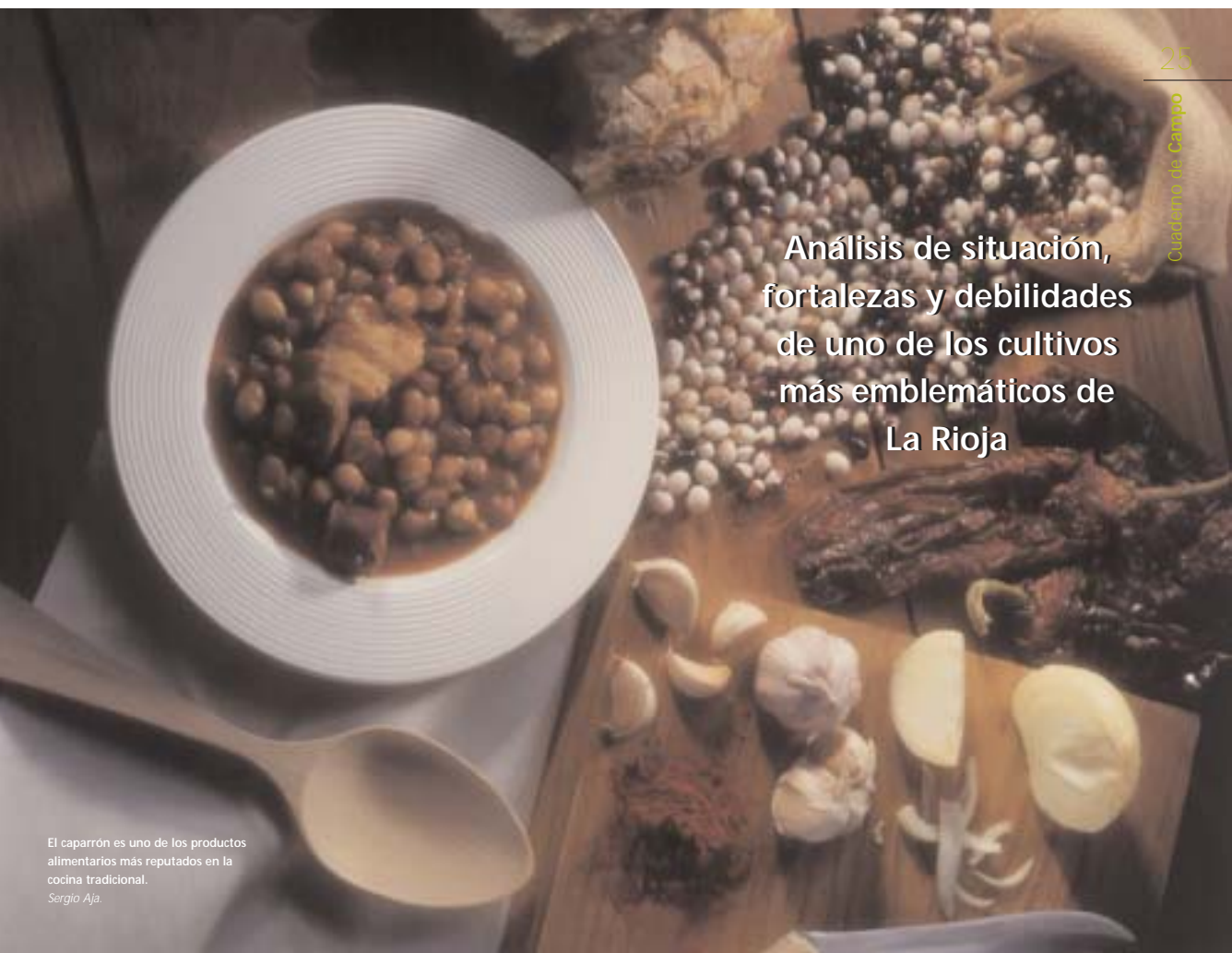


El caparrón riojano

Casi 300 toneladas de caparrón de palo, el llamado caparrón riojano, se producen anualmente en La Rioja en una superficie de 125 hectáreas, localizadas principalmente a orillas de los ríos Najerilla y Oja. Los agricultores sacan al año en torno a los 178 millones de pesetas de su cultivo. Estas cifras indican el carácter minoritario de un producto que ni siquiera aparece con nombre propio en las estadísticas oficiales, donde se consigna dentro del apartado de la judía seca, a cuya especie pertenece.

