

EL ALTO PALANCIA: «UN ENCLAVE AGRARIO ESPECIAL»

ARMANDO CARBO GOMEZ

INTRODUCCION

La orientación agro-pecuaria de la Comarca del Alto Palancia es muy distinta a la de sus Comarcas limítrofes. Influencia da en su parte baja, al este, por los cultivos del "Camp de Morvedre", naranjos y nísperos, al ampliarse el valle del Río Palancia que une ambas comarcas y en su parte más alta, al oeste, por los típicos cereales de secano, al abrirse a la altiplanicie turolense. Pero en los otros puntos cardinales, limitado el Valle del río por la Sierra Calderona (nombre generalizado de una serie de bloques montañosos), al sur, que separa la Comarca de la Provincia de Valencia, y por la Sierra de Espadán, al norte, que hace lo mismo con respecto al resto de la Provincia de Castellón, hace que tengan escasa continuidad los cultivos en ellas establecidos.

En la estrecha vega regada por el Palancia, en su zona alta y media, se dan los cultivos más variados, desde los naranjos propios de las zonas más cálidas valencianas (en los términos de Sot de Ferrer, Soneja, Castellnovo y Segorbe), hasta las famosas manzanas de Teresa, propias de los climas más fríos.

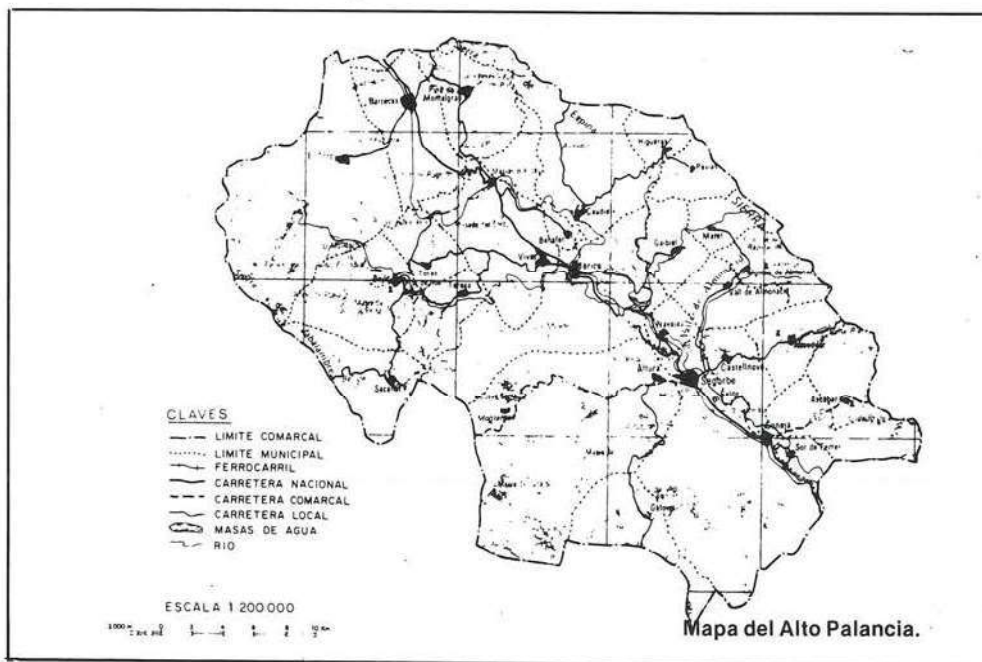
En esta vega, que además del Palancia, riegan famosas fuentes, se cultivan cosechas y se crían ganados

que están muy poco extendidos por el resto de la Provincia y algunas veces incluso es escasa su implantación en la Comunidad Valenciana. Estas producciones peculiares son las que vamos a destacar en el presente artículo.

EL CAQUI

No se cultiva, en plan significativo, en otras áreas de la Provincia, y en la Comunidad Valenciana sólo existe otra zona importante: Carlet. Nuestra Comarca, la primera productora de España en caqui, con una superficie aproximada de cultivo de 600 Has., gran parte de ellas asociadas a otros cultivos, iniciando la producción dada su corta edad, comercializa actualmente alrededor de 1.500.000 Kg., estimándose que en pocos años se triplicará, como mínimo esta cifra.

