

De fruits i fruiters

A. López-García

Conselleria d'Agricultura · Generalitat Valenciana

Sabrieu dir quins fruits, per a consum en fresc, són els més comercialitzats arreu del món? Si ens feren aquesta pregunta a peu de carrer de ben segur pensariem en les extenses superfícies de conreu de vinya i olivera, però es clar, l'oliva i el raïm es transformen en oli i vi per a ser consumits, aleshores queden directament exclosos per la pregunta. Pomes, podríem arribar a dir, ja que n'hi ha per tot arreu i pràcticament durant tot l'any... tal volta siguen les bananes. L'enquestat més suspicax podria entendre que es tracta d'una pregunta-parany, així doncs, descartaria les pomes, els plàtans... Les tomaques diria tot convençut, per ser com són fruits en comptes d'hortalisses, a l'igual que ho són les pebreres, malgrat que al mercat sempre són presentades al costat d'encisams, cebes, bròquils, alls... Doncs, tampoc. Qui haja pensat en els cítrics l'ha encertada de ple. La comercialització mundial en fresc de taronges, llimes i pomelos, durant l'any 2019, assolí els 143,7 milions de tones (FAOSTAT), en segon lloc, tenim els plàtans i completen el pòdium les pomes.

Els cítrics s'anomenen així per tal com els antics filòsofs grecs, en captar la fragant aroma de les fulles, branques, flors i fruits dels primers arbres d'aquest tipus que van conèixer, l'associaren immediatament amb el cedre (*kedros*), i per semblança dels noms van referir-se als cítrics amb el terme *kitron*. Posteriorment, aquests noms grecs foren llatinitzats a *Cedrus* per al cedre i *Citrus* per als cítrics.

Amb una superfície de 159 098 ha, els cítrics suposen el cultiu més representatiu i extens de la Comunitat Valenciana, i ha esdevingut un emblema internacional i la targeta de presentació de la nostra terra. Però aquesta estreta vinculació del cítrics amb València no ha existit des de sempre, de fet els cítrics són al·lòctons, introduïts escalonadament en diverses èpoques. El centre d'origen d'aquests fruiters es situa al sud-est asiàtic, des d'on es van escampar arreu del món, seguint els fluxos migratoris, comercials i d'expansió colonial.

El primer cítric conreat a l'àrea mediterrània fou el ponciler. La seua introducció a occident se li atribueix a **Alexandre el Gran** quan, amb la seua perícia militar, arribà fins a la riba del riu Indo, on es suposa que descobrí aquest cítric. Evidentment el que van introduir els metges del seguici d'Alexandre foren els fruits, òrgans especialment dissenyats per a ser portadors de llavors. L'estratègia evolutiva d'aquesta planta fou un èxit, ja que es va assegurar la seua dispersió mitjançant unes bestioles anomenades humans, que van sembrar i desenvolupar aquestes llavors per tal de tindre producció pròpia allà on les condicions ambientals foren propícies. Posteriorment, va ser l'imperi romà qui, ateses les seues propietats medicinals, estengué el seu conreu pels dos litorals del *Mare Nostrum* fins arribar a les illes Balears, on es té constància de la seua presència des del segle V.

Els mercaders àrabs van descobrir la llimera i el taronger agre, també a l'Índia, i els van difondre per tot el seu imperi, arribant a Al-Àndalus al segle X. Ràpidament

«L'estreta vinculació dels cítrics amb València no ha existit des de sempre; de fet, els cítrics són al·lòctons, introduïts gradualment en èpoques diverses. El centre d'origen d'aquests fruiters se situa al Sud-est asiàtic»

ment la llimera, per les seues millors característiques, va relegar fins a fer desaparèixer el conreu del ponciler, que hui en dia tan sols perdura als bancs de germoplasma, autèntics museus de plantes vives!

Al segle XVI, els navegants portuguesos van portar de la Xina les taronges dolces, raó per la qual s'anomenaren taronges de la Xina o de Lisboa, per distingir-les de les ja conegudes taronges agres. No va ser fins al segle XIX quan van arribar les mandarines comestibles, introduïdes pels anglesos des de la Xina i conreades a les seues colònies del Mediterrani. Posteriorment, a mesura que van anar apareixent altres varietats de mandarines, a aquest primer mandariner que arribà a Europa se'l va anomenar comú o del mediterrani. Els seus fruits, saborosos i amb una flaire característica, d'aquella que atufa bona cosa, fins al punt que les persones amb què et trobes, saben immediatament que n'has menjat a les postres. Aquest mandarí és autocompatible, per la qual cosa sempre té llavors als fruits i, com que es pela amb certa dificultat, per tindre una pell fina i prou adherida a la polpa, el seu conreu va ser desplaçat per la irrupció de la clementina, varietat originada per hibridació espontània entre el mandarí comú i un taronger dolç. La clementina va ser descoberta en l'hort d'un orfenat religiós dirigit pel **pare Clement**, a Misserghin, una petita ciutat propera a Orà (Algèria). Se li va assignar el nom de clementina en honor del seu descobridor. Aquest nou híbrid interespecífic va arribar ací a principis del segle XX, i està present pràcticament a totes les zones productores del litoral valencià.



