

Guía de variedades locales de Arakil

UNA RECOPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO TRADICIONAL
ASOCIADO A LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA



Guía de variedades locales de Arakil

UNA RECOPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO TRADICIONAL
ASOCIADO A LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA



Coordinación: Oihana Olaberria, Nerea Viana, Ester Montero.
Investigación, elaboración de contenidos: Ester Montero (Arrea).
Traducción: Servicio de Euskera de la Mancomunidad de Sakana,
Nerea Viana.
Fotografías: Ester Montero, Oihana Olaberria, Luis Beraza, Nerea
Viana, Pedro Mariñelarena.
Diseño y maquetación: Susana Ochoa / Estudio18a.
Impresión: Rodona industria gráfica.
Promueve: Ayuntamiento de Arakil.

DL: NA 1336-2021

Agradecimientos:

A todas las personas de Arakil que han colaborado.
Al Departamento de Fruticultura y Viticultura Avanzadas de la
Universidad Pública de Navarra.
A EVENA-Estación de Viticultura y Enología de Navarra.
Al Centro de Recursos Fitogenéticos-INIA.
Al Banco de Germoplasma Hortícola-CITA Aragón.

*Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons.
Todo el material puede ser reproducido y utilizado libremente
siempre que sea con fines no comerciales y se cite la fuente.*

*El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como
papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.*

Edita y financia:



Realiza:



Colabora:





“Nekazari, gizandi bati irudi soroan zut.
Bejondeizula zuri!” X. Lizardi

La guía que tienes entre tus manos es parte del resultado del trabajo que está realizando el Ayuntamiento de Arakil en pos de recuperar, cuidar y poner en valor las variedades locales y la agro-biodiversidad.

Conscientes de la amenaza que supone la pérdida de biodiversidad para la agricultura, la alimentación, los ecosistemas, la tierra y el propio ser humano, hemos querido sembrar una pequeña semilla, comprometiéndonos a recuperar y dar a conocer el patrimonio biocultural local.

Nuestro deseo es que el conocimiento adquirido a través de todo este trabajo, sirva para abrir puertas a un modelo agrario en el que el eje central sea el respeto a la Tierra y al ser humano.

Mil gracias a Sakanako Garapen Agentzia, Arrea Agroecología, Ayuntamientos de Sakana y, ante todo, a los y las agricultoras arakildarras.

Oihana Olaberria Jaka
Alcaldesa del Ayuntamiento de Arakil.



Introducción

Presentamos aquí una selección del trabajo de campo desarrollado en Arakil a lo largo de los últimos meses dentro del proyecto *Bertako Barietateak-Semillas de biodiversidad*. Se ha realizado una labor de búsqueda, localización de las variedades locales agrícolas (leñosas y hortícolas) y una recopilación del conocimiento agrario local asociado a su uso y manejo.

Esta es una de las acciones del proyecto que estamos llevando a cabo para contribuir a recuperar y revalorizar la agrobiodiversidad local y la memoria cultural agraria, como parte de una estrategia participativa de desarrollo rural endógeno, para aportar recursos diversificados a una agricultura sostenible, a pequeña escala, orientada a la producción, consumo o comercialización de alimentos de calidad y locales a través de canales cortos.

Urge recuperar y poner en valor este patrimonio agrario y cultural, porque de lo contrario, en muy poco tiempo se perderá para siempre. Y no conviene olvidar que estamos hablando de una biodiversidad y un conocimiento que, además de aportarnos recursos para una gestión racional y eficiente del territorio, nos alimenta en un momento en que la necesidad de una agricultura y una alimentación local, diversificada y sostenible, es ya incuestionable.

La pérdida de biodiversidad es una de las problemáticas más graves a las que nos enfrentamos actualmente. En el caso de la biodiversidad agrícola (las especies y variedades que nos alimentan), el 75 % se ha extinguido durante el siglo XX, principalmente por la extensión de la agricultura industrial moderna, según la FAO. De forma paralela también se ha producido una pérdida del conocimiento agrario sobre las variedades y sobre el manejo tradicional del medio, fruto del abandono agrícola, la transformación del sector o el éxodo rural. El papel de este conocimiento ecológico tradicional es clave en la conservación de la biodiversidad y muy útil para realizar un manejo sostenible del entorno. Por ello está protegido en el Convenio de Diversidad Biológica o en la ley Estatal del Patrimonio Natural y la Biodiversidad.

¿Cómo se ha realizado?

El trabajo se ha llevado a cabo fundamentalmente a través de entrevistas a hortelanos/as y visitas de campo. Se han realizado 72 entrevistas de diversa tipología a 53 personas de Arakil. Se han buscado informantes clave: normalmente personas de edad avanzada, habitantes de la zona, que tuvieran conocimiento agrario y que pudieran conocer o conservar algunas variedades locales. Quienes más información nos han facilitado han sido fundamentalmente personas mayores de 75-80 años.

En el caso de los cultivos leñosos: frutales, frutos secos, vides, etc., hemos preguntado por aquellas variedades o ejemplares que lleven en la zona más de ochenta años. Para las hortícolas, hemos buscado semillas que se cultiven aquí hace más de cuarenta.

Es notoria la pérdida de conocimiento agrícola tradicional en el valle. Tanto las variedades locales, como el modelo agrario basado en la diversificación, se abandonaron mayoritariamente a partir de los años sesenta

del pasado siglo. El resultado de ese abandono es que se ha borrado de gran parte de la memoria colectiva los nombres locales, las características o usos de muchas variedades. Sin embargo, afortunadamente viven algunas personas mayores que han manejado el entorno de forma tradicional y que mantienen una notable cultura agraria.

Información recopilada

Esta guía es fundamentalmente una recopilación del conocimiento agrario de Arakil asociado a las variedades locales. Con los datos aportados por las personas entrevistadas y el trabajo de campo, se ha completado la información de cada variedad.

- Nombre: nombre local que dan a la variedad en el municipio. Cuando se ha perdido, se ha puesto el de la casa a la que pertenece, la familia o alguna otra característica de la variedad. Se han encontrado algunas sinonimias (nombres diferentes entre pueblos para la misma variedad) y homonimias (mismo nombre para variedades diferentes con alguna característica en común).
- Pueblos donde aparece: municipios de Arakil donde se han citado y encontrado ejemplares o semillas de la variedad, hasta el momento.
- Descripción de las características por parte de las personas informantes: fruto, organolépticas (sabor, olor), datos agronómicos, de manejo, etc. Estas respuestas se han contrastado con la observación directa sobre el terreno.
- Época de maduración y periodo de consumo (en ocasiones no son coincidentes).
- Usos tradicionales citados, elaboraciones, etc.
- Valoración de cada variedad.
- Origen de la variedad: si se conoce de dónde vino, quién la trajo, etc.
- Estado de conservación actual: número de ejemplares localizados, situación en la que se encuentran. Se priorizará la recuperación de las más amenazadas y que a la vez presenten una buena valoración local.
- Potencial de reintroducción: En algunas variedades hemos detallado el interés de su cultivo nuevamente por su especial valoración, características o importancia cultural.

Aparecen entre comillas y en cursiva algunas respuestas literales dadas por las informantes. Siempre que ha sido posible se han utilizado los términos locales marcados en cursiva.

Resultados

Se han localizado hasta el momento en Arakil setenta variedades locales de trece especies diferentes.

El número de variedades ha superado con creces nuestras expectativas, especialmente en frutales y otras leñosas, donde la biodiversidad que aún sobrevive es notable, y de forma muy destacada en el caso de los perales. En hortalizas se ha perdido más biodiversidad, pues ya pocas personas guardan sus semillas de casa de un año para otro. Aun así se han encontrado algunas variedades de gran interés.








Para la edición de esta guía hemos tenido que priorizar algunas de las variedades encontradas, siendo conscientes de lo difícil de la tarea, pero consideramos que introducir todas la harían muy extensa y parte de la información obtenida, requiere seguir contrastándola. No obstante, este proyecto continúa y contamos con recuperar más información y variedades para nuevas publicaciones.

Dedicado a todas las personas de Arakil que han mantenido la biodiversidad y el conocimiento agrario que heredaron de sus mayores.