Segorbe es, en mucho, la principal cosechera de caqui y la variedad característica y que ha dado fama a esta fruta es la denominada vulgarmente "Tomatero", sin que se sepa su nombre técnicamente reconocido por ser un cultivo poco estudiado en nuestra nación, de origen oriental y de gran confusión en sus denominaciones varietales. Es de sabor exquisito, el más apreciado en el mercado, con la ventaja, además, de ser la va-



riedad más temprana, con poca competencia de otras frutas en su época de comercialización que se inicia ya a finales de septiembre. Su gran defecto es su pequeño tamaño lo que está dificultando los intentos de exportación. Actualmente se están cultivando otras variedades para prolongar la temporada de comercialización como los denominados "Cristobalinos" y "Cuadrados" y se inicia la introducción de una variedad de aspecto muy atractivo por su color y tamaño, el Rojo Brillante.

EL NISPERO

Tampoco es cultivado en el resto de la Provincia y junto con el Camp de Morvedre, constituimos la segunda zona productiva de España, sólo superada por la de Callosa de Ensañá y pueblos limítrofes en la provincia de Alicante. La producción en nuestra Comarca se puede cifrar en 2.000.000 Kg. con una superficie de 400 Has. con un alto porcentaje iniciando aún la producción.

Las principales localidades productivas son: Sot de Ferrer, Soneja, Castellnovo, Segorbe y Altura.

La variedad más cultivada es la denominada Tanaka, conocida vulgarmente por Japonés, a gran distancia de la otra variedad, la Algerie, más conocida por Argelino. El níspero Tanaka, es una gran variedad, de gran presencia (si se efectúan los oportunos aclareos de fruto) y exquisito sabor, se puede considerar la mejor de las producciones en el país, apetecida en los mercados y con porvenir en la exportación como ya se viene efectuando. Sólo tiene un problema, su sensibilidad a las fatídicas heladas, tan frecuentes en estos últimos años, debido a estar el fruto expuesto al frío todo el invierno. Por esta causa el agricultor está deseando que se ponga en funcionamiento para este cultivo el seguro contra la helada que ya existe para otros.

Actualmente gran parte del níspero producido en la Vega del Palancia se comercializa conjuntamente por

FUENTES MAS IMPORTANTES DE LA COMARCA DEL ALTO PALANCIA

Municipio	Fuente	Partida	Caudal
Geldo.. .. .	Stmo. Cristo de la L.	Albench	900 l/m.
Castellnovo... ..	Gallos	Ahuín	3.600 l/m.
	Mina	Mina	600 l/m.
Segorbe... ..	Esperanza	Esperanza	22.680 l/m.
	Los Gallos	Rascaña	600 l/m.
	Las Provincias	Agustina	1.200 l/m.
	Roquepérez	Agustina	900 l/m.
Altura... ..	Berro	Berro	5.000 l/m.
	Canaleta	Canaleta	600 l/m.
Navajas... ..	El Baño	El Baño	3.000 l/m.
Jérica... ..	Capilla	Novales	3.000 l/m.
Viver	Tejería	Tejería	1.500 l/m.
	San Miguel	San Miguel	11.200 l/m.
	Magallán	Ojos de Prado	18.000 l/m.
	Pontón	Pontón	2.100 l/m.
	Franqueza	Franqueza	2.700 l/m.
	Ochino	Ochino	900 l/m.
Caudiel... ..	Santa Ursula	Mas Aguilar	3.800 l/m.
Benáfer	Fuensanta	Fuensanta	1.900 l/m.
	Aladín	Aladín	3.000 l/m.
	San Juan	Barr. Fuensanta	2.000 l/m.
	Fuente Capilla	Fuente Capilla	2.000 l/m.
	Balseta	Balseta	500 l/m.
Vall de Almonacid	Santísima Trinidad	Huerta Mayor	60 l/m.
Algimia de Almonacid.	Donace	Cañar	1.290 l/m.
	Cañar	Cañar	210 l/m.
	Aguas negras	Baladra	420 l/m.
	Calzadas	Baladra	420 l/m.
Matet... ..	San Antonio	Carboneira	3.600 l/m.
Gaibiel	Las Fuentes	Las Fuentes	4.500 l/m.
Bejís	Fuente Bullidor	Arteas de Arriba	720 l/m.
	Fuente Molina	Fuente Molina	600 l/m.
	Fuente Seca	Huerta Martín	2.400 l/m.
	Fuente Matías	Camellón	900 l/m.
Torás	Camarillas	Atalaya	800 l/m.

las cooperativas de Sagunto, Algar, Algimia de Alfara, Torres-Torres, Soneja, Segorbe, Castellnovo y Altura a través de una única gerencia.