Su importancia, por tanto, no radica en la rentabilidad sino en la raigambre que este cultivo tiene en los pueblos de La Rioja y sus reputadas características organolépticas en el mundo culinario. El retroceso que está sufriendo el caparrón riojano en los últimos años ha propiciado un estudio, realizado por la Sección de Estadística de la Consejería de Agricultura, en el que se ofrecen los datos necesarios para impulsar un cambio en las técnicas de cultivo, la mejora genética y la obtención de una denominación de calidad para este producto típicamente riojano. El análisis concreta que el caparrón tiene posibilidades comerciales si se organiza la producción, se unifica la oferta y se cataloga como producto de calidad.

Sección de Estadística



Análisis de situación,
fortalezas y debilidades
de uno de los cultivos
más emblemáticos de
La Rioja

Baltasar Villoslada y Faustino García son dos veteranos del cultivo del caparrón, como buena parte de sus vecinos de Baños de Río Tobía, municipio que más superficie dedica en La Rioja a la judía seca (28 has en el 98). Por sus manos han pasado millares de palos de chopo del ramaje del arbolado que tira con fuerza a orillas del Najerilla. "Es el trabajo más duro, limpiar los palos", señalan, mientras, camino de la huerta, se amontonan, como cuevas, cientos de palos ya preparados para el año que viene. Es su territorio. Llevan muchas décadas desenrañando los secretos del caparrón. Toda una vida. Ahora, ya jubilados, cuidan unas huertas, dicen, "para pasar el rato, por no aburrirnos". "Qué hacemos todo el día sentados en la plaza", apuntillan. El trabajo en el campo ha dejado huella impresa en su fisonomía: la espalda ligeramente encorvada para observar mejor a la tierra dar sus frutos; las manos como horcajos, de dedos gordos y arqueados, de agarrar el palo, de desgranar la vaina; y el rostro, espejo de una orografía accidentada surcada a sol y sombra. Su vida transcurre a orillas del Najerilla, pendientes de los caparrones, resistiéndose a abandonar un cultivo que siempre ha sido parte del paisaje de estas tierras. "Cuando no estemos nosotros, no habrá quien tenga caparrón. Da mucho trabajo", vaticinan.

Éste, el abandono, es uno de los peligros que corre este cultivo eminentemente riojano. Aunque basta hablar con la gente de los pueblos del Oja y el Najerilla para conocer la realidad, las estadísticas tampoco mientan: en los últimos 20 años se ha ido reduciendo la superficie de judía seca, en cuyo grupo se integra el caparrón de palo ocupando la mitad de la tierra, de 629 hectáreas a las 264 ac-



Baltasar Villoslada y Faustino García cultivan un puñado de hectáreas en Baños de Río Tobía.
Ch. Díez

tuales.

La estructura del cultivo -salvo excepciones- no ha sufrido variaciones durante décadas. Se circunscribe a pequeños huertos familiares localizados en zonas de choperas, de donde se obtienen los palos o tutores; la mayor parte de la producción se destina al autoconsumo y el resto, siempre en pequeñas cantidades, se vende en origen a intermediarios con destino a la restauración o a tiendas de alimentación. Pocas son las tareas que están mecanizadas, por lo que su cultivo requiere abundante mano de obra, normalmente ligada al entorno familiar. Las variedades más empleadas son la Negra de Tolosa, el Colorao de Anguiano, el Pinto y el Bonito o de la Virgen, éstas dos últimas también llamadas del Pilar.