Perales
(*Pyrus communis*)

Nombre	Pera Grande del Cura
 Pueblo	Egiarreta.
 Descripción	<p>Pera de gran tamaño, color piel verde, lisa. Pertenece al grupo de Peras de Invierno. Carne firme, con bastante agua. Muy duras hasta pasado un tiempo tras su recogida: “Para morderlas hace falta buena dentadura”.</p> <p>Sabor muy bueno.</p> <p>Seguras y abundantes en la fructificación: “Traen todos los años, no fallan nunca”, pese a no recibir cuidados específicos. No se podan, ni se tratan. Fruto muy sano: “se enferman y se agusanan poco”.</p>
 Época de maduración y consumo	Se recogen desde principios de noviembre, “en invierno puro”. Se conservan para su consumo en buenas condiciones hasta junio, extendidas en sitio fresco, en una ganbara o bajera sobre paja o cartón.
 Usos citados	<p>Consumo en fresco desde pasadas algunas semanas tras su recolección hasta comienzos del verano siguiente.</p> <p>También se preparan asadas al horno y cocidas al vino.</p>
 Valoración local	Muy valoradas por el sabor, tamaño y la buena presencia del fruto sin malformaciones, manchas ni agusanado, así como por su larga conservación y seguridad fructificando.
 Origen de la variedad	<p>Se cree que las trajo algún cura.</p> <p>Constancia de su presencia en el pueblo desde hace más de cien años.</p>
 Estado de conservación	<p>Se han localizado tres ejemplares en dos huertas.</p> <p>Son muy viejos, pero presentan relativamente buena salud.</p>



🕒 **Potencial de reintroducción**

Varietal muy interesante para su reintroducción por su resistencia, productividad, durabilidad del fruto y apreciado sabor.

🔍 **Observaciones**

Algunas personas mayores las valoran mucho y las siguen recogiendo y consumiendo.

Los informantes se refieren a ellas como especiales, no las han visto en otros pueblos.

Dos de los ejemplares vivos aparecen ya en las ortofotos históricas de 1927-1934.

Nombre	<i>Pera Virgen de Agosto</i>
Pueblo	Aizkorbe.
Descripción	<p>Fruto de tamaño medio, color amarillo-verdoso en la madurez, con “roña” (russeting) en parte de la superficie. Pedúnculo muy largo.</p> <p>“Tiene un sabor muy bueno, son jugosas y suaves”.</p> <p>Producción abundante y segura, fructifica casi todos los años.</p>
Época de maduración y consumo	<p>Madura en verano, a mediados de agosto.</p> <p>Se consume en temporada, no se guarda.</p>
Usos citados	Principalmente en fresco.
Valoración local	Muy buena, especialmente por su sabor.
Manejo del cultivo	<p>Como en la mayoría de las variedades frutales citadas, se destaca la ausencia de tratamientos y cuidados, así como la resistencia de las variedades antiguas y su productividad en estas condiciones, frente a las modernas. “No se les cuida nada”. Sólo entra ganado para aprovechar la hierba de la parcela, manteniendo la cubierta vegetal baja.</p>
Origen de la variedad	<p>Desconocido.</p> <p>Plantado por algún antepasado.</p> <p>Constancia de su existencia en el municipio desde hace al menos 150 años.</p>
Estado de conservación	Solamente se ha localizado un ejemplar de la variedad, además está envejecido.
Potencial de reintroducción	<p>Varietal de elevado interés para su reintroducción en la zona.</p> <p>A su apreciado sabor, se une su buena productividad y rusticidad.</p>



Nombre	<i>Pera de Invierno</i>
Pueblo	Etxeberri.
Descripción	Pera de tamaño medio, color marrón-amarillento. Pedúnculo grueso y corto. Actualmente apenas se cuidan. <i>“Antes se les cuidaba más a los árboles, por ejemplo se les pintaba metro y medio de cal para que no subieran las hormigas. También se metía un trozo de hierro y les venía muy bien”.</i>
Época de maduración y consumo	Finales de septiembre-octubre. Se conservan tiempo una vez recogidas.
Usos citados y valoración local	Consumo en fresco. Bien valoradas. Son muy jugosas.
Estado de conservación	Un ejemplar localizado en una huerta. Envejecido. Parece que no hay más en el pueblo.








Nombre	<i>Peretes</i>
📍 Pueblo	Egiarreta.
☰ Descripción	Pera de verano. Tamaño pequeño, piel amarilla oscura.
📅 Época de maduración y consumo	Maduran a finales de agosto. No se conservan mucho tiempo almacenadas.
👍 Usos citados y valoración local	Consumo en fresco y en conserva: en almíbar. Buenos de sabor.
🌐 Origen de la variedad	Larunbe. Procedente de la casa de un familiar. Injertado por el abuelo del informante, hace más de cien años.
📄 Estado de conservación	Un ejemplar localizado, en una huerta. Envejecido.



Nombre	<i>Peral Tardío del Cura</i>
Pueblo	Errotz.
Descripción	Peras muy buenas de sabor acuosas y vistosas. Tamaño medio, color verde-amarillento, piel muy suave. Muy sanas.
Época de maduración y consumo	Maduran en septiembre. Principalmente se consumen en fresco, aunque en alguna casa las ataban y colgaban del techo para consumir a lo largo del invierno.
Usos citados y valoración local	Consumo en fresco. Peras muy valoradas por su sabor, vistosidad y ausencia de enfermedades.
Estado de conservación	Un ejemplar localizado, abandonado.
Potencial de reintroducción	Varietal de interés para su cultivo en la zona por su sabor, aspecto y rusticidad.



Nombre Local	<i>Peras de San Juan</i>
<p> Pueblos donde ha aparecido</p>	<p>Izurdiaga. Citadas en diversos pueblos como desaparecidas (Ihabar, Egiarreta, Satrustegi). Con el mismo nombre se han encontrado variedades distintas (homónimas), que comparten la característica común de madurar a finales de junio (San Juan) y ser pequeñas: Existe otra variedad de pera de San Juan en Hiriberri, cuya descripción es diferente.</p>
<p> Descripción</p>	<p>Pequeñas, piel oscura.</p>
<p> Época de maduración y consumo</p>	<p>Maduran a finales de junio, principios de julio. Consumo en fresco, no se conservan.</p>
<p> Usos citados y valoración local</p>	<p>Actualmente apenas se recogen ni consumen, aunque las describen como de buen sabor.</p>
<p> Estado de conservación</p>	<p>Un árbol localizado en una huerta en desuso. Envejecido.</p>



Nombre	<i>Peral Grande Casa Lakunzano</i>
Pueblo	Izurdiaga.
Descripción	Peras grandes, un poco duras. Produce todos los años prácticamente.
Época de maduración y consumo	En otoño.
Usos citados y valoración local	Las definen como buenas de sabor, pero hace años que apenas se consumen, debido a que están muy altas para su recogida.
Estado de conservación	Un árbol localizado. Espectacular porte. Envejecido y semiabandonado.



Nombre	<i>Pera de Verano 2 Casa Sagüés</i>
Pueblo	Hiriberri.
Descripción	Pera de verano, dulce, jugosa, tamaño medio-grande. Piel amarilla, lisa, con chapa roja donde le da el sol. Muy sanas.
Época de maduración y consumo	En verano, de mediados de julio a agosto.
Usos citados y valoración local	Consumo en fresco. Muy bien valorada por su sabor, aspecto y ausencia de enfermedades sin tratamientos.
Potencial de reintroducción	Variedad muy interesante para su cultivo en la zona por su sabor, presencia y resistencia a enfermedades.
Estado de conservación	Dos ejemplares localizados, juntos. Envejecidos pero relativamente bien conservados.



Nombre	<i>Pera de Casa Juanmillarena</i>
Pueblo	Satrustegi.
Descripción	Peras alargadas, de buen tamaño, color de fondo amarillo con zonas marrones, <i>roña</i> (russeting). Muy dulces, “son miel”.
Epoca de maduración y consumo	Maduran a últimos de agosto, principios de septiembre. Se consumen al madurar. No se guardan.
Usos citados y valoración local	Consumo en fresco. Apreciadas por el sabor y la productividad.
Estado de conservación	Un ejemplar localizado. Viejo pero relativamente bien conservado.



