

mirabeles

los mirabeles: la fruta *gourmet* gallega

© 2012 – José Manuel Iglesias – Todos los Derechos Reservados

Estos días he estado buscando huecos para documentar este artículo monográfico sobre los mirabeles, que tenía pendiente desde hace tiempo, y que he tenido que ir postergando por eso de que «lo urgente no deja tiempo a lo importante», y para el que me enviaron información muy amablemente los eruditos Francisco Figueroa y Salvador Martínez, el primero todo un experto técnico -aunque él dice ser mero aficionado-, y Salvador, como responsable de Froitas do Rosal, la empresa que se ha convertido en todo un bastión para el cultivo, desarrollo, promoción, comercialización y, en definitiva, la existencia misma del mirabel en España. Por fin, he podido dejar en negro sobre blanco un breve escrito sobre un delicatessen tan especial por sus características como por su historia.

El tema trata de lo que podríamos definir sin complejos como una “fruta gourmet”: por su calidad, por su diferenciación, la considerable dificultad para conseguirlos y por lo poco conocidos que son los mirabeles, con cualidades gastronómicas notables. Tras haber tenido la oportunidad de probarlos y hasta de cocinar con ellos, aseguro que son menos celebrados de lo que debieran; parece importante conocer y divulgar los que son nuestros propios productos de alta gama, dignos del paladar de cualquier regalado gastrónomo, epicúreo o sibarita, ahora que cada vez el mundo es cada vez más pequeño y que podemos deleitarnos con originales y exóticos productos frutales en los mercados (¡estas navidades, por ejemplo, además de frutas del Trópico que hasta hace poco eran cosa de especialistas, encontré phitayas,



phisalis, boletus y hasta açais en un mercadillo callejero de frutas y verduras en Levante!); y los mirabeles de O Rosal son, en general, unos ignorados más allá de su entorno de influencia, algo sorprendente siendo uno de esos bocados exquisitos que merecen la pena «de todas, todas», si bien hay que advertir que estando en enero a la fecha del presente escrito, quedan unos cuantos meses para su disfrute en fresco, ya que es fruta de verano, que se comercializa a finales de julio y principios de agosto, en una temporada realmente corta, que apenas dura unas tres semanas. Ahora, en el ecuador del invierno, pueden encontrarse en conserva, natural o en almíbar, así como en forma de mermeladas y licores, aguardientes y orujos de mirabel, aunque los de Froitas de Rosal, según me contó Salvador Martínez -en verdadera primicia informativa-, están trabajando con nuevos productos, como el deshidratado de mirabel, que podría abrirse espacio para dar salida a excesos de producción, y de unas innovadoras *Trufas de Mirabel*, que se investigan y desarrollan en pruebas con la colaboración de la gallega Mónica Novas. Están realizando pruebas y esperemos que pronto podamos adquirir los mirabeles fuera de la estacionalidad de la fruta en su madurez, gracias al poder de las ideas y al trabajo bien hecho. Además de las aplicaciones gastronómicas ya mencionadas, y de la utilización en recetas de postres y tartas, o de rellenos en platos dulces y salados, los mirabeles resultan armónicos para escoltar carnes de caza, en forma de *coulis*, como acompañamiento que colabora a dotar a los platos de equilibrio.

