de abastos el objetivo de la mayoría de los comerciantes. Uno de estos comerciantes, hizo famosa la frase “A Castelló, es ven tot”. Por lo cual, la “garrofal”, en sus dos versiones (a la cual mejor), alcanzó una

popularidad que provocó que muchos comerciantes, vinieran directamente a La Salzadella para adquirir sus cerezas. Fue tal interés que la cereza había despertado en los agricultores, que empezaron a buscar e investigar sobre otras variedades. Una de ellas la llamaron “San Gregori” por coincidir su maduración con la fiesta de San Gregorio. Esta cereza, fue muy apreciada ya que su calibre no era de gran tamaño, pero compensaba por ser su época de recolección más temprana que la “garrofal”

Un señor de la localidad, llegados los años de la emigración, se trasladó a la zona del Baix Llobregat al pueblo de Torrelles, cuna de la producción de cerezas en Barcelona y en todos sus viajes, fue portador de las variedades de cerezas más interesantes, así, se introdujeron las variedades de “la Castañera” de Lérida, más conocida cariñosamente entre nosotros por “el garrofal de Lérida” y la “francesa” bajo cuya denominación, derivaron al menos tres variedades diferentes. Llegando ya con esta pequeña gama de cerezas, la Cooperativa Agraria San Blas, toma las riendas para su comercialización, abriendo nuevos mercados de venta como el de Born de Barcelona. También algunos comerciantes, además de comprar en la Cooperativa, lo hacían directamente a los

agricultores, lo que provocó algunas diferencias entre los socios, y desde la Cooperativa, se establecieron una serie de Normas.



Aprovechando, el servicio diario de transporte a Barcelona, cada día se mandaba más cereza, y principalmente, por el precio, puesto que se pasó, en la venta de 5 ptas a 15 ptas. En principio se enviaban en "basquets" de 10 kilos, que suministraban los propios asentadores, después se utilizaron otros más pequeños que acondicionaban con "fenàs" una hierba silvestre, más tarde se utilizaron, camisas, papel ondulado azul, hasta que llegaron los envases de cartón de 6 kilos, y actualmente, los de 2 kilos, son los más utilizados por todos los productor

#### **4.- EVOLUCIÓN HISTÓRICA**

En la década de los años 60, a pesar de la buena evolución de la cereza, el trabajo, y más concretamente, los jornales, eran más bien escasos, lo que obligaba a la emigración temporal, Cataluña y Francia, eran los destinos principales.

Como consecuencia de esta emigración, fueron apareciendo nuevas variedades de cerezas, lo que incrementaba la oferta en cantidad y calidad. De todas las variedades que se introdujeron, fue la cereza BURLAT, la que provocó una auténtica revolución por su calibre y precocidad. De las características de Burlat, poco podemos decir que no se haya dicho ya, originaria de Francia, ha sido y actualmente sigue siendo el referente en todas las zonas que se dedican a la producción de cereza.



A finales de la década, un grupo de jóvenes, fueron a trabajar a Cataluña, para hacer la campaña, y entre todas las tareas a realizar, estaba la recolección de cerezas. Uno de estos chicos, Atanasio, al finalizar la campaña, se trajo unos brotes de los cerezos que cosecharon, para injertar en su finca. Cuando empezaron a producir, se dieron cuenta, que era una variedad muy interesante, y a la hora de reproducir o en nuevas plantaciones, mucha gente plantó la cereza de Atanasio. Estábamos en la década de los 70 y el calendario de producción, había cambiado y estaba evolucionando muy deprisa.