LA CEREZA

Nuestra Comarca, es la principal productora de cerezas de la Provincia, en donde, además del nuestro, sólo existe un enclave destacado en Salsadella. Se calcula una producción

aproximada de 1.000.000 de Kg. siendo muy difícil dar un cálculo de superficie por encontrarse generalmente diseminada por todas las parcelas sin constituir plantaciones regulares. Está extendida por todos los términos municipales de la Comarca.

Dentro de la Comunidad Valenciana, también en cerezas, nuestra Comarca comparte su primer lugar productivo con la zona llamada del Valle

**DISTRIBUCION DE LOS PRINCIPALES CULTIVOS AGRICOLAS
EN LA COMARCA DEL ALTO PALANCIA (HAS)**

Población	Horticol.	Forrajes	Frutales	Almendr.	Olivo	Cereal
SUBAREA ALTA (CEREALISTA)						
El Toro.....	0	164	11	0	0	1.574
Barracas.....	2	17	0	2	0	636
Pina.....	2	5	0	0	0	112
Villanueva V.....	0	90	2	16	0	22
Fuente La Reina.....	3	6	2	71	2	1
<i>Total subárea ...</i>	<i>7</i>	<i>282</i>	<i>15</i>	<i>89</i>	<i>2</i>	<i>2.345</i>
SUBAREA MEDIA (SERRANIA)						
Bejís.....	41	63	58	80	15	10
Torás.....	1	6	14	346	118	0
Sacañet.....	1	20	44	65	0	55
Higueras.....	11	1	2	9	6	1
Pavías.....	6	6	2	13	8	4
Vall de Almonacid.....	6	3	60	26	399	0
Algimia de Almonacid.....	0	2	79	167	490	0
Matet.....	3	0	26	40	140	0
Gaibiel.....	7	0	6	15	93	0
Almedijar.....	10	1	27	69	393	0
Gátova.....	14	1	22	673	352	0
<i>Total subárea ...</i>	<i>96</i>	<i>103</i>	<i>340</i>	<i>1.503</i>	<i>2.014</i>	<i>70</i>
SUBAREA BAJA (VALLE PALANCIA)						
Teresa.....	4	1	152	99	60	0
Viver.....	44	75	356	1.255	97	82
Jérica.....	153	513	461	579	908	381
Caudiel.....	11	46	64	190	45	28
Benáfer.....	3	20	8	31	27	8
Navajas.....	33	0	15	38	30	0
Geldo.....	3	4	39	3	1	0
Segorbe.....	112	136	718	2.010	1.695	0
Altura.....	76	25	151	1.589	1.518	2
ZONA NARANJERA						
Castellnovo.....	24	5	271	143	92	0
Soneja.....	15	0	37	193	450	0
Sot de Ferrer.....	0	0	110	29	11	0
<i>Total subárea ...</i>	<i>478</i>	<i>825</i>	<i>2.382</i>	<i>6.159</i>	<i>4.934</i>	<i>501</i>
Total Comarca...	581	1.210	2.737	7.751	6.950	2.916

de la Gallinera, entre Pego y Cocentaina, donde destacan sus plantaciones de secano en contraste con las nuestras que se dan preferentemente en regadío.

Actualmente la producción de las variedades clásicas están en regresión al no realizarse nuevas plantaciones. Solamente se está iniciando el cultivo de variedades gruesas tem-

pranas, como la Buriat, sobre todo en Castellnovo.

En nuestra Comarca, dentro de las numerosísimas variedades existentes, vamos a destacar tres de ellas que son muy conocidas por sus peculiaridades.

La Cristobalina o Del catorce de Abril, que a pesar de su pequeño tamaño alcanza fabulosos precios en el

mercado nacional e internacional y que continua con la Temprana de Soto De primera rama, decayendo rápidamente los precios cuando entran otras variedades más gruesas en el mercado.