OTROS PERALES ANTIGUOS ENCONTRADOS

Pera Pequeña del Cura, Egiarreta

Peral de Invierno, Egiarreta

Peral de la Horquilla, Izurdiaga

Peral Casa Loperena Temprano, Ihabar

Peral Casa Loperena Tardío, Ihabar

Peral de Invierno Casa Sagüés, Hiriberri

Peral Grande Casa Sagüés, Hiriberri

Peral de Verano 1 Casa Sagüés, Hiriberri

Peral de San Juan Casa Sagüés, Hiriberri

Peral del Cura Temprano, Errotz

Peral de Campana Casa Carrero, Errotz

Peral Segundo Casa Carrero, Errotz

Peral de la Leña Casa Carrero, Errotz

Peral de Invierno del Río C. Carrero, Errotz

Peral del Centro Casa Carrero, Errotz

Peral de la Esquina Casa Carrero, Errotz

Peral de los Contenedores C. Carrero, Errotz

Peral Grande del Cementerio, Aizkorbe

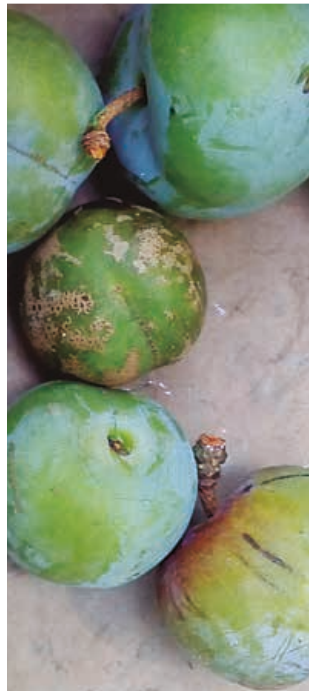
Ciruelos









(*Prunus domestica*)



Nombre	Ciruelo de Beraza
📍 Pueblo	Egiarreta.
☰ Descripción	<p>Ciruela de tamaño medio-grande, redondeada, color de la piel oscuro azulado con abundante cera blanca (pruina). Muy buenas de sabor, con una ligera acidez que las hace muy sabrosas. Muy seguras en la producción, dan todos los años y en gran cantidad.</p>
📅 Época de maduración y consumo	“Vienen a últimos de agosto”.
👍 Usos citados	Consumo en fresco y mermelada.
🏠 Valoración local	<p>Muy apreciada, especialmente por su gusto, alguna persona las valora como “la mejor clase”.</p> <p>Se citan en recuerdos de infancia, los niños iban a cogerlas en la época de la trilla, aunque aún estaban un poco verdes.</p>
👐 Manejo del cultivo	No se cuidan apenas, salvo alguna poda puntual y corte de hierba en la parcela.
🌐 Origen de la variedad	Se cita a una persona (José Beraza), que repartió “hijuelos” de un árbol suyo a algunos vecinos.
📖 Estado de conservación	Localizados dos ejemplares en una casa y en una huerta. Además una persona ha plantado varios en el monte: “para comer alguna cuando ando por ahí”.
🕒 Potencial de reintroducción	Gran interés para su cultivo por su buen gusto, maduración media-tardía, rusticidad y buena apariencia.
🔍 Observaciones	Esta variedad la reproducen mayoritariamente de rebrotes de la planta madre, no la injertan.

Nombre	<i>Ciruela Claudia</i>
Pueblo	Etxarren.
Descripción	<p>Ciruela Claudia color verde, tamaño medio. “Cuando está a punto de madurar parte muy bien si la cascás, se separa fácil el hueso”.</p> <p>“Si la dejás en el árbol se hace pasa, por el azúcar que tiene”.</p> <p>Se injerta a púa en pie de ciruela silvestre, en marzo-abril preferentemente.</p> <p>Viene de un ciruelo muy antiguo que había en la escuela.</p>
Época de maduración	Principios de agosto.
Usos citados y valoración local	<p>Consumo en fresco y mermelada.</p> <p>“Es buenísima, muy dulce, dura y firme”.</p>
Estado de conservación	<p>Dos ejemplares localizados.</p> <p>Parece que puede quedar alguno más.</p>
Observaciones	<p>En Errotz se ha localizado una Claudia antigua que por la descripción local es parecida a ésta.</p> <p>Lo mismo sucede con otra Claudia de Hiriberri, que tampoco ha fructificado. La describen como “la Claudia de aquí, de toda la vida”. La valoran como la mejor ciruela. Madura a finales de julio, principios de agosto. Color verde, parcialmente tonos amarillentos. La dueña cita esta variedad como cultivada también en Zuatzu hace años (al menos).</p> <p>En Aizkorbe existe otra variedad de Ciruela Claudia, de fruto verde-amarillento al madurar y de tamaño medio-grande.</p> <p>En Ihabar hay una Claudia antigua que madura a mediados de julio, es muy dulce y segura en la producción.</p>



Nombre	Pelotxas, Polotxas, Pelosas
 Pueblos	Izurdiaga (pelotxas), Aizkorbe (pelosas), Etxarren (pelotxas, polotxas), Urrizola (pelosas).
 Descripción	<p>Izurdiaga: “Entre pacharán y ciruela. Son negricas, azules oscuras, no muy grandes, cuando están maduras son muy buenas. Produce mucho y traen casi todos los años, este año no. La claudia falla más”.</p> <p>Aizkorbe: Ciruela oscura, redonda, pequeña “son como las cerezas, se ponen casi negras”. Sabor un poco ácido, pero “maduras están muy buenas. Venían los críos de Irurtzun a coger y todo”, “Los árboles se hacen grandes. Cuando los cortas salen muchos hijuelos”.</p> <p>Etxarren: “Redondicas y rojizas, oscuras cuando están maduras. Buenísimas, tipo arañón pero en grande”.</p>
 Época de maduración	Entre julio y agosto, dependiendo de los pueblos.
 Usos citados	Consumo en fresco y mermelada. Uso complementario, alimentación animal (cerdos) y como seto “en las orillas de las piezas”.
 Valoración local	Pese a ser pequeñas de tamaño, se valoran “por ser de aquí”, por su sabor y su rusticidad.
 Manejo del cultivo	No requieren cuidados. Se plantan de rebrotes de raíz, no se injertan.
 Origen de la variedad	Se citan como locales, un informante menciona que la trajo un pariente de Larunbe.
 Estado de conservación	Por su facilidad para rebrotar y rusticidad, quedan pies en diversos lugares. Algunos se han plantado en solitario, alcanzando porte arbóreo y otros viven agrupados con porte arbustivo “en los orillos”.



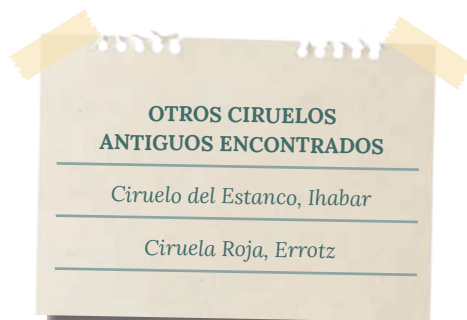
🕒 **Potencial de reintroducción**

Es un recurso de notable interés a tener en cuenta por su carácter multifuncional, como alimento y en la formación de setos, tan importantes para una agricultura diversificada, sostenible y mantenedora del paisaje y de la fauna beneficiosa.

🔍 **Observaciones**

Agrupamos aquí diversas referencias y ejemplares por la similitud en la descripción facilitada por las informantes, así como por el nombre local. No obstante, la ausencia de fruto este año en algunos pueblos, ha hecho que no se hayan podido comparar.

Nombre	<i>Ciruela de Casa Baldea</i>
Pueblo	Egiarreta.
Descripción	<p>“Es una ciruela alargada, con un hueso también alargado que se separa muy bien de la carne. Es roja por fuera cuando madura, el color de la carne es amarillento. El sabor es muy rico, bastante dulce, no tanto como claudias. La carne es fina, sin hebras”.</p> <p>No la han visto en otro lugar.</p>
Época de maduración	Viene por San Juan.
Usos citados y valoración local	<p>Consumo en fresco.</p> <p>Muy buena: “Es especial”.</p>
Estado de conservación	Dos ejemplares localizados, uno muy envejecido y uno renovado (reproducido de rebrotes de raíz del anterior).