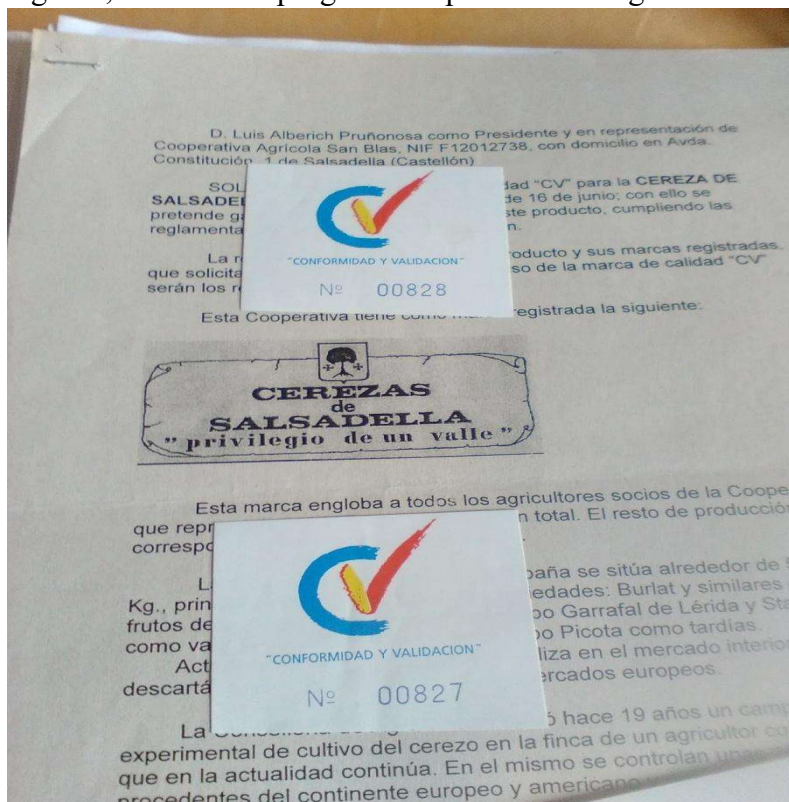
En 1972, se cosecharon, según datos históricos, 80.000 kilos de cerezas, y así los agricultores se estaban adaptando a los nuevos tiempos.

Teniendo en cuenta que, cada variedad de cereza tiene como mucho una duración de 15 días, había que alargar al máximo la campaña.

En estos años el calendario de maduración estaba compuesto por, cereza temprana: Francesa y Burlat, un poco más tardía la de Atanasio, cerezas tardías las Gorròfal, Autòctona, Meregildo, de Lérida.

A pesar de que la cereza y todo su entorno, estaba evolucionando y cada vez adquiriendo mayor importancia, se produjo un hecho muy trascendente para la economía agraria. En 1982, desde el Mercado Común, se exigió eliminar la producción de las viñas de variedad híbrida, como requisito para el ingreso de España en esta organización. La Orden Ministerial, del arranque de las viñas de variedad híbrida, esta orden, junto con la quiebra de la Bodega San Mateo, de la que se formaba parte por la Cooperativa, provocó que, se arrancaran las viñas, dejando así muchos campos de cultivo sin trabajar, la plantación de cerezos, fue posiblemente, la alternativa más viable.

En este proceso de transformación, fue cuando por parte del Servicio de Extensión Agraria, se inició un programa de producción vegetal del cerezo.



Se puso en marcha un plan estratégico, con la creación de un campo de ensayo, se introdujeron muchas variedades de cerezas. En todos los años que estuvo en activo, se controlaron alrededor de 200 variedades diferentes, con un gran abanico de características,

tempranas, semi-tempranas, media estación, semi-tardías y tardías. Aunque en este trabajo, nos costaría evaluarlas a todas, si nombramos algunas que más influencia tuvieron por orden de maduración: Mollares, Burlat,

Moreau, Ruby, Prime-Giant, Brooks, Gárgnet, New-Star, Lapins, Hedelfingen, se inició, también, un proceso de formación e información, poda, enfermedades, floración, en fin, todo el proceso.

Mientras el proceso de producción se estaba trabajando bien, en la Cooperativa, principal distribuidor, se evolucionaba como si de una carrera se tratara. El cargo de Presidente y Rectora, tiene una duración de 4 años y cada Presidente intentaba innovar, por superar lo existente. Cuando se introdujo el envase de cartón de 6 kilos, en una norma más, se repartieron a los socios calibradores, para que cada cual, trajera al almacén, las cajas con el peso correcto y la calidad correspondiente, por supuesto se estableció un sistema de control. Se abrieron nuevos mercados, puesto que, al control de calidad, se añadió un incremento de la producción, en 1985, solo la Cooperativa, comercializó 250.000 kilos. Se establecieron vínculos de colaboración con la zona del Valle del Jerte, en un viaje relámpago, se importaron brotes de Picota, para repartir entre los socios, y probar si esta variedad pudiera tener afinidad aquí. Se comercializó conjuntamente con Montaña de Alicante. Pero quizá el momento más importante fue cuando, en Abril del año 2000, se solicitó a la Conselleria de Agricultura, la marca de calidad “CV” para la cereza de La Salzadella, la solicitud fue aprobada. Desde la Conselleria, Extensión Agraria, se cambió de estrategia, puesto que, el campo de ensayo ya había cumplido su misión y no era posible introducir las nuevas variedades, que, sobre todo, en los viveros autorizados se estaban produciendo. Previa solicitud por parte del agricultor, se le subvencionaba, inicialmente la totalidad, posteriormente a porcentaje, las plantas de cerezo, eso sí, las variedades eran asignadas. Así se fueron introduciendo: Early Lory, Early Bigi, Primulat, Panaro (Sweet early) 72-33 (Brooks) Garnet, New Star, 4-70, Rubi, Prime giant, Santina, 7-19, 4-84, Lapins, Summit, Van, Sumburts, etc. En la década de los años 90, la producción se estabilizó de 300.000 a 400.000 kilos, datos de comercialización de la Cooperativa. Con la entrada del nuevo siglo, y con una producción en alza, en la Cooperativa, se tomó la decisión de adquirir una máquina que clasificara y envasara automáticamente, evitando así, total o parcialmente, el gran esfuerzo que cada socio estaba soportando. El sistema, no funcionó, se fueron haciendo modificaciones, innovando, pero al final se tuvo que desistir, sufriendo la Cooperativa una gran debacle. Fue entonces cuando la iniciativa privada, que siempre había existido, tomó una gran relevancia, por el incremento que representó.

