

Barcas de borraja ya listas para salir al mercado.

Una verdura de aquí

Gracias a su fuerte arraigo en el valle del Ebro, la borraja preserva su vigencia en tierras riojanas

Hablar de borraja es recordar una hortaliza de importante tradición en las tierras y las cocinas riojanas, pero que pierde adeptos según nos alejamos de los verdores del valle del Ebro. A pesar de su menguante importancia, resultado de obstáculos como la mano de obra o el esmero requerido en su limpieza, los tiernos y carnosos tallos de esta hortaliza siguen atrapando a suficientes compradores como para garantizar su viabilidad. Así lo creen agricultores como Javier Martínez, Luis Javier Herce y Roberto Vázquez, todos de Calahorra, que completan con borraja cada año parte de sus invernaderos y de sus huertas.

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: **Jesús Ibáñez.** *Área de Cadena Alimentaria y Estadística*



Los datos de esta verdura no escapan a la bajista tendencia de la horticultura riojana. En el inicio de los años 90, la superficie de borraja en La Rioja era casi diez veces mayor a la contabilizada en el año 2023, momento en el que se marcó un mínimo de 16 hectáreas cultivadas en la región. Actualmente, son 17 (3 al aire libre y 14 en cultivo protegido) las hectáreas sembradas en la comunidad. La producción total en la última campaña alcanzó las 830 toneladas, un reducido volumen frente a las 3.860 recolectadas en 1990. Durante los últimos años, las cifras parecen mantenerse prácticamente inmutables, resultado del equilibrio entre una oferta y una demanda obligadas a entenderse.

Javier Martínez es quizá el más ligado al cultivo. Recuerda, siendo un niño, acompañar a su padre a fincas grandes enteramente dedicadas a la borraja. Hoy, a sus 51 años y titular de una variada explotación hortícola, reconoce que el panorama actual poco tiene que ver con esos recuerdos de juventud. Actualmente, son cuatro los invernaderos que destina a este cultivo.

La borraja representa más del 50% de la explotación de Luis Javier Herce y su mujer Mari Carmen Peñalba, que cultivan también lechuga, pepino, habas y coles de Bruselas. Cada año siembran unos 6.000 metros de borraja al aire libre y cada vez menos como cultivo protegido. En el caso de Roberto Vázquez, que junto a su mujer Rebeca Lorente gestiona la explotación hortícola Perlas Riojanas, la borraja ocupa el 10% de unos invernaderos dedicados en gran parte al rabanito.

Mercado seguro

La borraja que cultivan estos horticultores, entre otras muchas hortalizas, es acogida por los almacenes de El Raso a pocos metros de sus fincas de cultivo. Daniel Blanco, técnico de la cooperativa, calcula que reciben alrededor de 130 toneladas de socios a lo largo del año, de forma escalonada y espaciada para colmar poco a poco las necesidades de sus clientes. “El mercado de la borraja lo encontramos a cincuenta kilómetros alrededor. Cuando hay mucha, una pequeña parte también sale a Madrid, alguna vez a Zaragoza y a Bilbao algo más. Pero el groso se vende aquí”, explica Javier Martínez. A Bilbao, agrega Roberto, la mandan con las hojas de atrás cortadas y en cajas más pequeñas.

Son los mercados locales, las pequeñas tiendas y los vecinos de toda la vida los que mantienen la vigencia de esta típica verdura. Acuden a por cajas dueños de bares, restaurantes, clientes con puestos en mercadillos… “Las tiendas de aquí de la zona vienen todas a comprar, de plazas de abastos sí que vienen de más lejos”, explica Martínez. Descienden estas visitas en los meses de verano, cuando la borraja y otras verduras y legumbres clásicas del inverno inevitablemente pasan a un segundo plano. Aun así, la borraja suele salir airosa, “no se hunde demasiado” y mantiene ventas del 60 o 70% del producto durante esta época del año. Debido a esa regularidad, aunque no aparece entre sus planes la posibilidad de aumentar su superficie, sí la entienden como un complemento rentable y seguro para sus explotaciones.

La costosa limpieza de la borraja en cocina es una amenaza para su supervivencia. Desde hace años, no se limpia en los almacenes de la cooperativa, pero difiere la actualidad de los recuerdos de Javier. “Antes de entrar Roberto y Luis Javier como socios, recuerdo que aquí se limpiaba la borraja. Igual estamos hablando de hace 15 o 20 años”, rememora.

Evolución de la superficie y producción de borraja en La Rioja

Año	Superficie total (ha)	Producción (t)
1990	152	3.860
1995	87	2.383
2000	32	1.082
2005	30	1.486
2010	25	1.334
2015	21	1.083
2020	22	1.057
2025	17	830



Mari Carmen Peñalba y Luis Javier Herce, acompañados por Javier Martínez (centro) y Roberto Vázquez en la cooperativa El Raso.



La borraja de Javier Martínez, al resguardo de uno de sus invernaderos.

Con una máquina, se limpiaban las hojas sobrantes de la borraja, se colocaba en las tarrinas y con otra máquina se plastificaba. "Dejó de hacerse, porque esto funciona al ritmo de las crisis. Vendemos más a la gente del día a día según la situación de las economías. Se hizo así para animar la venta, porque venía la gente y compraba pocas cosas", comenta. Y quizá también porque en ese momento la superficie de borraja en La Rioja duplicaba el número actual.