Detall d'un poncil del Banc de Germoplasma del IVIA, a Montcada. Fotografia facilitada per A. Medina



Biodiversitat del gènere *citrus*. Banc de germoplasma de l'IVIA

Al llarg de més d'un segle de conreu, pel mecanisme de la mutació espontània de gemmes i posterior selecció efectuada pels mateixos llauradors que la detectaven als seus horts, han anat sorgint noves varietats, originades unes a partir de les altres per la qual cosa, totes elles en conjunt, reben el nom botànic de *Citrus clementina*. Així doncs, com que totes aquestes noves mutacions rebien el nom genèric de clementina, a la varietat original va caldre rebatejar-la per tal d'identificar-la clarament, se la va anomenar clementina fina, del terreny, o algeriana. Actualment podem trobar varietats de clementina extraprimenques, que es recol·lecten a principis de setembre i d'altres extra-tardanes, que poden ser recol·lectades a finals de febrer. La característica principal del fruit de les clementines és la facilitat del seu pelat manual, la seua dolçor i també pel fet de ser partenocàrpics i autoincompatibles, per la qual cosa no produeixen llavor, excepte quan té lloc la pol·linització encreuada amb varietats compatibles, fenomen conegut com la *pinyolà*.

El taronger nàvel va aparèixer a Brasil, al segle XVIII, per mutació espontània de la varietat selecta, però no va arribar a Espanya fins al segle XX, i per una sèrie de vicissituds, acabaria sent coneguda amb el nom de washington nàvel, de la qual s'han obtingut per mutació espontània la resta de varietats del grup i, com ocorre amb les clementines, podem trobar varietats de taronja nàvel tant extraprimenques com extra-tardanes.

Les mandarines satsuma són nadiues del Japó, originades per mutacions espontànies a partir d'una mandarina ancestral introduïda des de la Xina. Al segle XIX, les satsumes van ser introduïdes a Califòrnia des d'on s'estengueren per tot arreu, arribant a València al segle XX.

L'única espècie de cítrics que no té el seu lloc d'origen a l'extrem orient és el pomelo, que va ser descobert a l'illa de Barbados (al continent americà) al segle XVIII. Es tracta d'un híbrid natural entre *pummelo*, com a parental femení, i una taronja dolça, com a parental masculí i va arribar a la península ibèrica al segle XX.

Tant el *pummelo* com el poncil són dos de les 4 espècies pures o autèntiques que podem trobar al gènere *Citrus* i es van originar a partir d'un ancestre comú, seguint un model d'evolució oligocèntric. La resta d'espècies que trobem en aquest gènere de plantes, com ara, les taronges pigmentades, les taronges valència, les taronges nàvel, les mandarines tradicionals o comunes, les mandarines clementines, les mandarines satsumes, les llimes i els pomelos són totes d'origen híbrid, per la qual cosa presenten, en major o menor grau, introgressions del genoma procedent de la combinació d'alguna de les quatre espècies pures existents.

A partir del segle XX, tota nova introducció de material vegetal de cítrics al nostre territori procedent d'altres regions del món, s'ha de realitzar obligatòriament mitjançant petició formal a l'estació de quarantena de l'IVIA (Institut Valencià d'Investigacions Agràries), com a mesura fitosanitària necessària per tal de protegir i garantir la continuïtat del nostre sector productiu agrari, del nostre paisatge i del nostre medi ambient, que està basat, principalment, en el conreu dels cítrics.

Com podreu arribar a comprendre, atesa la facilitat d'hibridacions interespecífiques i l'alta taxa de mutacions espontànies que van sorgint de nou, la història de la citricultura sembla l'argument d'una novel·la d'en Gabriel García Márquez, per la qual cosa, la classificació taxonòmica del cítrics sembla un autèntic cafarnaüm i no està exclosa la controvèrsia.