Manzanos

(*Malus domestica*)

Nombre	Manzana Muturluze
Pueblo	Egiarreta.
Descripción	<p>Piel verde, tamaño grande. Forma: “Tiene el morro alargado”.</p> <p>Delicada, se estropea fácilmente con los golpes. Sabor dulce, parecido a la Golden.</p>
Valoración local	Buena de sabor aunque delicada para la manipulación.
Época de maduración y consumo	<p>A principios de septiembre. Es de las primeras en madurar.</p> <p>No se conserva mucho tiempo después de la recogida.</p>
Estado de conservación	Un ejemplar localizado, en una huerta, relativamente bien conservado.



Nombre	<i>Reineta Antigua, Zolda, Sagarzar</i>
Pueblo	Ihabar.
Descripción	<i>“Parecida a la reineta gris, pero hoja y fruta diferente. La carne tira más a amarillo que la reineta parda y la hoja es más redondeada”.</i> La más temprana en florecer.
Usos citados y valoración local	Consumo en fresco y asada. <i>“Muy dulce y muy buena de sabor, pero delicada, como te descuides puedes echar a perder el año”.</i>
Época de maduración y consumo	Madura a mediados de septiembre, igual un poco antes que la gris. En sitio fresco, se conserva algunos meses tras su recogida.
Estado de conservación	Un ejemplar localizado. En buen estado. Procede de otro manzano muy viejo de Ihabar que se secó.



**OTROS MANZANOS
ANTIGUOS ENCONTRADOS**

Manzana Roja, Egiarreta

Manzano del monte, Hiriberri

Reineta de Latasa, Etxarren

Higueras

(*Ficus carica*)

Nombre	Higo Amarillo
Pueblo	Etxarren.
Descripción	Higo de piel amarillenta-cremosa y pulpa rojiza. Muy bueno de sabor, más dulce que el verde. No produce brevas.
Época de maduración y consumo	Finales de agosto-septiembre. Se prolonga más o menos dependiendo de la humedad y el frío.
Usos citados	Para consumo en fresco.
Valoración Local	Muy apreciado por su dulzor.
Manejo del cultivo	Actualmente apenas se cuidan, se eliminan los rebrotes de raíz ocasionalmente y se corta la hierba debajo.
Potencial de reintroducción	Interés para su conservación y cultivo en las zonas soleadas y protegidas del valle, orientado al autoabastecimiento, a una producción diversificada a pequeña escala o al mantenimiento de la biodiversidad.
Observaciones	Se han localizado ejemplares de higuera muy similares a ésta en otros Concejos (Ihobar, Aizkorbe, Satrustegi) por la descripción de las informantes y la apariencia del fruto.



Nombre	Higo Verde
Pueblo	Aizkorbe.
Descripción	<p>Higo de piel verde intenso y pulpa blanquecina. Bueno de sabor.</p> <p>Brevas: produce regularmente y en cantidad casi todos los veranos. Se caracterizan por su gran tamaño.</p>
Época de maduración y consumo	<p>Higo en septiembre, se prolongan más o menos dependiendo de la humedad y el frío.</p> <p>Brevas, a principios de verano.</p>
Usos citados	Para consumo en fresco.
Valoración local	Tanto el higo como la breva se valoran como buenos.
Manejo del cultivo	Actualmente apenas se cuidan, se eliminan los rebrotes de raíz ocasionalmente y se corta la hierba debajo.
Origen de la variedad	De casa Erro: de la abuela paterna de la informante. Se ha multiplicado y mantenido especialmente por lazos y recuerdos familiares.
Estado de conservación	Un ejemplar localizado aunque se encuentra en buen estado.
Potencial de reintroducción	Interés para su conservación y cultivo en la zona, orientado al autoabastecimiento, a una producción diversificada a pequeña escala o al mantenimiento de la biodiversidad.
Observaciones	En otros concejos se han localizado higueras muy parecidas a esta variedad por la descripción de las informantes y apariencia (Etxarren, Errotz, Hiriberri, Etxeberri). En Etxarren lo denominan higo blanco, en alusión al color blanquecino de la pulpa.



Membrillo

(*Cydonia oblonga*)



Nombre	Membrillo
Pueblo	Izurdiaga, Errotz, Egiarreta.
Descripción	Membrillos pequeños de tamaño, olor y sabor “extraordinario”.
Usos citados y valoración local	Para consumo en fresco y especialmente para dulce. Muy buena valoración, sobre todo por su aroma: “los membrillos de ahora son muy grandes pero ni huelen ni saben a nada”.
Estado de conservación	Localizados algunos ejemplares semiabandonados.








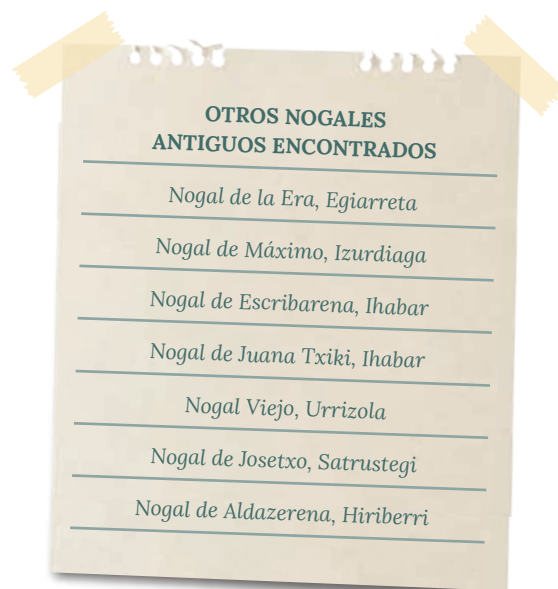


Nogales (*Juglans regia*)

Nombre	Nogal de Casa Erro
 Pueblo	Aizkorbe.
 Descripción	Nuez de tamaño medio. Muy buenas de sabor. Normalmente son muy sanas, “casi no se agusanan ni tienen mucha enfermedad”. Segura: produce todos los años.
 Época de maduración	Se recogen a últimos de septiembre.
 Valoración local	Muy valorada por su sabor y “por ser muy sanas”.
 Estado de conservación	Un ejemplar localizado. Bien conservado.








Nombre	<i>Nogal de Zuatzu</i>
 Pueblo	Etxarren.
 Descripción	Nuez muy grande. Buenas de sabor. Cáscara gruesa y muy dura, “ <i>hay que abrirlas con martillo</i> ”. Brota antes que otras variedades.
 Época de maduración	Más temprana: se recogen un poco antes que otras.
 Valoración local	Buenas de sabor, aunque la dureza de la cáscara se valora negativamente.
 Estado de conservación	Un ejemplar localizado. Bien conservado.



Avellanos

(*Corylus avellana*)

Nombre	Avellanos Huerta del Cura
 Pueblo	Egiarreta.
 Descripción	<p>Tamaño grande. Muy buenas de sabor. Dan todos los años. Se reproducen de rebrotes de raíz. Las conocen “de toda la vida”. Citan otra clase de avellanas pequeñas, pero “tenían en proporción poca cáscara y mucha miga, muy ricas”.</p>
 Valoración local	Muy valoradas por el tamaño, sabor y productividad.
 Época de maduración	Maduran a principios de otoño.
 Estado de conservación	Quedan varios ejemplares en buen estado en dos huertas.













Vides

(Vitis vinifera)



Nombre	Parra Moscatel
Pueblo	Aizkorbe.
Descripción	<p>Uva blanca de mesa, tipo moscatel, con grano y racimo de buen tamaño. Muy dulce.</p> <p>Parra con hojas y uvas muy sanas, sin recibir ningún tratamiento fitosanitario.</p>
Época de maduración y consumo	<p>Madura en septiembre.</p> <p>Se consume en fresco. Se conserva muy bien hasta final de año, colgando los racimos en sitio fresco, sin que se toquen entre sí ni con otra superficie.</p>
Usos citados	Consumo en fresco, durante varios meses. Es la uva que comen en Nochevieja.
Valoración local	Excelente por su sabor: “Es un moscatel buenísimo” y rusticidad.
Manejo del cultivo	<p>Poda anual. No se riega.</p> <p>No se le realiza ningún tratamiento fitosanitario.</p>
Origen de la variedad	Familiar. Procedente de la casa de la abuela paterna: Casa Erro.
Estado de conservación	Localizado sólo un ejemplar, pero en buen estado de conservación y cuidado.
Potencial de reintroducción	Interesante para su posible cultivo local por el sabor y la buena presencia del fruto, así como la rusticidad de la parra. Especialmente adecuada para plantar en lugares soleados y protegidos.