Antes de hervirla, se debe retirar la base de los tallos, los 'pelillos' que los recubren, cortar las hojas de la parte superior y quitar el nervio central de los tallos. No parece difícil entender por qué este proceso supone una barrera para muchos inexpertos. Y para los no tan inexpertos. "Mi tía tiene una frutería y no para de limpiar. Porque la gente ni limpia, ni sabe", comenta Roberto. "Eso antes aquí en Calahorra no se hacía, la gente lo hacía en sus casas. Ahora, si no se la das limpia, no la quieren", añade Javier. Él mismo, borrajero, reconoce entre risas que cuando quiere comer borraja le lleva media barca a su madre para que la limpie. "El día que no esté mi madre, comeré de vez en cuando. Es que la deja perfecta", admite.

El día a día

Esas cocinas son la parada final de un ciclo de cultivo que puede durar entre dos y tres meses, y que la protección de los invernaderos facilita en gran medida. Javier, como muchos otros, coloca en los suyos una malla de plástico con agujeros sobre el terreno antes de comenzar con la siembra. "Te puede salir hierba por los agujeros, que suele ser algo normal. Entonces tú cuando siembras y nace, solo tienes que quitar la hierba de los agujeros y a partir de ahí el cultivo es más o menos sencillo", explica. En cada uno de esos agujeros, siembra dos semillas los años en los que la simiente es de calidad y cuatro o cinco en caso de que esta tenga problemas. El plástico obliga a que la siembra se realice a mano. "No utilizamos sembradoras porque hay que darle su profundidad. Alguna vez se ha intentado con la picaraza de semillas y ha sido un desastre", reconoce el agricultor.

En su mayoría, la cultivan al resguardo de sus invernaderos. "Yo algún año he puesto en calle al aire libre, pero es más complicado cultivarla. El problema es que se suele quemar más la hoja por el sol directo, es más controlable en invernadero", comenta Roberto. Y además de evitar dolores de cabeza, también seduce mejor los ojos de los mercados. "Si hay de invernadero, no vendes de calle. Es más bonita, al final vende la imagen", añade Javier Martínez. Luis Javier, un poco a contracorriente, mantiene buena parte de su borraja a la intemperie, de mitad de junio en adelante. "Antes de haber invernaderos, poníamos la primera a mediados de mayo. Ahora, si te adelantas y encima te sale mala, compite con otra que es muy buena. Entonces no tiene sentido", comenta.

"El mercado de la borraja lo encontramos a cincuenta kilómetros alrededor"

Todos trabajan con la misma variedad desde que apareció la movera, una selección de la variedad predominante hace décadas, la flor blanca, que como principal virtud se sube menos a flor en la época de primavera. El propio Javier Martínez tuvo un peso importante en la reproducción inicial de esta semilla. "En su momento, me dieron simiente madre de movera de hace igual 40 años. La reproduje de primera generación y esa primera generación es la que reproducimos todos", recuerda. A día de hoy todavía dedica uno de sus invernaderos a la reproducción de semilla para uso propio, repleto ahora de unas flores blancas que atraen el interés de las ávidas abejas.

Las dificultades del cultivo llegan con la sanidad y la mano de obra. La falta de alternativas fitosanitarias para un cultivo minoritario como es la borraja, prácticamente les obliga a tratar todas las semanas. "Esto la vuelve costosa, tediosa y sin la garantía de que la vayas a sacar adelante", comenta. De esa incertidumbre son culpables las enfermedades que amenazan a la borraja durante los tres largos meses que necesita para criarse durante el invierno. La de verano, que en dos meses está lista, enfrenta de forma general menos enfermedades de podredumbre. "En verano hay veces que no te da ni tiempo a tratarla", añade Luis Javier.

Los dos hongos más habituales son la mancha blanca, similar a la ceniza, y la botrytis, una vieja conocida para cualquier agricultor. A ellos se suma el pulgón para conformar un nutrido repertorio de quebraderos de cabeza. "Una vez que entra la mancha blanca, olvídate. Contra el pulgón no tenemos nada. Y si ves que se empieza a pudrir por la botrytis, tampoco puedes hacer nada", sostiene Javier. En estos casos, el plástico deja de ser un aliado y se convierte en un nuevo escollo. "Si has puesto el plástico y al final toca cortarla, tiene casi el mismo trabajo el sacarla para tirarla que para venderla. Es una faena muy gorda", reconoce.

Tampoco escapa la borraja al generalizado problema de la mano de obra. La siembra, pero sobre todo la recolección, requiere de muchas horas de trabajo manual. "A la que empieza a pasar el tiempo, le salen dos o tres hojas amarillas. Tienes que coger mata por mata, separarlas, quitarle esas hojas, limpiarla, colocarla... La recolección es muy costosa", comenta el horticultor. Según su experiencia, una persona puede recolectar en torno a 70 kilos de borraja en una hora.

Pese a los inevitables problemas, ese entendimiento entre la oferta y la demanda les ha permitido convertir este cultivo en una regular fuente de ingresos. Además, este "techo" al que se enfrenta la borraja prácticamente coincide con el trabajo que pueden abarcar por su cuenta. "Lo que nosotros podemos hacer es más o menos lo que se consume. Tenemos esa suerte, vamos a decirlo así", explica Javier. Después de experimentar peores y mejores temporadas, la media parece convencer a unos agricultores que encadenan ya muchas apostando por esta tradicional verdura.



Las abejas completan el invernadero dedicado a la reproducción de semilla. Jacobo Enrique Martínez Solozábal