## 5.- VIVENCIAS PERSONALES

Al escribir sobre vivencias personales, no queremos convertir nuestro relato, en una pequeña biografía, aunque es evidente, que, criados y educados en un ambiente agrícola, se nos inculcaba ese sentimiento de aprecio y cariño, hacia la naturaleza, sus plantas y sus cultivos.



La única vivencia de la que hablaremos es de Manuel Blasco en la que nos relata la evolución familiar, así como las diferentes aportaciones personales al tema.

Como decía el poeta, mi niñez son recuerdos de un cerezo gigantesco, al menos yo, así lo veía, al que acudíamos mi madre mi madre y yo, cada cual, con su cesta, hasta llenarla. Debí de ser lo suficientemente grande, el cerezo, porque al pasar de los años, ya en mi juventud, mi hermano, 15 años mayor que yo, y yo, cogíamos trepando por sus ramas, y aun así, se quedaban por coger las ramas más altas, mientras mi madre recolectaba por las ramas bajas. Al lado había un cerezo negret y a continuación otro garrofal, no tan grande. Tres cerezos era toda la explotación que teníamos, más tarde, mi padre, plantó unos pocos más.

En la década de los 60, mi padre, se sumó al movimiento evolucionista del cerezo, y realizó una plantación, para la época, de locos. La finca la formó con tres líneas de cerezos, la línea central de la variedad Francesa, y las dos laterales, alternando las tres variedades de garrofal: autóctona, pesó curt y Lleida.

Con el transcurrir del tiempo, al fallecimiento de mi padre, heredé sus propiedades y más tarde, cuando mi trabajo me lo permitió, atacado por el sentimentalismo y cariño por esta tierra, y en un gran esfuerzo por mi parte, acondicioné y transformé algunas fincas, para poder dedicar parte de mi tiempo al apasionante mundo del cerezo. No es tarea fácil, puesto que no siempre se acierta. Una de estas fincas, la planté con dos variedades de cereza temprana, desde siempre la mejor cotizada, una variedad del grupo Burlat, es decir no era la auténtica, y Precoz Bernat. La plantación, fue un desastre, los árboles crecieron maravillosamente, las floraciones, eran perfectas, pero las cosechas nulas o escasas, hicimos algunas pruebas, hasta colocamos colmenas, para ver si las abejas ayudaban a polinizar las flores. La conclusión fue que estas variedades eran incompatibles, con lo que tras muchas cosechas de espera, puse fin a la plantación. Hemos contribuido a la introducción de nuevas variedades, en campos de colaboración y en la adquisición en viveros. El entusiasmo por el cultivo del cerezo me llevó a conocer otras zonas de producción, Valle del Jerte, Montaña de Alicante, zonas de Cataluña y Zaragoza, y poblaciones de nuestra provincia, Caudiel, Sot, Segorbe....