Nombre	<i>Parra de Mokoroa</i>
 Pueblo	Izurdiaga.
 Descripción	Uva negra, racimo de buen tamaño y buen sabor. Muy sana.
 Época maduración	Septiembre.
 Usos citados	Actualmente se utiliza como uva de mesa, pero hay referencias orales de elaborar vino en la casa varias generaciones atrás, según cuenta el dueño de haber oído a su abuela.
 Valoración Local	Muy bien valorada, especialmente por el sabor.
 Manejo del cultivo	Poda anual y tratamiento fungicida.
 Origen de la variedad	Procedente de una antigua viña actualmente abandonada, situada en un <i>carasol</i> fuera del pueblo.
 Estado de conservación	Parra centenaria, un ejemplar localizado en una casa en buen estado de conservación. También quedan algunas cepas en el monte, en la viña abandonada.
 Potencial de reintroducción	Varietal de notable interés para su posible uso, tanto para consumo de mesa como para creación de pequeñas viñas (especialmente en este contexto de calentamiento global), situadas en <i>carasoles</i> .
 Observaciones	Según análisis de Evena, se trata de la variedad Berués, una uva extendida y apreciada en la Comarca de Pamplona y alrededores, hasta el siglo XIX.



OTROS VIDES ANTIGUAS ENCONTRADAS

Parra de Trifón, Izurdiaga

*Parra de Casa Lakunzano,
Izurdiaga*

*Parra de Casa Agustina,
Ithabar*

*Parra de Casa Baldea,
Egiarreta*

Níspero

(*Mespilus germanica*)



Nombre	Níspero, Mizpero, Mizpiro
Pueblo	Izurdiaga. Se ha citado en algún otro pueblo como desaparecido.
Descripción	Es un árbol de pequeño tamaño, de climas templados y resistente a heladas. Puede vivir sin apenas cuidados. Especie diferente al níspero japonés conocido actualmente. Fruto de pequeño tamaño, como una nuez. Sabor especial, “como a manzana asada, ácido”. Textura pastosa en el punto de consumición. Muy rústico.
Época de maduración y consumo	Se recogen entrado el otoño antes de que hiele, cuando están blandos, sobremadurados, de esta forma son muy dulces y menos ásperos al paladar, disminuyendo su astringencia. Se dejan madurar más durante alguna semana una vez recogidos y después se comen. El periodo de consumo llega hasta Navidad, conservados en lugar fresco (bajera, pajar...).
Usos citados	En Arakil sólo se ha citado su consumo en fresco. Pero este árbol tiene diversas utilidades. Con su madera se fabrican las <i>makilas</i> , el bastón tradicional vasco. En otros lugares se ha empleado como planta tintórea o como medicinal contra la diarrea.
Valoración local	“Tienen fama de muy buenos, especialmente para quien los ha comido de toda la vida. A quien le gustan, le gustan mucho”.



Manejo del cultivo

No requiere apenas cuidados.

Se injerta fundamentalmente sobre espino albar (*Crataegus monogyna*) y membrillo. Injertado sobre membrillo produce frutos de mayor tamaño y menos sabor. En espino albar ocurre lo contrario.

Algún hortelano local también lo injerta sobre pomo (*Sorbus domestica*).



Estado de conservación

Localizados dos ejemplares injertados hace pocos años con *púas* procedentes de un níspero antiguo del pueblo.



Potencial de reintroducción

Es un arbolillo caduco, con interesantes posibilidades para su cultivo nuevamente por su valor agrario, alimentario (sabor especial diferente que recuerda a una fruta tropical, fuente de vitaminas durante el invierno...), cultural u ornamental, ya que sus hojas y frutos presentan gran vistosidad especialmente en otoño, que lo hacen un buen candidato para ser utilizado en una jardinería comestible y adaptada a las condiciones locales.

Además presenta otros valores agroecológicos de gran interés, como atrayente de fauna útil, polinizadores, etc., esenciales para una agricultura sostenible, local y biodiversa.



Observaciones

Árbol conocido desde la antigüedad en Europa, utilizado ya por griegos y romanos.

Hasta mediados del siglo pasado era una especie extendida por diversos pueblos de la Península, sin ser un cultivo mayoritario.

Su uso y consumo ha ido decayendo, hasta el punto de ser actualmente un desconocido para la mayoría de la población. Factores como estar asociado al atraso rural, o su olvido al no estar disponibles en el mercado, han provocado su casi desaparición.

Pomo

(Sorbus domestica)



Nombre	Pomo (árbol), Pomas (fruto)
Pueblo	Errotz.
Descripción	<p>Árbol de hoja caduca cultivado desde hace siglos. También crece espontáneamente en clima mediterráneo, en lugares con cierta humedad en verano e inviernos no muy fríos.</p> <p>El aspecto del fruto (poma) es parecido a una pera o manzana muy pequeña, de tamaño inferior a la ciruela.</p>
Época de maduración y consumo	<p>La poma es áspera. Debe comerse sobremadurada y después de las primeras heladas para ablandarla y que pierda astringencia.</p> <p>Haciendo alusión a su aspereza cuando está inmadura, en Izurdiaga existe un refrán: “Para el que le guste, la poma verde”.</p>
Usos citados	Consumo en fresco una vez que están blandas. Aguantan almacenadas, enterradas en paja varios meses.
Valoración local	Las personas mayores que las han comido de siempre, las valoran mucho.
Estado de conservación	<p>Sólo se ha encontrado un ejemplar en Errotz que fructifique, al ser el pueblo más meridional y menos húmedo. Tradicionalmente ha sido un árbol marginal. En el resto del valle existe algún ejemplar aislado, pero no llega a dar fruto, ya que necesitan un clima ligeramente más cálido.</p> <p>Donde sí fructificaban y se cultivaban más era en el vecino valle de Olo. Varios informantes recuerdan que cuando algunos familiares de Olo venían de visita, les traían una cesta de pomas, siendo muy valoradas.</p>
Potencial de reintroducción	<p>Es un árbol de interés con numerosas utilidades: sus frutos tienen un apreciado sabor y contienen numerosos nutrientes y antioxidantes, su atractivo ornamental, su interés para la fauna, sus usos medicinales contra enfermedades gástricas o su madera, considerada de las mejores.</p> <p>Se pueden tener en cuenta sus posibilidades de cultivo en las zonas más cálidas del valle, especialmente en este momento de subida generalizada de las temperaturas.</p>

Castañas

(*Castanea sativa*)

Hacemos un capítulo especial para esta especie debido a su importancia en el valle, reflejada en la información que nos han transmitido sobre su uso y manejo, pudiendo hablar de una verdadera “Cultura de la Castaña”.



Hábitat y distribución

En Arakil los castaños se cultivan a media altura, en zonas de umbría, protegidas y húmedas: “Aquí el castaño se da en el sombrío”.

Había castañares en Egiarreta, Hiriberri, Ihabar y Sastrustegi. Algunos pueblos tenían en distintas zonas, pero la mayoría se sitúan en el valle “cara Aralar”. Aunque en algunos pueblos como Sastrustegi o Ihabar están “cara a Urbasa”.

En Egiarreta tienen el “Castañar viejo” en Arretxiki, cerca de la muga con Hiriberri, y el “Castañar nuevo”, más abajo.



Castaña arrancados a mediados del siglo XX en Hiriberri.

En Hiriberri había castaños en el *monte de arriba* o *Castañar de arriba* y en el *monte de abajo*. También en *Gaztainbizkar*, u otro lugar más cercano al pueblo denominado *Gaztinzulo*, cuyas toponimias reflejan su uso desde hace siglos.

Casi todos los castañares se abandonaron a mediados del siglo pasado, entre los años 50 y 70, salvo en Egiarreta, donde algunas casas los han mantenido en parte hasta hoy. En Hiriberri los cortaron para plantar pinos en los años 50-60. Algunos tenían un diámetro enorme, “aún se pueden ver algunos troncos en un regacho donde los arrancaron”. Un informante cuenta: “Diputación cortó los castaños y ni avisaron, porque se hubieran cogido al menos para postes”.