Cuenta Pedro Pérez que hace 20 años en Castañares de Rioja se sembraba más caparrón que patata. Ha llovido mucho desde entonces. En las afueras del pueblo, cuatro huertos dan testimonio de la fertilidad de las tierras ribereñas del

Oja para este cultivo. Un puñado de fanegas que ni siquiera suman en la estadística de superficie de judía seca en La Rioja. Lo mismo ocurre en muchos municipios: el cultivo es tan residual que su desaparición sólo depende de la decisión de media docena de agricultores de elegir otro producto que les dé menos trabajo y más dinero. La oferta es variada y sólo el agricultor que ha cultivado toda la vida sigue haciéndolo. Puede ser que la inercia -más que la consciencia- esté permitiendo mantener un cultivo que debe ser considerado una parte del patrimonio culinario de La Rioja y uno de los más identificados con esta región.

Basta decir que el diccionario de la Real Academia Española sitúa el empleo del vocablo caparrón originariamente en La Rioja y lo define como "judía de vaina sin briznas y de semilla corta y redondeada".

De mayo a octubre

Jesús Lamela tiene dos pasiones: pasear en su "orbea" y cuidar los caparrones. A la primera se aficionó de mayor, la segunda la heredó al nacer. La vida de sus padres y sus abuelos ha transcurrido al pie de las choperas del Oja como ahora pasa la suya. Desde mediados de mayo hasta finales de octubre las labores se suceden en la huerta, desde la siembra a la recogida. Entre tanto, echar herbicidas, regar (de 8 a 10 veces durante el verano)



Las matas secas listas para desgranar en Castañares de Rioja.
Ch. Díez.



Al año se producen en La Rioja 300 toneladas de caparrón de palo./Ch. Diez

en cuanto asoma la flor, poner los palos nada más apuntar el hilo y arrancar en el momento que la hoja está seca. Luego, por Todos los Santos, la trilla, bien con horquillos o con tractor; la limpia, el cribado, la selección y, por último, unos días en el congelador (para quitar el gorgojo). Ya están listos para vender. Ahora viene el regateo y a esperar que alguien pague el precio que valen. Pocos obtienen lo que quieren. "Demasiado trabajo para tan pocas perras", suelen decir.

La superficie del caparrón de enrame no sólo se ha visto arrebatada por otros cultivos de mayor rentabilidad, también ha sido sustituida por variedades de mata baja, con menos gastos de producción, de parecido aspecto pero con inferiores cualidades organolépticas. Aunque todavía son minoritarias estas últimas, sólo se cultivan 48 hectáreas en La Rioja frente a las 125 de caparrón de palo, existe una situación favorable para su desarrollo al mecanizarse la mayor parte de las labores de cultivo. Otro riesgo detectado es la unificación excesiva del tipo de semillas utilizadas y la introducción de otras de procedencia foránea, en aras de hipotéticos beneficios económicos. Además, éstas suelen coincidir con variedades sin entutorar.

Aunque el caparrón de mata baja puede ser una alternativa viable más de

cultivo extensivo de regadío en Rioja Alta, el estudio plantea una serie de actuaciones para afianzar o, en el peor de los casos, evitar el retroceso de las variedades de enrame, ya que se ha detectado un riesgo real de sustitución de las variedades de caparrón de palo por las de mata baja.

Para ello es necesario conocer de antemano los puntos débiles de este cultivo. Una de las principales amenazas del caparrón riojano se encuentra en la ausencia de una organización de mercado. En estos momentos, la oferta está atomizada, mientras que la demanda está integrada por unos pocos comercializadores o meros intermediarios, que son los que unilateralmente fijan el precio.

Ante la carencia de incentivos para seguir cultivando las variedades más tradicionales, como es el colorao de Anguiano, los agricultores han optado por el negro de Tolosa, de mejor venta, menores problemas tanto degenerativos como fitosanitarios y mayores rendimientos. "El rojo es más difícil de cultivar y cuesta más limpiarlo", señala Baltasar, quien recuerda que hace unos años casi toda la superficie que se cultivaba en Baños y Anguiano era de colorao. Hoy es mayoritario el negro de Tolosa, que ocupa el 40% de la superficie del caparrón de palo. El mercado de ambas variedades

también es distinto: mientras el colorao de Anguiano se vende exclusivamente en La Rioja, a comercios y restaurantes, el negro lo compran almacenistas para comercializarlo posteriormente bajo el label vasco de calidad "Alubia de Tolosa". Entre la compra en origen y la venta con sello de calidad, el precio se duplica alcanzando las 1.000 pesetas el kilo sin dificultad. Un ejemplo a tener en cuenta.