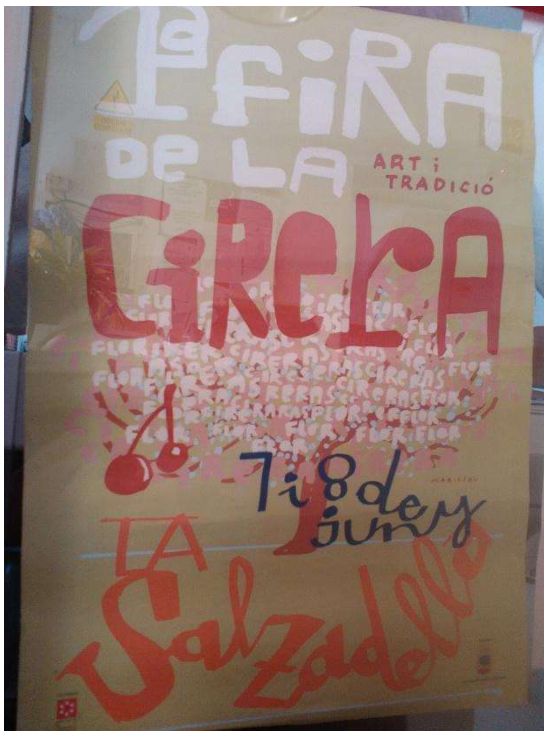
Cuando una de mis nuevas plantaciones, empezó a producir, tenía ya el personal preparado para empezar a recolectar la variedad Mollares, de muy buen calibre y producción, a las 8 de la mañana, nos poníamos a trabajar, como un trabajador más, y más puntual, llegó la lluvia, tres días estuvo lloviendo, adiós cosecha.

En los primeros calibradores que la Cooperativa repartió a los socios, los calibres eran: 20, 22, 24 y 28mm. Se saltaba el calibre 26mm que con la aparición de nuevas variedades, era indispensable. Fue una lucha prolongada, pero al final se consiguió. Aunque para mi, lo considero apasionante, este mundo de la cereza, cada año, es una experiencia distinta.

## 6.- FERIA DE LA CEREZA

El nuevo Siglo, nos traía un futuro esperanzador, con una producción alta y de calidad, y una comercialización buena y competitiva. Sin embargo, se pensaba que, desde la recolección en el campo, hasta la venta en los mercados, existe un espacio muy importante, y el reto consistía en hacer una buena promoción de nuestra cereza. Por estos años, se había incrementado el número de visitantes para adquirir nuestro producto, aunque de forma más bien dispersa. Para dar a

conocer a toda la ciudadanía, la cereza y todas sus cualidades, se pensó en una feria, como ya ocurría en otros lugares. Desde un sector, se pensaba, que era la Cooperativa, principal ente de comercialización y distribución, la que debería de llevar la iniciativa. Otros pensaban que era el Ayuntamiento, puesto que era para todo el municipio, se hicieron reuniones, hasta con interlocutores, pero nunca se alcanzaba acuerdo alguno. El 27 de Mayo de 2007, se celebraban Elecciones Municipales, candidatos: P.P. y un grupo de jóvenes, Junts per Salzadella. Este grupo de jóvenes consiguieron la mayoría de los votos, con lo cual alcanzaron la Alcaldía. Para 2008 teníamos, la I Fira de la Cirera. Durante este trabajo, he evitado citar nombres propios, principalmente por las discrepancias o interpretaciones que se pudieran producir, pero este hecho, lo considero, tan importante de tanta relevancia y transcendencia, que a modo de gratitud y de forma muy personal,



mostrar mi reconocimiento a D. Abelardo Ripoll, que fuera el Alcalde en estos años, y fundador del evento más importante de la población en muchos años. Rodeado de un buen equipo y con gran cantidad de colaboradores, fueron capaces de montar una feria espectacular, acondicionaron de forma artesanal y rústica todo el recinto, invitaron a expositores y artesanos, organizaron varios actos lúdicos, bailes y actuaciones musicales, pero su gran reto fue la parte promocional, encargaron el cartel anunciador a Xavier Mariscal, que fue el encargado de inaugurar la feria, y junto con cuñas en radio, la promoción estaba garantizada. Con todo, el día 7 de Junio de 2008, se inauguró la I FIRA DE LA CIRERA, art i tradició.



La feria, fue un éxito total a todos los niveles, así como los dos años posteriores. Hacemos hincapié en ello, porque, el 22 de Mayo de 2011, con la celebración de Elecciones Municipales, perdió la alcaldía, y en una rabieta infantil y sin sentido, no quiso celebrar la feria ese año. Se reanudó nuevamente el año siguiente, hasta ahora, se va actualizando e incorporando actividades, siempre con el compromiso de mejorar.