Igual que en otras zonas de la Península, los castañares se plantaban en el comunal, pero los castaños eran propiedad de cada casa y se heredaban.

Prácticamente todas las familias tenían castaños, aunque el número variaba. En Egiarreta nos cuentan: “Algunas casas tenían diez castaños, otros una docena, otros veinte. Había una que tenía unos 125-150 castaños y vendían mucha”.

En algunos pueblos como Hiriberri, las personas mayores con las que hemos hablado no recuerdan haber visto injertar castaños, por lo que se debieron dejar

de renovar hace mucho tiempo. En otros como Sastrustegi o Egiarreta, sí. Este último es el único pueblo donde se ha seguido injertando de forma casi ininterrumpida.

En Sastrustegi recuerdan que alguna persona mayor decía que los castaños del pueblo venían de Atallo y que se pusieron hace 170-180 años.

Uso y manejo

Según las personas entrevistadas, los castaños “no se cuidaban mucho”, pero todos los años producían, valorando su rusticidad como cultivo.

“Se cortaban los helechos y matas antes de ir a recoger y poco más. También se les podaba las ramas secas y los chupones del suelo”. Algunos se debían trasmochar cada cierto tiempo, o cortar ramas grandes para aprovechamiento maderero.

Normalmente después de recoger la castaña se metía el ganado; cerdos principalmente *“al pasto”*, a comer castañas, bellotas... que contribuían a la limpieza del suelo y abonado. Algún informante ha citado que a veces se les amontonaba alrededor del tronco *“la hojarasca y la tierra superficial, porque le viene muy bien”*.

Se injertaban a púa sobre castaño silvestre a finales de invierno o principios de primavera, cuando ya la savia empieza a mover. Se colocaban una o dos púas y después lo cubrían con barro, fiemo, a veces también con brea o con resina de pino y cera. Al final lo envolvían con un trapo o saco de arpillera.

Actualmente la familia que continúa injertando lo hace cada vez más tarde, *“cuando el portainjertos está movido, ya brotando las hojas, a mediados de abril, de esta forma agarra mejor. Es un árbol difícil de injertar, fallan muchos”*. Injertan principalmente *“a corteza, colocando las púas sin rajar la madera”*.



Recogida y almacenamiento

Al vareo y recogida del fruto se denomina *“pelar los castaños”*.

Las castañas están listas una vez que se empieza a abrir el erizo o *molkotx*. *“Se cogen cuando el erizo está con la boca abierta, amarillo y se le cae algún grano”*. Hay que subirse al árbol, mover las ramas y darle a los erizos para que caigan con una vara larga denominada *“aga”*. Se *pelan* de arriba a abajo, de las más altas a las más bajas.



Castaña almacenada para consumo, con sarde de volteo.

A algunos árboles les hacían muescas en el tronco para subir mejor, en otros casos se hacía con escalera hasta la base de las ramas. Muchos castaños alcanzan buen porte, por su edad y su uso maderero, ya que se favorecía el crecimiento de las ramas para su corte. Una vez en el suelo, los “molkotxes” se recogen con “machardos”, tenazas de madera que se pueden hacer con cualquier palo doblado, para evitar pincharse con las púas.

En Arakil las castañas no se conservaban en ericeras en el monte, como sí se hacía en otros valles cercanos. Se almacenan en el pueblo, colocadas en una baxera o ganbara dentro del molkotx: *“sin erizo se secan y se estropean rápido. Aunque salgan del erizo hay que conservarlos entre las castañas para que no se sequen”*. En muchas casas se les echaba un puñado de sal al montón. Es importante darles periódicamente una vuelta para que se conserven bien, sino el erizo se estropea, *“se pone como canucido”*, con una frecuencia variable entre una semana y un mes, según los informantes. Una persona recuerda que su abuela *“le daba vueltas todos los viernes, menos en luna llena”*.

Se mantienen bien hasta hasta primavera: *“se pelaban en octubre, pasaban Reyes y estaban como nuevas, hasta marzo o abril aguantaban”*.

Una persona ha citado que en su casa también se guardaban en el exterior, tapadas con “zotales”, unas “boinas” hechas de hierba arrancada con tierra y colocadas sobre los molkotxes superpuestas entre sí como tejas, para que escurriera el agua y no se estropearan.

Consumo

Ha sido un sustento básico en la zona en invierno, donde se ha citado un consumo casi diario hasta alrededor de los años 60-70 del pasado siglo.

“Aquí se comía sobre todo alubia, patata y castañas”. *“En invierno todas las noches se comía un dambolín de castañas. De primero castañas, luego patatas o lo que fuera”*.

Se preparaban fundamentalmente asadas y también cocidas con agua y sal: *“Como más se comían eran asadas, algunas se cocían pero menos”*.

Aunque la mayoría eran para casa, también se vendían, sobre todo las familias con más castaños, que

al parecer no eran las más pudientes. Las llevaban al mercado de los martes en Irurtzun, “se vendían en el atrio de la farmacia”. Una persona cuenta que su abuela el lunes a la noche, antes de llevarlas a vender, les pasaba un trapo, para que brillaran bien y estuvieran vistosas.

Otros usos

La madera ha tenido múltiples utilidades en el valle, entre otras cosas por su resistencia. Se ha empleado para hacer las tarimas de las casas, para “latas” del tejado (las tablas que se colocan bajo las tejas), o como estacas en cerramientos de parcelas, principalmente. La altura de los castaños se debía en parte a su aprovechamiento maderero, pues iban cortando ramas a medida que necesitaban *material*. Un informante octogenario nos enseña un árbol vivo, de donde sacaron las tablas para hacer el suelo de su habitación cuando nació.



También se ha citado como medicinal, para los sabañones: “Se cocían los molkotxes con un zarpao de sal y después en un balde con el agua muy caliente, metías los pies para curar los sabañones”.

Como combustible o leña apenas se ha utilizado porque “salta”, siendo peligroso su uso en chimeneas abiertas.

Valoración

La buena valoración del fruto es unánime: “la castaña de aquí es buenísima, no se puede comparar con la que se compra, que no sabe a nada”. Además la producción es muy segura, sólo se recuerda un año que fallara, que no hubiera cosecha.

Los castaños de Egiarreta “tenían fama de ser malos para material (madera), porque era como cebollas, se hacían capas, pero muy bueno el grano (la castaña)”.

Situación actual

Los castaños se encuentran en una situación muy crítica. La mayoría de los ejemplares que quedan en pie están muertos o casi. Su abandono ha provocado la entrada al castañar del roble y especialmente el haya, especie ésta más invasora. En Egiarreta declaran: “El roble convive mejor con los castaños que el haya. Ahora el haya va bajando y se va apoderando de los castaños y peor”.





Esta circunstancia se une a diversas enfermedades como la tinta o el chancro, que han afectado a los castaños contribuyendo a su deterioro.

Egiarreta es el único pueblo donde se sigue cuidando una parte del castañar y recogiendo la castaña, aunque sólo lo hacen ya tres familias –en su mayoría las personas jubiladas–, salvo Casa Dambolín, donde sí continúa el relevo generacional y siguen plantando nuevos pies.

Variedades

Al preguntar por las variedades existentes, algunas personas hablan de tempranas, medias y tardías. Otros dicen que eran iguales, pero unas más grandes y otras más pequeñas. También hay quien las diferencia por el molkotx: “*unas clases pinchaban más y otras menos*”. En cuanto a las características de la castaña y el sabor, muchas personas aseguran que son muy parecidas unas variedades a otras y prácticamente no se aprecian diferencias externas de color, forma o sabor. Otras, sin embargo, sí las diferencian claramente. Donde existe acuerdo es en que las castañas de aquí

tienen mucho más sabor que *las compradas*.

Por nombres la variedad más citada es la Ostabeltza, también las tempranas o de San Miguel. Estas últimas en Egiarreta se las daban al que hacía de alguacil para el pueblo cada año. Parece que se han perdido.

Las Bentolazas, Inurris e Inarrabeltzas, sólo han sido citadas en Egiarreta por una familia.







Variedades con el nombre de San Miguel, Betulaza y Ostabaltza aparecen citadas en otras zonas vasco-navarras en estudios de mediados del pasado siglo.