En temporada de cosecha, al menos en la última del 2011, se pudieron adquirir los jugosos y delicados mirabeles de Froitas do Rosal, como producto fresco, durante su comercialización estival, en los centros comerciales gallegos de los treinta y cinco Eroski Center y en los diez Carrefour gallegos. Froitas do Rosal es una iniciativa de un grupo de vecinos que buscando poner en valor los productos de su zona, se organizaron en forma empresarial, y disponen de unas veinte hectáreas de cultivo dedicado al mirabel. Tradicionalmente, para comer mirabeles recién cogidos del árbol, había que ir a buscarlos o bien a los productores, o bien a los mercados semanales de la zona, pero ya desde hace unas temporadas se pueden encontrar en grandes superficies, y el año pasado pusieron en las mesas de los gallegos unos veinte mil kilos, durante los días que duró la recolecta, que siempre se realiza a mano y durante la cual cada árbol recibe dos o tres visitas de los recolectores, para recoger los frutos en su mejor momento de madurez. Avalados por el Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia, esperan llegar a los treinta mil en el 2012 y a los ciento cuarenta mil kilos para el 2014, a pesar de que entre crisis y no crisis, problemas de canales de comercialización y, por descontado, de promoción, el cultivo del mirabel en O Rosal atraviesa un momento crítico, que sería deseable se solventara para beneficio de todos aquellos que somos fans de esta fruta, y que la *andaina* de Froitas de Rosal siga su camino, tan bien marcado. A ver si se reconoce oficialmente la Indicación de Origen Protegida para los Mirabeles de O Rosal, que sin duda algo ayudará. Esperaremos las frutas el próximo verano, bajo el marchamo Froitas do Rosal, y las de cultivo ecológico, con la marca Alén do Val.

Además de la recolección, es destacable en esta fruta la temporada de floración, que va desde mediados de abril hasta mediados de mayo, cuando los mirabeles se renuevan a sí mismos y se pueblan de flores blancas, en un espectáculo visual y sensorial digno de contemplación para el turista y viajero avezado, que de seguro regresará emocionado en el tiempo de canícula, para degustar el néctar de las frutas en que se metamorfosearon las flores que pudo ver y oler en primavera.

Una fruta con hueso

Los mirabeles, llamados también *mirabeleiros* en O Rosal, son unas plantas arbóreas variedad del género *Prunus*, es decir, del ciruelo, y dan una drupa o fruto de tamaño poco mayor que una cereza picota y forma redonda asimétrica, llamada asimismo mirabel. Son de un color amarillo, intensamente dorado, y cuando maduran presentan pintas y unas preciosas veladuras rojas con tonos que fluctúan entre el carmesí y el bermellón, alegrando más si cabe la bruñida piel y convirtiendo la fruta en aún más apetecible. Su pellejo es muy suave y ligero, sutil, y la carne muy aromática, con un sabor dulce y meloso característico muy personal, que la diferencia de otras ciruelas, y que produce una sensación refrescante en boca.

El estudio sobre las ciruelas en España que realizaron Herrero e Iturrioz para el Aula Dei de Zaragoza en 1970, define: «Mirabelle, denominación ambigua que en general ampara variedades de *P. insititia* de fruto dulce, pequeño y redondo, tales como Cascabelillo 948 AD, Mirabelle 738 AD, Mirabelle de Nancy. Mencionada en Pontevedra».

Este árbol, con sus variaciones, está incluido en la familia de las rosáceas y crece de forma silvestre en la Europa meridional y al sur del Cáucaso, siendo su cultivo habitual en Italia, Bélgica, Alemania, Grecia y Francia, mayor productor mundial. Concretamente la región de Lorraine (Lorena, Francia) cosecha el 70% de la producción mundial, con unas quince mil toneladas anuales, habiéndose convertido en la enseña y orgullo regional, como demuestra la declaración de Jean-Marie Pelt, Presidente del Instituto Europeo de Ecología –con Sede en la población de Metz- cuando asegura: «El mirabel es a Lorena lo que el olivo a la Provenza», que trasladado a nuestros lares, es como decir que es lo que el olivo, a Jaén. La Mirabelle en Francia cuenta con los beneficios de estar observada como IGP (Indicación Geográfica Protegida) desde 1996, y el producto ha ido obteniendo certificados de garantía, como la famosa *Etiqueta Roja* que avala su calidad.