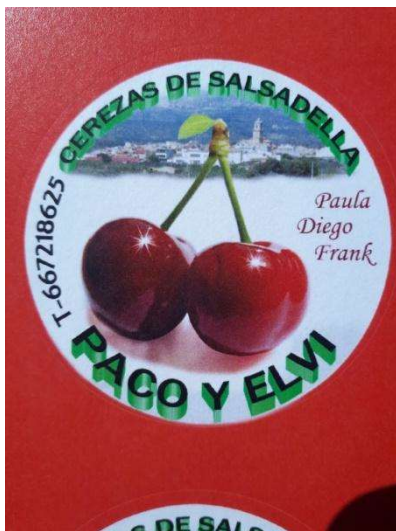
Una de las actividades con mayor auge, es sin duda el concurso de postres, con la cereza como protagonista. En los puestos de las Asociaciones Locales, se pueden degustar los productos tradicionales: coca de cireres, pastissos con mermelada de cereza, magdalenas rellenas, cerezas con chocolate, buñols, licor de cereza, mermeladas, etc. En los últimos años, hay un puesto, destinado a la Escuela de Hostelería, en la que sus alumnos/as, nos deleitan con elaboraciones exquisitas.



Como novedad, para este año 2020, su celebración se adelanta a la última semana de Mayo, los días 30 y 31.

En cuanto a la cereza, se presenta una oferta muy interesante, puesto que los productores están programando a tal fin, una recolección amplia y variada, así lo intentan: Cooperativa San Blas, Les cireres D'Alberich, Agro-Beltran, Agrícola CEVIMON, PACO y ELVI,

INÉS, y muchos más productores que ofrecen su producto, no solo en el recinto ferial, sino también por las viviendas particulares.



**CEREZAS**  
cosecha propia

# Inés

677 866 552  
627 330 186  
Inés Vallés Sales  
12186 La Salzadella - Castellón



## 7.- CURIOSIDADES.



En una entrevista realizada a un vecino del municipio, nos comenta, que antes los cerezos duraban más, de edad, que ahora, con la sequía, el cabezudo(plaga) y enfermedades, muy jóvenes ya se mueren y en muchos casos no se llega ni a criar. Cabe decir, que los cultivos son de secano, con lo cual, se necesita un buen laboreo, es la contrapartida a una fruta de calidad.

Otra característica es, que la mayoría de las variedades de cereza, el espacio entre la floración y la recolección es de 40 - 50 días, con lo cual no hay tiempo material para ningún tipo de tratamiento fitosanitario, una cualidad más, para la buena calidad de la cereza. Pero lo que sí afecta y mucho, son los fenómenos meteorológicos, con lluvia o viento, se echa a perder la cosecha, otro caso son los fríos tardíos, que también afecta y mucho, tanto a las plantas como al fruto.

Todas estas circunstancias, hacen que el cultivo del cerezo se esté estabilizando y hasta incluso abandonando, de hecho, algunas empresas o sociedades que quisieron entrar en este mundo, a un nivel empresarial, pronto tuvieron que abandonar.

A lo largo de los años, se han ido utilizando en plan comercial o promocional, frases o slogans como un atractivo más, pegatinas, “Per cireres i en cistella venen tots a Salzadella”, Privilegio de un valle, tarjetones como la joya. Actualmente, como muestra

los paneles, en las entradas del pueblo anunciando el nombre de la población con la inscripción PARADIS DE LA CIRERA.



## 8.- CONCLUSIÓN.



Como conclusión de nuestro trabajo de investigación, sobre la cereza, podríamos hacer mención de todas sus cualidades y propiedades, que las tiene, y muchas, podríamos, en un alarde de vanidad, decir que posiblemente sea la mejor del mundo, como hacen otros en productos diferentes, aunque haya quien sí lo contempla, podríamos escribir sobre esos parones vegetativos, provocados por esos cambios climáticos extremos que tanto han afectado en algunas variedades, podríamos, reflejar, que no hemos comentado, las diferentes enfermedades que atacan a nuestros cerezos, por no decir, de toda la gama de virus, little cherry, monilia...., que afectan directamente al fruto, y otros que actúan sobre el cerezo . Pero para finalizar y a modo de reflexión, relatar sobre LA CEREZA Y TODOS SUS DERIVADOS, ilusión, frustración, cariño, dolor, amor, llanto, alegría, tristeza, satisfacción, impotencia, rabia, y a los que cabría añadir, una buena dosis de DEDICACIÓN. Nuestra bibliografía, será corta, pues aparte de unas fotos, y las entrevistas, conversaciones con amigos, todo lo demás, ha sido la consecuencia de los derivados de LA CEREZA.

## BIBLIOGRAFÍA

Les observacions de Cavanilles. Dos-cents anys després.  
La villa de Salsadella. - José Miralles.  
Foto de Honorio (portada).

