

Joan Montserrat
Vivero Balanotrees

Sobre encinas y bellotas dulces



Una tarde de hace unos diez años mi abuela me explicó que de pequeña iba al bosque a recolectar bellotas de dos encinas que las daban dulces y que se las comían asadas en la leña como castañas. Este fue el comienzo de un viaje que nos ha llevado a lo largo y ancho de la Península Ibérica y Baleares en busca de las elusivas bellotas dulces, a aprender de distintos maestros las técnicas del injerto en encina, y a conocer la estrecha relación de este árbol emblemático con las personas.

ALIMENTO HUMANO

De entre los muchos aprovechamientos de los árboles y arbustos del género *Quercus* hay uno que pasa relativamente desapercibido: el consumo humano de bellota. Las bellotas son muy nutritivas, abundantes, fáciles de recolectar y se pueden almacenar durante mucho tiempo. Por eso, allí donde crecen robles y encinas los humanos históricamente se han alimentado de sus frutos.

Su principal inconveniente es que tienen un alto contenido en taninos. Estos le confieren un sabor astringente parecido el que encontramos en un caqui o una uva inmadura. Es una astringencia que, a diferencia de la de otros frutos, no desaparece del todo con la maduración. Por eso, las sociedades que históricamente se han alimentado de bellotas desarrollaron procesos de desamargado con el objetivo de reducir la concentración de taninos.

Sorprendentemente, existen unos pocos individuos de encina carrasca —*Quercus ilex* subsp. *ballota*— que producen bellotas dulces; no solo con un contenido de taninos suficientemente bajo como para poderlas comer directamente, sino también con un sabor que no tiene nada que envidiar al de otros frutos secos más populares. Muchas de estas encinas dulces tienen nombre y la gente de campo las conoce bien, especialmente en las zonas de dehesa, donde la bellota

Sorprendentemente, existen unos pocos individuos de encina carrasca que producen bellotas dulces; no solo con un contenido de taninos suficientemente bajo como para poderlas comer directamente, sino también con un sabor que no tiene nada que envidiar al de otros frutos secos más populares

sigue teniendo un rol importante para las personas. En Mallorca incluso existen variedades tradicionales de encina de bellota dulce que se han reproducido por injerto desde hace siglos.

En el Mediterráneo occidental el encinar es el ecosistema climático más común, es hacia donde la tierra empuja, por eso, si nos creemos la afirmación de que en vez de estar constantemente luchando contra la naturaleza debemos trabajar con los procesos naturales, entonces pocas cosas tienen más sentido que reintroducir la bellota en nuestra dieta.

Para ello creemos que hay dos caminos que pueden trabajar de la mano. Por un lado, los productos elaborados a base de bellotas “normales” y por el otro la bellota dulce como fruto seco entero. Este segundo planteamiento es en el que nos centramos en Balanotrees y es un camino que implica la domesticación de la encina, un proceso que empezó hace milenios pero que debido a características intrínsecas y también a factores culturales no ha sido tan intenso como en otras especies.

LA DOMESTICACIÓN OLVIDADA

Los viveristas de planta ornamental a menudo se lamentan de lo difícil que es formar una encina para que tenga un tronco recto, parece que se resista a obedecer.



Bellotas dulces y encinas de Els Ports

Este “carácter rebelde” también se expresa en ciertos rasgos que dificultan su aprovechamiento agrícola y su domesticación: entrada en producción tardía, vecería pronunciada, difícil reproducción vegetativa y baja heredabilidad del dulzor en la bellota.

Aun así, estos obstáculos botánicos no parecen insalvables y son compartidos con otras especies que sí que han sido domesticadas, por lo que seguramente ciertos factores culturales e ideológicos tengan un peso importante a la hora de explicar el sorprendente olvido de la bellota por parte de la agricultura.

Según algunos investigadores, el hecho de que la inmensa mayoría de Estados, tanto pasados como presentes, hayan basado su agricultura en los cereales, no es tanto debido a factores agronómicos o productivos sino más bien políticos: el cultivo cerealista facilita

un sistema impositivo robusto y el control social necesarios para la existencia de una élite no productiva. En comparación, la producción de bellota es difícil de cuantificar a simple vista, la cosecha se extiende durante un período de tiempo relativamente largo y el control de acceso a los campos es complicado. Todos ellos factores que dificultan en gran medida el trabajo del recolector de impuestos.

Asimismo, en muchos contextos históricos la bellota fue el alimento de sociedades que vivían en los márgenes del Estado, fuera de su control y con los que a menudo entraban en conflicto. Era el pan negro de los salvajes, de los bárbaros, en contraposición al pan blanco de cereal de la “gente civilizada”. Por todo esto, el consumo humano de bellota se fue cargando de connotaciones culturales negativas, muchas de las cuales han llegado a nuestros días.

UN FUTURO ABELLOTADO

En el contexto actual de emergencia climática y de agotamiento de recursos parece inevitable caminar hacia una producción de alimentos menos intensiva en hidrocarburos y agroquímicos. El actual modelo extractivo basado en quemar petróleo y erosionar suelo fértil para producir comida es un sinsentido a muchos niveles, pero además parece que en un futuro no muy lejano dejará de ser rentable.

En Balanotrees creemos que la encina y la bellota pueden jugar un papel importante en un nuevo modelo de producción de alimentos más alineado con los ciclos naturales. Para ello será necesario deshacernos de la concepción equivocada según la cual las personas y la naturaleza somos dos cosas separadas, origen de la división artificial que hemos construido entre lo agrícola y lo forestal.

Estamos comprometidos en trabajar sin patentes, compartiendo libremente la información y en favor de la soberanía de los agricultores. Es triste que todavía sea necesario decirlo alto y claro: los seres vivos no deberían ser objeto de patentes —“protección” es el eufemismo que se usa en Europa—. En el caso de las especies forestales el abuso es si cabe más flagrante, ya que muchas veces el único mérito del obtentor es haber encontrado una planta.

El argumento según el cual sin patentes de variedades vegetales no habría progreso en la mejora vegetal es falso, una rápida mirada histórica demuestra precisamente lo contrario y parte de un marco mental de funestas consecuencias que otorga el monopolio de la investigación agrícola a grandes empresas e instituciones y que degrada al agricultor al mero rol de consumidor de productos y servicios de la agroindustria.

La bellota como alimento humano es una oportunidad de futuro, pero creemos que en este camino debemos ser muy conscientes de los errores del pasado. De lo contrario, corremos el riesgo de convertir, una vez más, una posible solución en otro problema.



Injerto de encina



Encina injertada



Planta injertada y micorrizada con trufa negra