La variedad denominada "Del rabo corto de Caudiel" que es la Moreau francesa, extendida principalmente en Caudiel y pueblos contiguos, también temprana, de gran apetencia en el mercado por su excelente tamaño, con precios máximos y gran afluencia de compradores que prácticamente "se las quitan de las manos" a los agricultores.

Por último las famosas Talegales de la Sierra de Espadán, cultivadas en secano en las pronunciadas pendientes de los rodos de la Sierra, imposibles de mecanizar y que son uno de los atractivos más destacados de nuestra cadena montañosa, sobre todo en la época de floración y en la que los frutos colorean. Son muy apreciadas en el mercado de Valencia.

EL ACEITE DE LA SIERRA DE ESPADAN

Los milenarios olivos de nuestros secanos cultivados constituyen la ca-

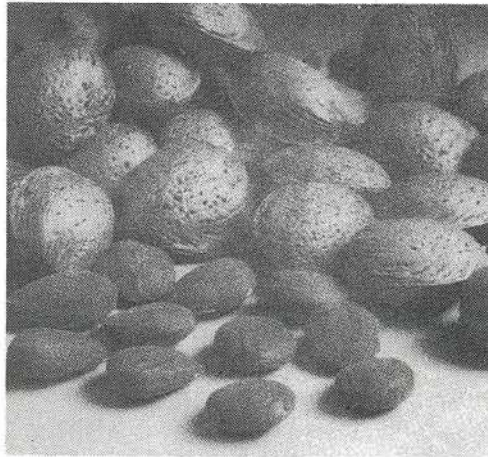
racterística más importante de los mismos, con una variedad típica y exclusiva de nuestra Comarca "La Serrana de Espadán" que sólo se encuentra en localidades limítrofes a la misma. Se extiende a pesar de su nombre, no sólo por la zona de Espadán si no por la Sierra Calderona. "Nuestra variedad" aunque tiene puntos negativos, como entrada en producción tardía, producción no muy abundante y pequeño tamaño, en gran parte debido a la escasa pluviometría de la zona y a la helada que sufrieron en 1956, tiene unas cualidades que la hacen famosa, su alto porcentaje de aceite y la gran calidad del mismo, sin duda uno de los mejores aceites de España.

Para adobo también es muy apreciada en el mercado como oliva negra y ya en plan casero es famosa como oliva partida ("olivas chafás").

Provincialmente nuestra producción, calculada en unos 5 millones de kilos de aceituna, como media, está muy por debajo de la obtenida en el bajo Maestrazgo, aunque allí, con la variedad Farguera como principal, el aceite es muy ácido y sólo se puede



El milenario olivo, símbolo de nuestros secanos cultivados.



Almendra variedad Marcona, la más apreciada y extendida en nuestros secanos.

ANALISIS DE ACEITE. COSECHA 1972 - 73
SONEJA (Castellón) - COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCION

MUESTRAS	Grado de Acidez	Indice de Peróxid.	Indice de Yodo (Hanus)	Indice de Refrac. (20° C)	Absorvencia al ultravioleta		
					E. 232	E. 270	Razón
A	0'86	80'00	86'52	1'4697	1.618	0'176	9'16
B	0'72	69'67	—	—	2.260	0'218	10'36
C	0'50	131'95	82'99	1'4699	1.650	0'116	14'22
D	0'46	128'68	—	1'4699	1.693	0'118	14'35
Aceite Virgen							
Extra	1'0°	160	75 a 90	1'4764		0'200	
Fino	1'5°	200	75 a 90	a		0'250	
Corriente	3'0°	200	75 a 90	1'4705		0'250	

consumir después de refinado, influyendo mucho la forma de recolección ya que nosotros "ordeñamos" la oliva y en aquella zona no la recolectan hasta que no ha caído del árbol.

EL ALMENDRO

Aunque nuestra Comarca es superada en producción de almendra por otras zonas de la provincia, debido principalmente a las frecuentes heladas que padece y la variedad más extendida, "La Marcona" con sus diversas líneas, la variedad mejor del mundo, es normal en otras extensas zonas españolas, es el otro árbol característico de nuestros secanos a los que les da una inusitada belleza durante su floración sonrosada, adelantándose a la primavera.

