Las alcaparras en Aragón: recuperación de una tradición en Ballobar (Huesca)

Cristina MALLOR *
Jesús PALLARÉS *
Miguel Ángel SALAS **

* Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (CITA). Gobierno de Aragón. Avda. de Montañana, n.º 930. E-50059 Zaragoza. España. C/e: <cmallor@aragon.es>
** Productor de alcaparras de Ballobar y presidente de Slowfood Huesca.

La alcaparra

La alcaparra, alcaparro o tapenera, es un arbusto originario de las regiones áridas de Asia central u occidental, que fue llevada por los griegos a las islas del Mar Egeo y posteriormente extendida desde ellas a los países de la cuenca mediterránea. El alcaparro (Capparis sp.) es una planta plurianual, de crecimiento rastrero, cuya parte aérea se renueva cada año a partir de las yemas de la base. Posee un sistema radicular profundo, lo que le permite extraer agua de las capas más hondas del subsuelo. La amplia mayoría de las plantas tienen en la inserción de las hojas dos apéndices transformados en espinas de consistencia leñosa. Las flores son grandes y están formadas por un cáliz de cuatro sépalos rojizo-verdosos, una corola de cuatro pétalos blaneco-rosados y numerosos estambres con unos filamentos alargados de un color violáceo y anteras amarillas (fig. 1).

La alcaparra se cultiva principalmente por sus botones florales que emite en los brotes del año y que se sitúan en las axilas de las hojas (fig. 1). Una vez cosechadas, antes de la apertura de la flor, y preparadas en salmuera, sal o vinagre, son empleadas como un condimento fino de cocina.

El fruto, en forma de baya, tiene un largo pedúnculo, es coriáceo, tiene una forma ovalada y contiene numerosas semillas (fig. 1). Estos frutos, conocidos como alcaparrones el tapara), también se recolectan en su estado inmaduro y se comercializan, sobre todo los de menor calibre. Su uso no es tan conocido ni apreciado en el mercado internacional como el de las alcaparras y la mayoría de la producción se dedica al mercado interior para su consumo como aperitivo o aderezo en ensaladas.

Los tallos tiernos y las hojas, preparados en salmuera o encurtidos en vinagre, también ofrecen otro aspecto explotable de las plantas de la alcaparra, pero en menor proporción que los botones florales y los frutos. Además, existe la posibilidad de elaborar otros productos tales como: queso, sal y chocolate de alcaparras.

Figura 1. Botones florales (alcaparra), flores y frutos inmaduros (alcaparrones).
Figura 2. Plantas de alcaparra en diferentes localidades aragonesas: Alcañiz, Calasanz, Ballobar, Mequinenza, Fraga y Gallur.
Referencias históricas, valor medicinal y cosmético

La planta de la alcaparra es citada en varios de los libros de Columela (s. I d. C.), especialmente para la formulación de compuestos medicinales para huesos y caballos. Font Quer (1979), en la obra El Dioscórides renovado, hace referencia a la obra del médico griego Dioscórides (I d. C.): «Las alcaparras eran bien conocidas por los griegos, con el nombre de Kapparis; Dioscórides trata de ellas en su Materia Médica». Laguma, segoviano que llegó a ser médico personal del Papa Julio III (1550-1555), expone las propiedades y los usos medicinales que se hacían de esta planta y de sus frutos en la época; asimismo, indica como se conservaban para su transporte desde lugares lejanos: «Son muy conocidas ya por todo el mundo las alcaparras. Porque, aunque Discórides las infama como cosa no conveniente al estómago –lo cual se debe entender de las crudas–, todavía no hay ninguno que no las coma ordinariamente para confortar el estómago y restituirle el apetito perdido...». Alonso de Herrera (1513) realiza una exhaustiva descripción de la planta, incluyendo los métodos de propagación, su cultivo y sus usos.

Las propiedades medicinales de la alcaparra se basan principalmente en un flavonoide denominado rutina, que la planta contiene en cantidades considerables. La rutina protege las paredes de los capilares y tiene propiedades antioxidantes.

La planta también contiene quercetina y kaempferol. Se dice que las alcaparras reducen la flautura y que tienen propiedades antirreumáticas. Las propiedades antirreumáticas de la alcaparra se explican por el hallazgo de que los extractos alcohólicos de los brotes de alcaparra son capaces de proteger los procesos inflamatorios de las articulaciones. Otras propiedades descubiertas en los animales de laboratorio son los efectos antidiabéticos de los extractos acuosos de alcaparra.

Las infusiones y decocciones de la corteza han sido utilizadas tradicionalmente para el tratamiento de hidropesía, la artritis y la gota. Además, los extractos alcohólicos de las alcaparras han despertado el interés de los científicos por sus propiedades inmunomodulatorias y antivirales, en particular, frente a los virus del herpes HVS-1 y HVS-2.

