

EL VALLE DE ETXAURI Y SUS CEREZAS

1.- EL VALLE DE ETXAURI

Desde 1938 el Valle de Etxauri consta de los siguientes municipios: Belascoain, Bidaurreta, Echarri, Ciriza (con el Señorío de Elío), Etxauri, (con el Señorío de Otazu) y Zabalza (compuesto por los concejos de Zabalza, Ubani y Arraiza).

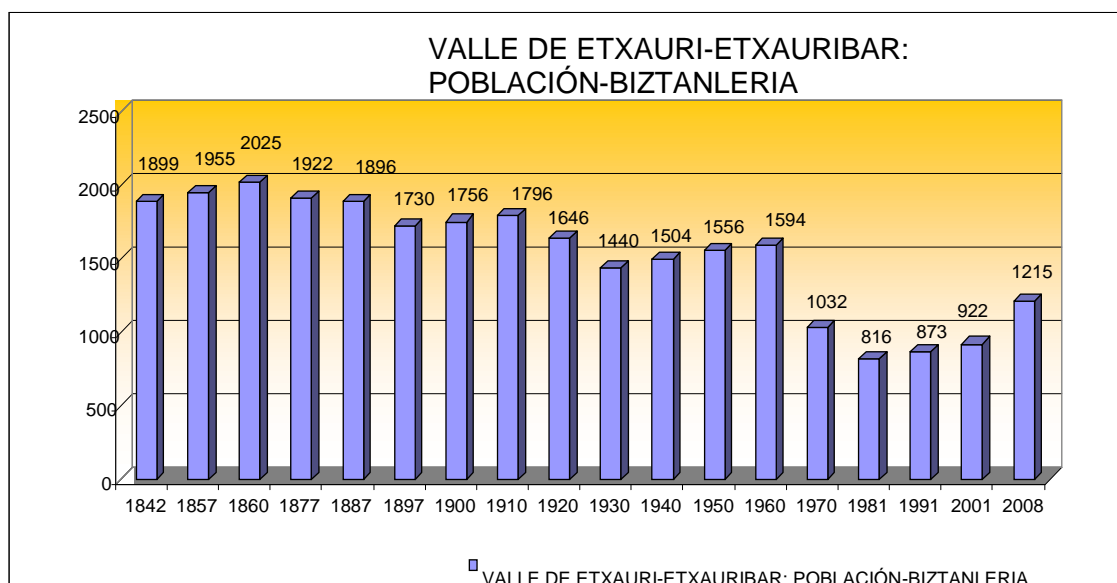
Todos los pueblos están en un lado u otro del río Arga: en concreto, Ubani, Zabalza, Arraiza, Belascoain y el Señorío de Otazu en la margen izquierda. Etxauri, Ciriza, Echarri y Bidaurreta, en cambio, en la derecha.

Población del Valle de Etxauri

Año 2008

Etxauri	567
Ciriza.....	112
Echarri.....	68
Bidaurreta.....	135
Belascoain.....	121
Zabalza.....	212

VALLE DE ETXAURI, EN TOTAL.....1215



Hoy en día, teniendo en cuenta que solamente dista 15 kilómetros de Pamplona-Iruña, la economía del valle está íntimamente ligada a la capital, y vive muy poca gente exclusivamente de la agricultura.

2.- EL VALLE DE ETXAURI Y SUS CEREZAS



En el siglo XIX se encuentran ya referencias sobre la cereza de Val de Etxauri. En algunos documentos se cita textualmente: "Hay bastante trigo, la calidad del vino es especial, se producen así mismo frutas y alubia verde; sobre todo las cerezas son muy finas". En otro documento se dice que "el Valle produce trigo, vino, cebada, avena, alubia verde, verduras y, sobre todo, unas cerezas muy ricas. Entre sus riquezas destacan la cría de ganado ovino y vacuno. Se cazan perdices, palomas, jabalíes y conejos. Se pescan anguilas, truchas y otras especies. Los excedentes se envían a Pamplona y Puente la Reina".