Son famosas las almendras de Altura a las que los compradores ofrecen más precio que al resto de la Comarca por su calidad, en gran parte debido al esmerado cultivo que allí se le da.

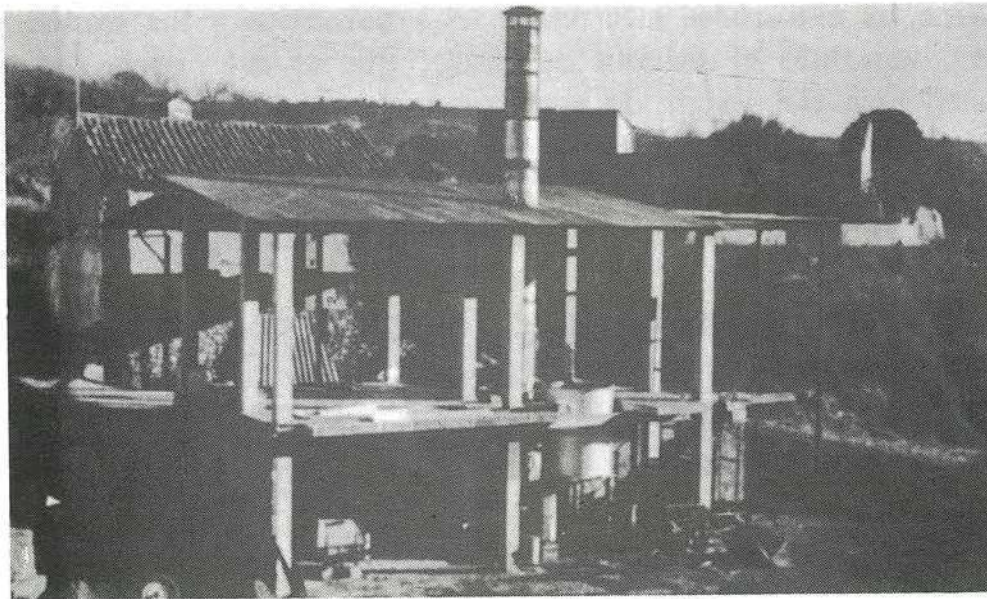
La superficie que ocupa el almendro en el Alto Palancia es 7.700 Has. y su producción media, muy variable de unos años a otros, gira alrededor de los 3 millones de kilos.

LAS AROMATICAS Y LA TRUFA

En las zonas más altas de la Comarca limitando ya con la altiplanicie turolense, hay dos producciones que llaman poderosamente la atención. Una, espontánea, asociada a los encinares y coscojales, el hongo subterráneo perteneciente al género Tuber, la trufa, que abunda también dentro de nuestra Provincia en la Comarca dels Ports, cuyo centro es la histórica Morella, pero que no vuela a ser importante en el resto de la Comunidad. Ha sido típica la forma secreta en que se han realizado las transacciones comerciales de la trufa debido a su altísimo precio ocasionado por su escasez y por su aprecio en la cocina, sobre todo la francesa.

Hoy en día los agricultores están más agrupados para su venta por lo que defienden mejor su producto y ensayan algunas operaciones culturales encaminadas a conseguir una mayor producción de los truferos.

El otro producto que llama poderosamente la atención, este ya cultivado, es el de las aromáticas introducido por un pequeño grupo de agricultores con inquietudes, que han hecho que nuestra Comarca sea la mayor productora de la Comunidad



Destilería de plantas aromáticas en Jérica.

tanto de lavanda como de sus híbridos con destilación propia, obteniendo una esencia que consigue altos precios en el difícil mercado de los perfumes. Además del cultivo de estas especies, afines a nuestro natural espliego, se ensayan otras ocupando pequeñas superficies.