Taxonomía y distribución

La alcaparra pertenece al orden Capparales y, en particular, a la familia Capparaceae. El género Capparis incluye más de 350 especies de origen tropical o subtropical presentes en diversos continentes. Sin embargo, las que realmente tienen importancia económica son las que se cultivan por sus botones florales, las alcaparras. En Europa, la especie cultivada para la obtención de alcaparras es Capparis spinosa L., pero existen otras especies que también las producen.
Las especies de alcaparra presentes en las regiones mediterráneas y países orientales vecinos, con sus respectivas variedades, nombradas por Zohary (1960), son seis (Barbera, 1991):

1. C. spinosa L.: var. spinosa, var. inermes Turra, var. parviflora J. Gay, var. aegyptia (Lam.) Boiss, var. aravensis Zoh., var. pubescens Zoh. y var. deserti Zoh.

2. C. ovata Desf.: var. ovata, var. sicula (Duham.) Zoh., var. herbacea (Willd.) Zoh., var. palaestina Zoh., var. microphylla (Ledeb.) Zoh. y var. kurdica Zoh.

3. C. leucophylla DC: var. leucophylla y var. parviflora (Boiss.) Zoh.

4. C. mucronifolia Boiss.

5. C. cartaliginea Decne.

6. C. decidua (Forsk) Edgew.

De estas seis especies, las tres últimas están presentes en territorios desérticos próximos al mar Rojo y al golfo Pérsico, mientras que las tres primeras se extienden por regiones más amplias.

Aunque los cultivares de alcaparra se suelen agrupar en la especie Capparis spinosa, existen plantas que pertenecen a otras especies dentro del mismo género. Existe un estudio taxonómico sobre las principales especies silvestres y cultivadas del género Capparis en las islas Baleares y la península Ibérica, realizado por Rivera y colaboradores en 1999. En este trabajo, los autores clasifican las plantas considerando exclusivamente la morfología de la semilla. Según sus resultados aparecen las siguientes especies de Capparis: C. spinosa, C. aegyptia, C. sicula y C. ruprestris. Una especie de la provincia de Huesca, concretamente de Fraga, se clasifica como Capparis sicula.

Las alcaparras en Aragón y su conservación en el Banco de Germoplasma (BGHZ-CITA)

En general, se puede indicar que la planta de la alcaparra se halla presente de forma espontánea en todos los países de la cuenca mediterránea. En España, su cultivo se centra fundamentalmente en la Comunidad Balear, Valencia, Murcia y Andalucía, donde las plantaciones coexisten con las poblaciones silvestres. Una excepción, por su ubicación más hacia el interior de la península Ibérica, la constituye la Comunidad de Aragón.

En Aragón, la alcaparra se considera una planta silvestre que forma parte de su patrimonio alimentario, siendo un componente singular y específico de primer orden. Esta planta es resistente a la salinidad y a la sequía, además de colonizar y retener los suelos frente a la erosión, debido a su desarrollado sistema radicular. Ello le da una categoría de planta estratégica frente a un eventual cambio climático y al avance de la desertificación en España.

En el Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza, ubicado en el CITa, se mantiene una colección en forma de semillas de especies agroalimentarias de interés, que incluye la alcaparra.

En Aragón, tenemos noticias de la presencia de plantas de alcaparra en la provincia de Huesca (Ballobar, Calasanz y Fraga), Teruel (Alcañiz) y Zaragoza (Mequinenza y Gallur) (fig. 2). Entre los años 2008 y 2012 se han recolectado semillas de alcaparra de estas seis localidades, y actualmente están conservadas en el Banco de Germoplasma en condiciones de baja temperatura (-18 °C) y humedad relativa (H 5 %). Cabe resaltar, que las semillas procedentes de Alcañiz provienen de unas
plantas que se encuentran colgando en los muros de piedra de la Colegiata de Santa María y que carecen de espinas, lo que facilitaría en gran medida la recolección del producto.

Las alcabarras de Ballobar

En la Comarca del Bajo Cinca (Huesca), y en concreto en las proximidades de la localidad de Ballobar, las plantas de alcabarras aparecen esporádicamente de forma desigual, pudiéndose encontrar plantas dispersas o formando rodales. El hábitat está limitado a superficies compuestas en su mayoría por tierras yermas o marginales, sin cultivar, bien por falta de rentabilidad, bien por tratarse de laderas y barrancos de imposible roturación.

Desde finales de los años setenta y durante parte de los ochenta se ha perdido parte de la población autóctona de alcabarras silvestres de la zona debido, entre otras causas, a la repoblación forestal en terrazas. Además, actualmente estas plantas se encuentran amenazadas por la recolección indiscriminada y poco cuidadosa de las alcabarras, ya que es una especie muy sensible a una mala manipulación.