Producto tradicional

El factor más favorable para conseguir la revalorización del caparrón es el creciente reconocimiento y protección que se otorga a los productos tradicionales en el contexto de las nuevas orientaciones comunitarias para una agricultura diversificada, de calidad y respetuosa con el medio ambiente. El caparrón riojano tiene un reconocimiento explícito de pertenecer a esta categoría al estar inscrito en el "Inventario Español de Productos Tradicionales", dentro del proyecto Euroterroirs financiado por la UE, que tiene como objetivo principal revalorizar el patrimonio agroalimentario europeo y catalogar estos alimentos como productos de calidad, arraigados en la historia y cultura regional y local.

Entre las fortalezas que analiza el estudio realizado por la Sección de Estadística se encuentra el prestigio culinario,

tanto en La Rioja como fuera de ella, que tiene el caparrón riojano, considerado como producto gastronómico de élite dentro de la cocina tradicional.

Es, además, un producto que ofrece muchas posibilidades comerciales si se organiza la producción, se unifica la oferta y se cataloga como producto de calidad. Al ser su oferta limitada, una vez tipificado y dado a conocer publicitariamente, garantizando su origen y variedad, acompañado todo ello con una imagen de procedencia de calidad como producto riojano, estaría asegurada la venta a precios muy superiores, garantizando su rentabilidad para que el agricultor no abandone el cultivo.

La delicada situación que atraviesa el cultivo del caparrón riojano precisa una serie de medidas que puedan suponer el resurgimiento de este cultivo, conociendo de antemano que es muy difícil superar las 200 hectáreas de superficie.

El estudio considera necesarias una serie de actuaciones de la Administración

con el fin de conocer con total precisión la realidad del cultivo y los puntos donde deben incidir las siguientes actuaciones administrativas: en primer lugar, realizar un inventario y una descripción de variedades; en segundo lugar, establecer parcelas de ensayo con el objetivo de mejorar técnicas de cultivo o establecer parámetros que determinen las diferencias de calidad entre variedades de enrame y de mata baja, entre otras propuestas; y, finalmente, ubicar fincas experimentales para conocer el tipo de suelos y climatología más propicia para el desarrollo del cultivo.

Por otra parte, se hace hincapié en la necesidad de obtener algún tipo de marca o certificación de calidad que impulse su comercialización. Así, se considera más viable la tramitación de una Denominación de Origen Protegida (DOP), puesto que, según el Reglamento (CE) 2081/92 del Consejo se entiende por DOP al nombre de una región o lugar determinado que sirve para designar un producto alimentario determinado que

cumpla las siguientes premisas: ser originario de dicha zona y poseer una calidad o característica que se deba fundamentalmente o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos y que la producción, transformación y elaboración tenga lugar en el área geográfica determinada.

Cultivo en malla

El tercer paso que se persigue es la modernización de las técnicas de cultivo del caparrón de enrame, mecanizando al máximo las distintas labores, reduciendo los costes y empleando menos mano de obra. Para ello se propone un sistema de cultivo denominado de estructura semifija, utilizado en La Rioja como única experiencia por los hermanos Castrejana, de Tirgo.

Este sistema se basa en sustituir el sistema de palo por una estructura metálica que soporta unos alambres de los que cuelgan, a su vez, unas mallas de plástico. La estructura permanece durante dos años en la misma parcela y al tercer año,



Variedades de caparrón riojano de enrame

Bajo la identidad de caparrón de palo o de enrame, se incluyen las semillas de judías secas de forma esférica de tamaño mediano procedentes de la especie *Phaseolus vulgaris*, judía común, subespecie *volúbilis*.

Su crecimiento es indefinido con entrenudos largos, por lo que requiere de tutores para su desarrollo.