Potencial de reintroducción

Consideramos que la recuperación del castañar y de las variedades locales en los concejos donde se han plantado tradicionalmente, se debe valorar por innumerables razones: por su interés económico para una comercialización cercana o de autoconsumo en una agricultura sostenible y diversificada, para recuperar los montes comunales y poner en valor el manejo tradicional del castañar, una cultura histórica asociada a este territorio y en peligro de desaparición, como las variedades encontradas.

Nombre	<i>Inarrabeltza, Inarbeltza</i>	
 Pueblo	Egiarreta.	
 Descripción	<p>Castaña de cáscara oscura y muy brillante: <i>“Parece que le han dado con betún”</i>, con vetas más oscuras y abultadas, que se notan a simple vista y al tacto. Tiene un <i>grano</i> (castaña) un poco más pequeño que el de otras variedades con las que se cita algún parecido: <i>“La Inarrabeltza es como una Bentolaza de bolsillo”</i>.</p> <p>El erizo también es más pequeño, con púas espesas, finas y largas, <i>“pinchan más que los de otras clases, se nota mucha diferencia al recogerlos”</i>.</p> <p>El <i>“pico”</i> del erizo es más abultado, <i>“parece el de una boina Elosegí”</i>.</p> <p>Produce muchos erizos por árbol y de tamaño más pequeño. <i>“Esta clase se distingue bien porque echa muchas flores y erizos, pero poco grano”</i>. Parece que son los que mejor rebrotan y por lo tanto los que mejor han resistido <i>“la enfermedad”</i>.</p>	
 Época de maduración y consumo	<p>Es de maduración media, se recogen <i>–“se pelan”–</i> unos diez días después que las tempranas y diez días antes que las tardías.</p> <p>Suele ser a mediados de octubre, pero varía ligeramente dependiendo del año. Las castañas se guardan con los erizos en <i>ganbaras</i> o <i>bajeras</i>. Aguantaban hasta primavera.</p>	
 Valoración local	<p>Buenas de sabor, aunque se valora negativamente el menor tamaño. Bien valoradas también por su mayor resistencia <i>“a la enfermedad”</i>.</p>	
 Estado de conservación	<p>No era de las variedades más abundantes en número de castaños. Actualmente quedan muy pocos ejemplares vivos.</p>	



Nombre	Bentolaza
 Pueblo	Egiarreta.
 Descripción	<p>Castaña de buen tamaño, de color marrón un poco más apagado que el de otras variedades, apenas presenta veteado.</p> <p>Erizo grande y de piel gruesa en la que se marca la castaña (foto). Púas de mayor diámetro que el de otras variedades.</p>
 Época de maduración y consumo	<p>Es de maduración media, al igual que la Inarrabeltza. Se recogen –“se pelan”– unos diez días después que las tempranas y diez días antes que las tardías.</p> <p>Suele ser a mediados de octubre, pero varía ligeramente dependiendo del año.</p> <p>Aguantan hasta primavera, al igual que el resto de variedades, conservadas en el erizo en bajas o ganbaras.</p>
 Valoración local	Buena, especialmente por el tamaño del fruto y el sabor.
 Estado de conservación	Es una de las variedades que plantaban mayor número de pies. Actualmente quedan varios ejemplares y se ha injertado algún castaño nuevo. No obstante, el estado del castañar es crítico.
 Observaciones	Las castañas de las variedades locales encontradas tienen gran parecido externo. Además el color y brillo cambian por ejemplo en función de la madurez o del tiempo que llevan recogidas, por lo que no es fácil a priori su diferenciación. Sí se aprecian diferencias claras en el tamaño de la castaña, del erizo, en la productividad o en la época de maduración.







Nombre	Ostabeltza, Ostobeltza
📍 Pueblo	Egiarreta. También estaba presente en Hiriberri y Ihabar.
☰ Descripción	<p>Castaña grande, de color marrón arcilloso, con vetas longitudinales más oscuras con menos brillo que otras.</p> <p>Sabor muy bueno, textura fina.</p> <p>Otra característica es que <i>“el grano está dividido por dentro, se suelta en capas fácilmente”</i>.</p> <p>Hojas más oscuras que las del resto de las variedades, como indica en euskera el nombre ostabeltza, hoja negra.</p> <p>Es una de las variedades más productivas, junto con la Bentolaza.</p> <p>Es una característica de la variedad la aparición de muchos erizos juntos <i>“en racimos”</i>.</p>
📅 Época de maduración y consumo	<p>Son las últimas en madurar, a finales de octubre.</p> <p>Aguantan hasta primavera, al igual que el resto de variedades, conservadas en el erizo en bajeras o ganbaras.</p>
✅ Valoración local	Muy buena, por el tamaño, la productividad y el sabor.
📖 Estado de conservación	<p>Junto con la Bentolaza es la variedad de la que se plantaban mayor número de ejemplares.</p> <p>Quedan algunos pies, pero como sucede en el resto de variedades, la conservación es muy deficiente.</p>
🔍 Observaciones	<p>Alguna persona las ha citado como Tardías, en lugar de Ostabeltza. No obstante, cuando se pregunta por el nombre de las variedades locales que conocen, la Ostabeltza es la primera que se nombra y en mayor número de entrevistas.</p>

Nombre	<i>Inurris o Tempranas</i>
Pueblo	Egiarreta.
Descripción	De tamaño más pequeño tanto <i>el grano</i> como el erizo.
Época de maduración y consumo	Tempranas. Son las primeras en madurar: “ <i>Le adelantan a las siguientes diez días, suelen venir a principios de octubre</i> ”.
Valoración Local	Se las valora principalmente por ser tempranas.
Estado de conservación	Quedan tres ejemplares localizados, pertenecientes a una misma familia. Al abuelo le gustaba mucho esta variedad y tenía varios castaños. Aunque parece que era una variedad poco abundante en número de pies.
Observaciones	Se han localizado en la zona de Arretxiki o Castañar de arriba, donde más se plantaban al parecer. Se ha citado otro nombre de variedad temprana, de San Miguel, pero no se ha podido confirmar si queda algún ejemplar vivo.



Alubias

(Phaseolus vulgaris)

Nombre	Alubia Ojo de Perdiz
 Pueblo	Etxeberri. Citada en Aizkorbe una variedad con el mismo nombre, pero actualmente desaparecida.
 Descripción	<p>De mata baja. Siembra en exterior a mitades de mayo, varias alubias por hoyo: <i>“Salen mejor junticos cuatro o cinco que sueltos uno por uno, parece que les hace falta compañía”</i>.</p> <p>Se empiezan a recoger a últimos de agosto, cuando están las vainas secas. Después se ponen al sol, antes de <i>zamparlas</i> (varear para separar la semilla de la vaina).</p> <p>Selecciona para semilla, las que salen de las vainas más largas y vistosas. Para ayudar a conservarlas, se le mete un ajo en el bote.</p> <p>Lleva toda la vida con ellas, son <i>de casa</i>.</p>
 Usos citados y valoración local	Alubia para seco prioritariamente. Se utiliza también como potxa. Muy bien valorada.
 Estado de conservación	Localizada sólo en la huerta de un hortelano mayor.



Nombre	<i>Alubia Negra</i>
Pueblo	Ihabar, Izurdiaga.
Descripción	<p>De mata baja.</p> <p>Siembra a mediados de mayo.</p> <p>Muy productiva y resistente a plagas y enfermedades.</p> <p>Recogen a principios de otoño cuando está la vaina seca, una vez arrancadas, las ponen al sol para que sequen más.</p> <p>La conocen de toda la vida.</p>
Usos citados y valoración local	Como alubia seca. Muy fina para comer y “ <i>Hace un caldo espeso como chocolate</i> ”. Muy valorada por el sabor, resistencia y productividad.
Origen de la variedad	<p>La de Ihabar, de la abuela del donante.</p> <p>La de Izurdiaga, de Casa Carrero (Errotz).</p>
Estado de conservación	La siguen cultivando en dos casas de los pueblos citados.