En España los mirabeles se producen fundamentalmente en el valle gallego de O Rosal, situado en el sur de Pontevedra, una tierra ubicada en la desembocadura del río Mino, llamada por Galicia *O Baixo Miño*, que además ofrece buenísimos vinos, como es sabido por todos los aficionados y profesionales de la gastronomía. El mirabel de O Rosal está considerado de excelente calidad, a los niveles del Mirabelle de Nancy o el Mirabelle de Metz, considerados de los mejores. En la región de La Lorena, como se comentaba, es donde se mueve la mayor producción y, según aseguran, por aquellos

pagos hay variedades asilvestradas que rozan la perfección sublime. En Alemania, es una fruta del agrado de los cultivadores de Pfalz y la Selva Negra. Es de anotar que el ejemplo ha cundido, y las maravillas del campo de O Rosal ya no son los únicos mirabeles *galegos*: la cooperativa orensana Hortoflor también cultiva desde hace unas campañas en Ribeiro y Monterrei, consiguiendo unas ciruelitas deliciosas que está comercializando, en conserva, la empresa Marron Glacé desde sus instalaciones en San Cimbrao das Viñas.

Además de depender de la climatología, como todos los productos agrarios, y del riesgo de algunas enfermedades o plagas que pueden afectar al cultivo, como el pulgón verde, al parecer la cosecha de mirabeles es desigual per sé, ya que el mirabel es lo que llaman un «vecero», que unos años da mucho y otros poco, o lo que es lo mismo, que da fruto... sí, pero «sólo a veces». Está constatado que el mirabel es un frutal alternante, dando cosecha amplia un verano, seguido de otro más flojo, un problema en el que se está trabajando para intentar encontrar soluciones que ayuden a mantener la capacidad de producción en función de la demanda e interés que se va generando. En ello andan los técnicos y fruticultores, investigando con las podas y la nutrición de la planta.

En ciertos lugares se identifica a los mirabeles con las ciruelas llamadas *cascabelillos*, nombre que también se da a otras variedades de pequeño tamaño, e incluso hay profusa documentación que confunde la fruta de los árboles de O Rosal con los mirobolanos (*Prunus Cerasifera*), planta habitual como ornamentación de jardín, con una fruta mucho menos dulce. El mirabel, botánicamente se puede conceder que es una domesticación del *Prunus Insititia*, variedad *Syriaca*, que es identificado en algunos textos con el *Prunus Domestica* o *Prunus X Domestica*, que responde al resultado de cruces de diferentes especies próximas que dan lugar a los distintos ciruelos de cultivo en Europa. Los familiares más cercanos al mirabel son los Damsom británicos (morados y amarillos) y las ciruelas damascenas (oscuras y alargadas).

Leí que para su desarrollo y propagación, el mirabel necesita de injertos y para la polinización es muy recomendable la instalación de colmenas, lo que me lleva a preguntar si existe la Miel de Mirabel, y si existe, expresar mi deseo de saber si está comercializada para probarla, porque a poco que refleje las notas de sabor y aroma del fruto, será deliciosa.

De la Selva Negra a Galicia, pasando por la inquietud de un maestro

Hay partidarios de que los mirabeles gallegos, pequeños soles concentrados, proceden de los antiguos monasterios cistercienses al igual que algunas de las variedades de uva, por el trasiego de cultivos que se traían estos trashumantes monjes europeos; e incluso se pueden encontrar estudios que avalan la idea de que llegaron procedentes de Siria con los cruzados. Pero, según cuenta la tradición más arraigada –y más entrañable, además de cercana– es que a Galicia llegó el mirabel de la mano de D. José Sánchez García, un emprendedor maestro que fue Alcalde de O Rosal, siendo por tanto el educador quien introdujo en el ya lejano año de 1935 el mirabel, que se ha convertido en enseña de la población. Don José cuenta también en su haber el haber sido el fundador contrastado de la primera fábrica de conservas vegetales en Galicia, *A Rosaleira* –empresa que en la actualidad pertenece a las bodegas Terras Gauda, que entre otros placeres terrenales son los responsables del un Albariño de excepción–. La fábrica comenzó envasando tomate, fritada y mirabeles, y en las últimas décadas ha ampliado su catálogo con los emblemáticos grelos, *zaragallada* (relleno para la empanada) y otros productos, acercando así Galicia en muchos casos a los emigrantes,