LAS HORTALIZAS

Los cultivos hortícolas, por su corto ciclo productivo y fácil de sustituir, son menos característicos y representativos de una Comarca que los arbóreos; aún así algunos destacan por sus peculiaridades. En nuestra Comarca podían destacarse, entre otros, las alubias de la "Corfa buena" en Segorbe, las calabazas "cabello de ángel" y las alubias "de la peladilla" en Viver. Pero entre los que ocupan mayor superficie (patata, lechuga, tomates, etc.) destacan por encima de las otras zonas hortícolas de la provincia, las coliflores en Segorbe que ocupan el primer lugar dentro de la misma. Las variedades cultivadas

son conocidas según la época en que se recolectan (tempranas, de otoño, de invierno, tardías, etc.) y se pueden considerar autóctonas ya que el propio agricultor se deja plantas para tener semillas suficientes para la próxima producción, y así viene actuando continuamente desde hace muchos años.

CULTIVOS EN DECADENCIA

Hay una serie de especies y variedades muy representativas en otra época que hoy casi no se cultivan o existen ejemplares muy diseminados; el caso más destacado ha sido la famosísima variedad de pera Tendral de Segorbe. Otros cultivos, en decadencia por los que hace poco tiempo aún se han recibido consultas sobre ellos en la Agencia de Extensión Agraria de Segorbe por agricultores de otras Comarcas creyendo que aún era importante su cultivo, son entre los arbóreos, los jinjoleros (azufaifos) y, entre los hortícolas, los boniatos.

Otros, aunque aún tienen cierta

importancia, han entrado en franca decadencia, como fueron los manzanos, como la variedad extendida en otro tiempo Rosa Boheme. Hoy en día aún conserva cierta importancia las variedades Delicious Rojas, sobre todo en Teresa.

• • •

En cuanto al aspecto ganadero también nuestra Comarca tiene características muy diferenciales con el resto de la provincia, entre las distintas especies podemos destacar:

VACUNO LECHERO

Dentro de la provincia de Castellón, la única zona con cierta importancia en la explotación de vacuno lechero, quitando algunas granjas en los alrededores de la capital, es la del Alto Palancia. Dentro de ella destacan Jérica, Segorbe y Viver; mantienen unas 1.000 vacas lecheras de raza holandesa. Aunque ha disminuido mucho el número de propietarios, los que quedan han aumentado el número de ejemplares con una mayor dedicación a la actividad. Han evolucionado mucho el tipo de explotaciones, con menos frecuencia en Segorbe, pasando de tener las vacas atadas en las viviendas, a explotaciones al "aire libre" donde los animales realizan ejercicio y tienen una vida más longeva y necesitan menos cuidados del vaquero.

CONEJOS

La explotación de conejos en granjas adecuadas y exclusivas para esta especie ha evolucionado considerablemente en estos últimos años. Su manejo requiere una buena preparación del granjero y las razas están seleccionadas por sus altos rendimientos. Nuestra Comarca ha pasado

a ser, en pocos años, la más importante de la provincia y de la comunidad en número de explotaciones cunícolas y de hembras reproductoras. Se puede calcular en 8.000 las reproductoras existentes en 60 granjas de tipo semi-industrial con una producción anual de cerca de 5.000 Tm. de carne en vivo.

Muchas de estas explotaciones están unidas en cooperativa con otras zonas productoras de la Comunidad, con matadero y fábrica de piensos propios. Esta evolución es conocida dentro y fuera de nuestra autonomía y son innumerables las visitas que se reciben de personas de otros lugares para asesorarse tanto en el aspecto técnico como en el de organización cooperativa.

En esta actividad destacan las localidades de Gaibiel, Caudiel, Altura, Castellnovo y Soneja, aunque prácticamente están extendidas por todos los pueblos de la Comarca.

ABEJAS

La apicultura es otra de las actividades en que destaca la Comarca. Es la de mayor importancia dentro de la Provincia y sólo superada a nivel de comunidad por la zona de Ayora. Se puede calcular una producción de 500.000 Kg. de miel con un número aproximado de 25.000 colmenas. Con mucha diferencia la localidad más importante es Algimia de Almonacid.

Para conseguir un rendimiento adecuado, el apicultor realiza su trabajo muy sacrificado, por tener que practicar la transhumancia a los lugares en que, en cada momento, más abundan las plantas melíferas en época de floración: naranjo en el litoral valenciano, tomillo y romero en Guadalajara y Aragón, girasol en Castilla-La Mancha, etc.



Explotación moderna de conejos.