El ciclo vegetativo se encuentra dentro del intervalo de 120-150 días dependiendo de la variedad.



PINTO

Color: semilla bicolor maculada con fondo blanco y una mancha púrpura oscura bastante extendida con algunos puntos púrpuras aislados.

Tamaño: mediano, 180 granos/100 gramos de semilla.

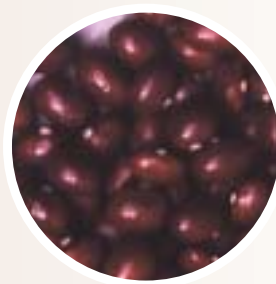
Zona de cultivo: en el Valle del Oja: Castañares, Baños de Rioja, Casalarreina, Villalobar y Tirgo. En el Najerilla: Cenicero.

COLORAO

Color: púrpura oscuro.

Tamaño: mediano de unos 250 granos/100 gramos de semilla.

Zona de cultivo: muy extendido en La Rioja, pero mayoritario en la zona del Najerilla; en concreto, en Anguiano, Bobadilla y Baños de Río Tobía.



DEL PILAR (o Bonito, de la Virgen)

Color: tricolor maculada, con fondo blanco y una mancha color carne y dentro de ella puntitos pequeños de color vinoso.

Tamaño: mediano de 150 granos/100 gramos de semilla.

Zona de cultivo: poco cultivada pero extendida.

NEGRA DE TOLOSA

Color: vino oscuro.

Tamaño: mediano de 180 granos/100 gramos de semilla.

Forma: casi esférica y ligeramente elíptica.

Zona de cultivo: Baños de Río Tobía, Bobadilla y Sorzano.



Fotografías: Sergio Aja



El cultivo en malla permite la mecanización de buena parte de las tareas.
Ch. Díez



tras desmontarse fácilmente, puede ubicarse en otra parcela y repetir el ciclo otros dos años. Sólo hay que reponer anualmente la malla, mientras que el resto de los materiales pueden utilizarse durante más de 15 años.

Esta técnica permite la mecanización de otras operaciones de cultivo, según se detallan a continuación:

1) Realización de la siembra con sembradoras de precisión.

2) Entutorado con estructuras de barras de acero-galvanizado de larga duración que pueden permanecer dos años en la misma finca y con un sistema de mallas con reposición anual.

El hecho de trasladar cada dos años la estructura se hace con el objeto de evitar la fatiga de suelos. Este sistema permite además ahorrar mano de obra y reducir el riesgo de tumbado del entutorado

en caso de vientos fuertes.

3) Sistema de riego mediante cintas de goteo, ahorrando mano de obra, así como asurcado. Además puede aprovecharse como sistema de fertirrigación. Este sistema permite ahorrar agua y reduce la proliferación de enfermedades y, por tanto, una disminución de los tratamientos fitosanitarios de tipo fúngico.

4) Cortado de la planta mediante desbrozadora de motor, en lugar de la tradicional hoz.

5) La aplicación de fitosanitarios se puede realizar con cuba suspendida de brazos desplegados y con posibilidad de elevarlos por encima del cultivo, a una altura de 2,5 metros y una anchura de 14 metros. Para ello, sería necesario dejar calles de dos metros entre los bloques de filas, para que pueda acceder el tractor.

6) La cosecha se realiza pisando con

el tractor la malla y el caparrón hasta que se consigue la separación del grano. La mecanización de este proceso sería posible buscando en el mercado una máquina trilladora que permitiera separar las mallas (inutilizables) del grano y el resto de la planta.

7) Para el cribado y selección del grano pueden emplearse las siguientes máquinas:

- Máquinas de selección densimétrica para eliminar las semillas vanas, con ataques de insectos, etc.

- Máquinas de tipo electrónico que examinan los granos uno a uno por las dos caras mediante células fotoeléctricas para la selección de granos que, aun teniendo la misma forma y tamaño, tengan decoloraciones o estén manchados.

- Sistema mecánico de cribas para separar los granos de distinto tamaño.