Así mismo no faltan testimonios orales. Por ejemplo, he aquí los versos que compuso el labrador e ingenioso poeta popular artajonés Félix Zabalegui Catalán, "Tartaria" (1845-1903) en la taberna de Perico:

*Dice el amo de Koskari
Pa buenas habas, Pamplona
Y contestó Gurucharri
Pa buen cordero, Artajona
Pa cerezas, Valdechauri*

También hay referencias más recientes. Así, el grupo de música mariachi-roc de Navarra (napar-mex) compuso lo siguiente en su "Bilbainada":

*Las cerecicas de Etxauri
Que fruticos
Los espárragos de Allo
Y el quesito del Roncal
El clarete de kaskante
De Cintruénigo o Murchante
De Zirauki hasta Mañeru y el de Olite no está mal*

La producción de esta zona tradicionalmente han sido los cereales, el vino y algunos árboles frutales. Hasta hace medio siglo, las cerezas se explotaban juntamente con las viñas. En total, serían unos 550 o 600 árboles.

Las variedades de entonces eran:

- GARRAZ (porque era muy ácida)
- DULCE
- LA DE LA DIPUTACION

Estas clases de cerezas eran de tamaño pequeño.

El incremento de la cereza se produjo principalmente en los años 1968-1970. Por aquel entonces se trajo la variedad denominada "Burlat", de gran tamaño y de color rojo radiante; en concreto del Valle del Jerte. No eran precisamente buenos años para el vino y, en consecuencia, se procedió a arrancar viñedos y a plantar cerezos. En la actualidad, existen aproximadamente un total de 200 has de cerezos y la producción anual de cerezas se sitúa entre los 270.000 y los 320.000 kilos. Las variedades de cereza que más se emplean hoy en día son las siguientes:

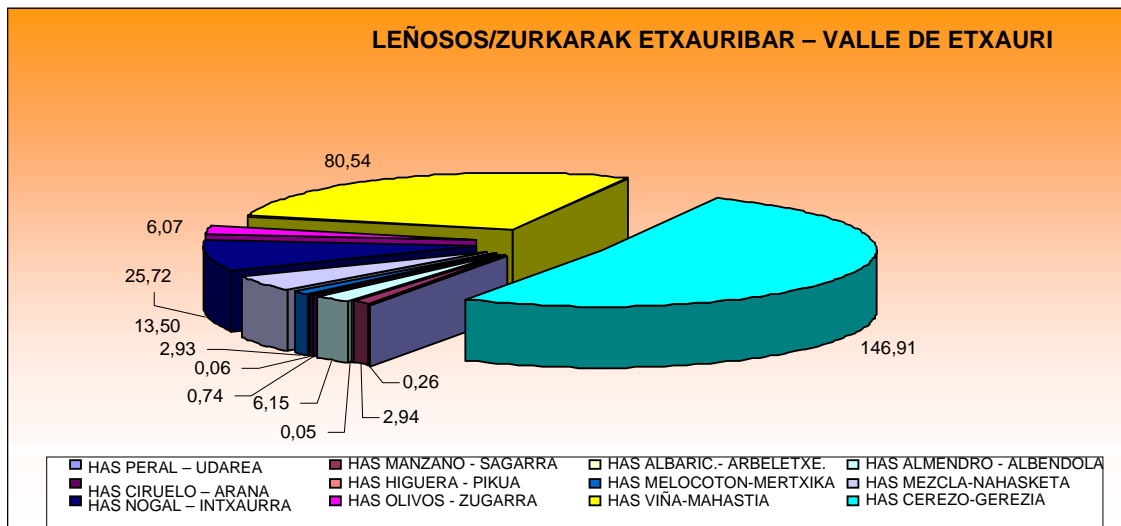
- Burlat (el 40 % del Valle)
- Sumburst
- Summit
- Starking
- Prime Giant
- Sweet Heart

La utilización de diferentes variedades obedece sobre todo al mejor reparto del trabajo de recogida de la cereza en la época de la recolección y contribuye a reducir los riesgos ligados a las inclemencias del tiempo.