Nombre	<i>Alubia Negra</i>
Pueblo	Izurdiaga.
Descripción	<p>Alubia de mata baja. Color marrón oscura.</p> <p>Siembra directa de una primera tanda en marzo en invernadero para adelantar. Hacia mediados de mayo se hace una segunda siembra, ya en el exterior y a mediados de julio puede hacerse otra.</p> <p>Origen: de Casa Carrero, Errotz. Se la dio una hortelana mayor a su hermano. Se desconoce el tiempo que lleva, pero más de cincuenta años en cualquier caso.</p>
Usos citados y valoración local	<p>Para consumo en verde. Muy buena, no tienen hebra.</p>
Estado de conservación	Localizada en una huerta, cultivada por un hortelano mayor.



Puerro

(Allium porrum)

Nombre	Puerro
Pueblo	Izurdiaga.
Descripción	<p>Son puerros pequeños, “no se hace tan gordo ni tan grande como el que anda ahora, menos basto”.</p> <p>Siembra: en semillero protegido a final del invierno. A últimos de mayo se planta en exterior, la primera vez. Si se planta escalonadamente en otras dos tandas, se tiene cosecha espaciada desde el verano hasta la primavera.</p> <p>Dejan unos cuatro-cinco puerros que se suban a flor para semilla.</p>
Usos citados y valoración local	<p>“Mucho mejor, menos basto que el que anda ahora”.</p> <p>El hortelano que lo conserva cuenta que cuando llegó el moderno no le gustó: “busqué del que había antes para seguir plantándolo”.</p>
Estado de conservación	Localizado en una huerta, cultivada por un hortelano mayor.



OTRAS VARIETADES LOCALES ENCONTRADAS

Alubia blanca, Izurdiaga

Acelga amarilla, Izurdiaga

Apio, Izurdiaga

Habilla Blanca, Hiriberri

Habilla Negra, Hiriberri

Personas que nos han aportado la información para elaborar la guía:

Lucía Martinecorena	Ignacio Legarra	Dolores Irurita
Marisa Erro	Benito Vicente	José Antonio Zarranz
Juan Pablo Latiegi	Nieves Santesteban	Luis Beraza
Raúl Angulo	Alberto Amoztegi	Máximo Ameztegi
Fermín Rekalde	Emilio Huarte	Rosa Mari Ameztegi
Jesús Alonso	José Cruz	Carmen Senosiain
Patxi Villanueva	Rufina Beloki	Patxi Ruiz de Erentxun
Javi Lazcoz	Amparo Urriza	David Artieda
Javier Lazkoz	Germán Urriza	Antonio Iraizoz
Josefa Olaetxea	Miguel Olagüe	Arantxa Esnaola
Fermín Erviti	Félix Ollo	Agustín Mokoroa
Carlos Erviti	Mari Carmen Zubiria	Mariano Irurzun
Marina Fernández	Itziar Iriarte	Fermín Mariñelarena
Jesús Mari Repáraz	Pedro Mariñelarena	José Luis Escudero
Ester Erbiti	Mikel Huarte	Julián Iriarte
Juantxo Madariaga	Mikel Jimenez	José Javier Beroiz
Valentín Villanueva	Oihana Olaberria	Miguel Izco
Patxi Garro	Carlos Jimenez	Josetxo Goldaracena
José Javier Ruiz de Erentxun	José Miguel Astiz	Serafín Gainza

Bibliografía

- Aportación a un estudio de las castañas. Ericeras en Baztán. Imbuluzqueta Alcasena, G. 2001.
- Cartografía de frutales de hueso y pepita. Herrero, J. CSIC, Zaragoza. 1964.
- Catálogo de Variedades Locales Hortícolas de Tierra Estella. Red de Semillas de Navarra-Nafarroako Hazi Sarea. 2018.
- Catálogo de Variedades Locales de Higuera (Ficus Carica) de la Sierra de la Contraviesa. CIFAED. 2007.
- El manzano autóctono de Navarra. Catálogo de las accesiones del Banco de Germoplasma de la Universidad Pública de Navarra.
- Royo, B.; González, J.; Laquidain, M.J.; Miranda, C.; Santesteban, G. 2009.
- El castaño en España. Elorrieta y Artaza, J. Ministerio de Agricultura. 1949.
- Inventario Español de los Conocimientos Tradicionales relativos a la Biodiversidad Agrícola. Volumen I. Tardío, J.; Pardo de Santayana, M.; Morales, R.; Molina, M.; Aceituno, L. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 2018.
- Las variedades tradicionales de frutales en la Sierra Norte de Madrid. IMIDRA.
- Las variedades locales en la mejora de plantas. Ruiz de Galarreta, J.I., Prohens, J.; Tierno, R. Gobierno Vasco. 2016.
- Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivo, frutales y leñosas. Red Andaluza de Semillas. 2007.
- Variedades autóctonas de legumbres españolas. Carravedo, M.; Mallor, C. CITA. 2008.

Anexo I

Comparación de los resultados de la caracterización molecular de variedades de manzano y peral encontradas en Arakil, con variedades conservadas en distintos bancos de germoplasma (Navarra, Zaragoza, Lleida o Reino Unido)

El Departamento de Fruticultura y Viticultura Avanzada de la Universidad Pública de Navarra, ha realizado una caracterización molecular de las muestras de manzano y peral encontradas en este trabajo en Arakil, comparándolas con otras variedades para analizar su coincidencia genética.

De las cuarenta variedades arakildarras analizadas, sólo un par son semejantes entre sí, el resto son variedades diferentes. Estos resultados confirman de nuevo, la gran diversidad genética encontrada.

Nombre	Pueblo	Coincide con:
<i>Pera Grande del Cura</i>	Egiarreta	Noales-1, Pera de Invierno.
<i>Pera Virgen de Agosto</i>	Aizkorbe	Peral Campanillero (Álava), Agua Magistral (Lardero), Agua (Nalda), Jargonelle.
<i>Pera de Invierno</i>	Etxeberri	No hay coincidencia.
<i>Peretes</i>	Egiarreta	No hay coincidencia.
<i>Peral Tardío del Cura</i>	Errotz	No hay coincidencia.
<i>Pera de San Juan</i>	Izurdiaga	Pera de San Juan.
<i>Peral Grande Casa Lakunzano</i>	Izurdiaga	No hay coincidencia.
<i>Pera de Verano 2 Casa Sagües</i>	Hiriberri	Colorada de Julio, Clapp's Favourite.
<i>De Invierno</i>	Egiarreta	Pera de Invierno, Pera de septiembre.
<i>Peral de la Horquilla</i>	Izurdiaga	No hay coincidencia.
<i>Pera de Campana Casa Carrero</i>	Errotz	Bonne Louise D'Avranches.

<i>Peral Segundo Casa Carrero</i>	Errotz	Epine Du Mas.
<i>Pera de Verano 1 Casa Sagüés</i>	Hiriberri	No hay coincidencia.
<i>Pera de San Juan</i>	Hiriberri	No hay coincidencia.
<i>Peral del Cura Temprano</i>	Errotz	No hay coincidencia.
<i>Pera Casa Loperena Temprana</i>	Ihabar	Peral de Santiago, Beurre Giffard.
<i>Pera Casa Loperena Tardía = Peral del Centro</i>	Ihabar Errotz	Lombardía, De Cuchillo, De Campana, Cure.
<i>Peral de Invierno Casa Sagüés</i>	Hiriberri	No hay coincidencia.
<i>Peral Grande Casa Sagüés</i>	Hiriberri	No hay coincidencia.
<i>Peral de la Leña Casa Carrero</i>	Errotz	Agua, Fulla de roure, de Cuixa, Noales - 2, Blanquilla.
<i>Peral de Invierno Río = Peral Viejo Pared</i>	Errotz Errotz	Pera de Invierno, Pera Parda, Uvedale's St Germain.
<i>Peral de la Esquina</i>	Errotz	Limonera Francesa, Limonera Mutalbatarrec, Dr. Jules Guyot.
<i>Peral Contenedores</i>	Errotz	Piedrahita - 2, Biscarri - 1, Flor de Invierno.
<i>Reineta de Latasa</i>	Etxarren	Mugiro-03, Mugiro-05, Aranache-14, Aranache-18, Reineta de Regil.
<i>Manzana Muturluze</i>	Egiarreta	Azpirotz-01, Azpirotz-03.
<i>Reineta Antigua</i>	Ihabar	Farrera 3469, Bossost-2.
<i>Manzana Roja</i>	Egiarreta	Ihaben 01.