Desde el año 2003, gracias a la iniciativa de agricultores y empresarios locales, y al apoyo de la asociación internacional Slowfood, se inició la recuperación de la producción y comercialización de este producto. En la actualidad, la producción de alcabarras de la zona se basa en la explotación de las poblaciones silvestres y, a diferencia de antaño, toda esta producción es transformada (encurtida, envasada y etiquetada) en empresas agroalimentarias de la zona (fig. 3). Un aspecto que distingue a estas alcabarras del resto, es su forma de conservación. Si bien de forma tradicional se encurtía la alcabarra en vinagre, la gastronomía actual y los usos diversos de la alcabarra aconsejan la conservación en agua y una cantidad muy ajustada de sal. El objeto de esta labor es impedir que el encurtido condicione el resultado final de un plato, dando así más opciones de uso a los cocineros. Durante los últimos años se ha presentando el producto a cocineros de primera línea, que han apreciado muy positivamente sus características culinarias. Las características texturales y de sabor han dotado a la alcabarra de Ballobar de un gran prestigio y han sido reconocidas por Slowfood como producto «Baluarte de España» por su calidad y elaboración artesanal (fig. 4).

El aprovechamiento de la alcabarra en Ballobar data de muy antiguo. Como encurtido se ha venido utilizando desde siempre; los lugareños han convivido con ella y la han utilizado para condimentar comidas, sacándole gran utilidad a este arbusto rastrero. Es probable que la explotación de la planta pudiera haberse iniciado con la ocupación romana de la península (ya hemos citado a nuestro compatriota Columela como conocedor de la misma), pero lo cierto es que ha estado presente en la localidad desde hace varias generaciones, sin que

Figura 6. Frutos maduros, semillas, plántula procedente de semilla y estaquilla brotando.
procedían del sureste español, encontraron mejores precios en otros países con menores costes de mano de obra.

La recolección de las alcaparras, debido a su carácter silvestre, requiere una gran cantidad de mano de obra (fig. 5). La recolección del botón floral (alcaparra) se realiza por pinzamiento del pedúnculo, operación obstaculizada por las pronunciadas espinas de la planta. Además, la recolección se ve dificultada por las condiciones en que se realiza: terrenos áridos, pedregosos y en pendiente, fuerte insolación, plantas rastreras sin podar, etc. En la zona de Ballobar, se lleva a cabo a lo largo de los meses de junio, julio y agosto. Para recoger los botones antes de que se abran, o se engrosen excesivamente, hay que realizar varias pasadas durante la floración. El número de kilos que un individuo suele recolectar por jornada está en función de la habilidad personal, la diseminación de las plantas en la zona de actuación, la cantidad de frutos que encuentre en dichas plantas e, incluso, de la orografía del terreno. El rendimiento de un individuo puede llegar a multiplicarse por cuatro o por cinco en las plantaciones donde, además, se realizan podas durante la parada vegetativa consistente en cortar la parte aérea de las plantas (las ramas secas). Sin embargo, en las plantas espontáneas no se realiza esta operación de poda y limpieza, pudiéndose ver durante el invierno en todas las plantas ramajes procedentes de varios años de vegetación, que se van acumulando alrededor de cada planta con el perjuicio que ello representa, tanto por la dificultad que origina para la recolección, como en el descenso de la producción, bajando de esta forma el rendimiento de producto recolectado por individuo y planta.

A pesar de que el cultivo de las alcaparras se ha efectuado con éxito en otras áreas de España, los ensayos realizados por los agricultores de la zona para el cultivo de las plantas autóctonas en parcelas comerciales no han prosperado, quizás por falta de información y de medios, pero también por la dificultad inherente a este tipo de material vegetal autóctono. Este fue el principal motivo por el que se inició en el año 2008 un proyecto de investigación sobre las alcaparras de Ballobar en el CITA.
Investigación sobre las alcaparras de Ballobar en el CITA

El proyecto, financiado por el Gobierno de Aragón, tenía como principal objetivo la domesticación del material vegetal silvestre de alcaparras de Ballobar, con el fin de facilitar la recolección sin interferir en la calidad organoléptica del producto (MALLOR et al., 2010). La realización de este proyecto permitió obtener plantas de alcaparra en el CITA a partir de semillas y estaquillas recolectadas en Ballobar (fig. 6). Estas plantas fueron utilizadas, tras dos años de cultivo en el CITA, para implantar una parcela de cultivo en Ballobar con muy buenos resultados (fig. 7). Actualmente las plantas ya han entrado en producción y su producto se está comercializando con éxito.

Referencias bibliográficas


Fe de erratas para el n.º 28 de Naturaleza Aragonesa:

- En «El mundo de las "cynaras": alcachofa y cardo», en el texto de las páginas 47 y 48, intercambiar las llamadas a las figuras 5 y 6.
- En «La naturaleza en la heráldica municipal aragonesa», la localidad de Murero pertenece a la provincia de Zaragoza y no a la de Teruel como figura erróneamente en el texto.