que como es bien notorio, son muchos los gallegos que residen por el mundo. Cuentan que don José llegó a Galicia desde su natal villa de Rebollar (Soria), para ser maestro rural, siendo esta su vocación y aceptando la plaza en O Rosal para no perder tiempo en esperas en la Castilla de la que procedía, tomando posesión del puesto en la escuela de Fornelos, desgraciadamente, hoy en ruinas y sin idea de restauración -sirva de aviso para navegantes e instituciones-; apenas, además de los restos del edificio escuela, queda hoy como monumento vivo una morera, que plantaron los alumnos el día 23 de abril de 1922, para alimentar a los gusanos de seda con los que D. José enseñaba a los rapaces los misterios de la naturaleza. Ya en su labor educativa, el meritorio preceptor se unió a un grupo de maestros de la zona, que bajo el asesoramiento del polifacético perito agrónomo, periodista y profesor en una escuela de Pontevedra, D. José López Otero, desarrollaron experiencias educativas en las que el medioambiente autóctono era clave. Bajo la batuta de López Otero pusieron en marcha una forma alternativa de enseñanza, con inventivas educativas que buscaban utilizar los recursos propios, especialmente los agrícolas, motivando a sus educandos, dicho en palabras del agrónomo: *«Si los móviles de nuestra voluntad que constituyen el desarrollo de la percepción son: el placer, la curiosidad, la utilidad y el deber, ¿dónde el niño puede encontrar mejor medio? En el huerto, donde estudia con cariño a las plantas, las cuida con esmero y las utiliza con fruto. La activa facultad del niño en percibir y su curiosidad son factores que, despiertos por la iniciativa del Maestro, ponen a su alcance muchos conocimientos. Le hará pensar, entender y conocer de las cosas del campo; funciona su atención, tanto como le obligan los cuidados que se impone»*. Interesante experiencia esta que se produjo en el primer tercio del siglo XX en Galicia, educando en los huertos, que a título de lo más personal me atrevo a decir que bien podría ser además de recordada, ser aplicable en este siglo XXI, o dicho de otro modo, que si los pedagogos modernos no lo consideran o dicen que ya lo hacen, pues que al menos sirvan sus herencias para impulsar nuevos bríos, y de paso homenajear, siquiera así de levemente, a los esforzados maestros de aquellos entonces, plenos de entusiasmo, tal y como indica el perito agrónomo acerca del maestro de la escuela de Fornelos, en el escrito titulado *Los jardines escolares*, publicado en 1925: *«...animado de su mismo deseo movió el interés de los niños, de tal manera, que ésta fue labor de poco tiempo. Se desmontó y allanó el terreno, haciendo un plano de todo el campo, con una pequeña inclinación hacia el oeste. Se deslindaron las parcelas; se hizo en ellas un desfonde de 60 centímetros...»*. O Rosal era en aquellos años una pequeña población que dependía de la agricultura y la pesca, y con una buena industria de fabricación de tejas, duro oficio el de tejero que aún está reflejado en el pueblo, en el que en la actualidad incluso se pueden oír vocablos pertenecientes a la jerga llamada «cabaqueiro», un dialecto propio de la zona, inventado por los trabajadores de la teja para comunicarse entre sí sin riesgo a que les comprendieran los jefes y caciques de entonces. El visionario maestro y Alcalde de O Rosal llevó los primeros mirabeles a su pueblo desde la germana Selva Negra, según unos él directamente, según otras versiones a través de un marinero que recabado en Galicia, le regaló un plantón. Aprovecho esta tribuna de las letras escritas para solicitar a las autoridades de O Rosal, o a quien corresponda, un gran e importante homenaje a la figura de D. José que trascienda sus fronteras naturales y de a conocer al gran público a este ilustre castellano-gallego.

Los mirabeles de don José, caprichos de la naturaleza modificada por el hombre, se adecuaron a la perfección a la meteorología y las ácidas tierras locales, extendiéndose profusamente por todo el valle de O Rosal, especialmente porque los tenía incluidos en su innovador sistema de estudios, ya que acercaba a su alumnado los conocimientos buscando la practicidad y que los saberes transmitidos tuvieran carácter funcional.