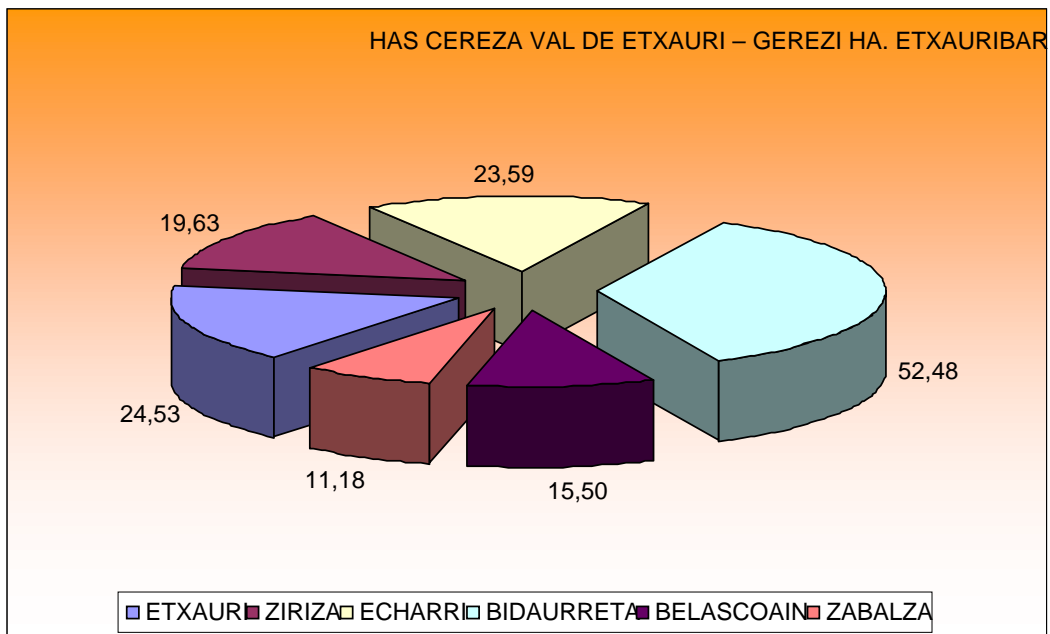
Dicha producción supone el 29% de la cereza de Navarra. Eso sí, se trata de la única cereza de secano que se produce en la Alta Navarra, puesto que el resto crece en terrenos de regadío.

<u>PRODUCCIÓN DE CEREZAS EN LA ALTA</u>		
<u>NAVARRA</u>		
1.035.000 Kg		
MILAGRO	400.000 Kg	% 38,50
ETXAURI	300.000 Kg	% 29,00
CORELLA	220.000 Kg	% 21,30
CARCAR	100.000 Kg	% 9,70
OTROS	15.000Kg	% 1,50

Hoy en día, sin contar pastizales y el cereal, los cultivos principales son los cerezos y las viñas.



Los cerezos ocupan casi 150 has, la mayoría en Bidaurreta, con un tercio, seguido por Etxauri y Echarri.



Los cerezos ocupan una superficie media de entre 1500 y 2500 metros cuadrados. En total, se cultivan de media 2 hectáreas, recogándose una cosecha de 700 árboles.

Nadie se dedica exclusivamente a la cereza. La mayoría de los productores combinan su trabajo en fábricas de la Cuenca de Pamplona con el cultivo de la cereza. La labor de recolección de la cereza en su mayor parte se lleva a cabo por medio de los miembros de la familia.

Toda la producción se comercializa en fresco, sobre todo a través de una cooperativa que tiene desde 1995 como actividades principales el cereal y el vino. Se trata de la cooperativa Orvalaiz.

3.- DEBILIDADES Y RETOS EN TORNO A LA CEREZA

Debilidades

- Al igual que en otras actividades agrícolas, la población que se dedica a la cereza está envejeciendo y no se divisa claramente su continuidad.
- Los precios no son los deseables. En los últimos años el promedio de los mismos ha sido 1,40€ el kilo, y cuando en los mercados se ve que se vende a 4 € causa gran indignación. Además, no resulta una tarea fácil la comercialización de la cereza en fin de semana; se recogen grandes producciones que habría que venderlas cuanto antes, porque el producto no sufre ninguna transformación (toda la producción se vende en fresco).
- Desde el punto de vista de la producción, hay que mencionar la mala calidad de la cosecha a consecuencia de la excesiva humedad de este último año.

Retos

- Mejorar la comercialización. Para ello estamos analizando la posibilidad de organizar una fiesta en torno a la cereza. Teniendo en cuenta la cercanía a Pamplona (15 kilómetros) pensamos que se trata de una oportunidad inmejorable.
- En lo que se refiere a la comercialización, aumentar la importancia de la venta directa. Hoy en día, solamente un 15% de la producción se vende de modo directo, y el mejor precio se logra de este modo.