NOTAS FINALES

Aunque en nuestra Comarca existen un sin fin de cultivos y de especies ganaderas, sólo hemos descrito panorámicamente aquellas que consideramos que por su importancia o peculiaridad destacan dentro de la Provincia de Castellón e incluso dentro de la Comunidad Valenciana y que le dan unas características propias y diferenciadas sin continuidad en las zonas que la limitan, dentro del aspecto agro-pecuario.

Como es natural, al dar esta visión global de la distintas especies y variedades, no se ha pretendido profundizar en ninguna de ellas, ya que ello supondría un espacio más amplio, o ser motivo de otros artículos.

Los datos que se dan en cuanto a superficie y producciones son, en la

mayor parte de los casos, muy difíciles de saber con exactitud, ya que las diversas fuentes de información muchas veces no coinciden por ser muy variables los criterios que se aplican para determinarlos y ser muy variables también de unos años a otros, tanto la superficie que se dedica a un cultivo o el número de animales que maneja el ganadero, lo que influye en las producciones finales, que por otra parte se ven también afectadas por condiciones climáticas, enfermedades, etc.

El lector que desee profundizar en alguno de los temas puede recurrir a consultar a las diversas dependencias de la Conselleria de Agricultura o a la amplia bibliografía que a continuación se relaciona.

BIBLIOGRAFIA

- GORRIZ MARQUES, Vicente. *Marco físico del Alto Palancia*. Boletín del Centro de Estudios del Alto Palancia, I, 1984, pags. 19-36.
- AGENCIA DEL SERVICIO DE EXTENSION AGRARIA DE SEGORBE Y VIVER. *Monografía del área del Alto Palancia*, 1981 (inédito).
- VARGAS PINEDA, Enrique. *Producciones, comercialización e industrialización Agropecuaria y Forestal*. Ponencia en el Consejo económico-social sindical, provincial, Castellón, 1984.
- LLACER ILL, Gerardo. *Informe sobre Fruticultura e Investigación en la Comunidad Valenciana*. I.V.I.A., Departamento de Protección Vegetal, Moncada, 1985.
- CARBO GOMEZ, Armando.
- VIDAL MARCO, Orenco. *El kaki*, Hoja divulgadora del Ministerio de Agricultura, N. 7, 1976.
- RAGAZZINI, Domenico. *El kaki*, Ed. Mundi-Prensa. Castelló 37, Madrid, 1985.
- RODRIGUEZ PEREZ, Angel. *El cultivo del níspero y el Valle del Algar-Guadalest*. Soc. Cooperativa de Crédito de Callosa de Ensarriá, 1983.
- AYALA DELGADO, José M.^a. *Variedades de cerezo*. Hoja Divulgadora, Ministerio de Agricultura, N. 18, 1983.
- GARCIA FABREGA, José A. *El cerezo*. Dilagro Ed., Lérida, 1974.
- LOPEZ PALAFON, José. *Variedades de almendras*. Hoja Divulgadora. Ministerio de Agricultura, Ns. 19-20, 1962.
- HUMANES GUILLEN, José. *Nuevas plantaciones de olivar*. Ministerio de Agricultura, Madrid, 1969.
- DE LA PUERTA CASTILLO,, *El almendro. Su importancia y cultivo en España*. Ministerio de Agricultura, Madrid, 1966.
- BERNHARD, R. *El almendro*. Dilagro-Ed., Lérida, 1971 (Publ. del Ministerio de Agricultura francés).
- LUNA LORENTE, Francisco. *Plantas aromáticas más cultivadas en España*. Hoja Divulgadora, Ministerio de Agricultura, N. 16, 1980.
- AGUILAR PEPIOL, Antonio. *Explotación de truferas*. Hoja divulgadora, Ministerio de Agricultura, N. 16, 1982.
- ESTERAS REMARTINEZ, Félix. *Manejo de la estabulación libre*. Hoja Divulgadora, Ministerio de Agricultura, N. 22, 1965.
- LLEONAT ROCA, Francesc. *Tratado de cunicultura*. Real Escuela Oficial y Superior de Avicultura, Arenys de Mar, 1980.
- BARO SHARKERY, Eduardo. *Apuntes de cunicultura*. Ministerio de Agricultura, Madrid, 1977.
- Apuntes de Apicultura*. Ministerio de Agricultura, Madrid, 1977.