Desde entonces, y gracias al buen maestro, quien más, quien menos, en las familias de la zona de O Rosal, de acuerdo a la extendida tradición del minifundismo gallego, se cultivaban –y se cultivan- los mirabeles para consumo propio y como aportación a la economía de la casa, habiéndose convertido en un imprescindible del paisaje rosaleiro.

Historias, Leyendas y Literatura

Como explicación del nombre de la ciruela `Mirabel` se asegura que es una adaptación del francés más internacional `Mirabelle`, que proviene etimológicamente del latín clásico.

El origen que parece más certero para el vocablo, es que se adecuara de la localidad francesa de Mirabeau (en latín romano, Mirabella), situada en el Vaucluse, al sur del país galo, donde está documentado que en el siglo XV René I, Duque de Anjou y de Lorena, mandó plantar ciruelos de esta variedad, antes de introducirlos en Lorena, y por tanto es más que probable que cuando comenzó la expansión del cultivo, tomara el nombre del lugar de procedencia de los árboles exportados.

Sobre el nombre femenino de `Mirabelle`, hay un pasaje sin desperdicio alguno, dentro de la novela de Julio Verne, escrita en 1854, *El matrimonio de M. Anselme des Tilleuls*, que traducida así, así, como se ha podido, dice: «*Y bien, dijo el último heredero de su apellido, ¿Qué pasó con las damas de la familia Mirabelle? -Traduzca palabra por palabra –contestó Paraquet-; "mira" de admirar. Y "belle", por hermosa, prestando atención a qué familia pertenece usted, señor marqués. ¡no es mala alianza! Esas damas son de pequeña nobleza, pequeño espíritu, pequeña fortuna, y usted no tendría más que niños pequeños, que son el dominio exclusivo de los abuelos!*».

En español, el diccionario de la Real Academia, no siempre al día ni atento, define el mirabel por otra planta de flores verdes, perteneciente a las Quenopodiáceas.

Según un folleto sobre el mirabel editado en los años setenta del siglo XX por el Servicio Agrario de la Diputación Provincial de Pontevedra, la primera referencia literaria a los mirabeles procede del año 1568, existiendo una descripción precisa de 1675, atribuida a un tal Mertet.

Guardando cierta similitud o hasta reminiscencias con la procedencia latina y luego afrancesada del nombre, en la Lorena francesa se narra una preciosa jácara para explicar el origen de los mirabeles, que dice así: Erase que se era, una vez, una preciosa princesa llamada Mira, que era tan bonita por dentro como por fuera. Vivía en un espléndido castillo en el Pays de Nied, justo entre el río francés Nied, y el río alemán del mismo nombre. Un día, paseando por los alrededores de su fortaleza, encontró a una dulce anciana, a la que ofreció hospitalidad. La vieja mujer, le dio las gracias y preguntó cómo se llamaba la joven. «Mira, señora. Ese es mi nombre». Agradecida por el gesto altruista de la noble muchacha, se presentó a su vez y mostró en su verdadera presencia, ya que en realidad era un hada. Utilizando su varita mágica, transformó todos los árboles estériles que rodeaban el castillo, haciendo brotar miles de frutos dorados de sus ramas. «Como tu nombre es Mira, y como eres tan generosa como bella, a partir de ahora estos dulces frutos se llamarán Mira-belle».

En el volumen *La Ruta de la Mirabelle*, editado por el Conseil Régional de Lorena, se encuentra otra bonita leyenda sobre la dorada ciruelita, en este caso con San Nicolás como protagonista, en una pretendida crónica del Abad Miot, antiguo sacerdote de Doug. Dice la fábula que el Duque de Ferri salía de su ciudad de Nancy en dirección a Varangéville. Iba triste por los malos tiempos que atravesaban, sintiéndose viejo y cansado por la carga de la responsabilidad y la impotencia ante la situación. Se arrodilló ante la figura de mármol de San Nicolás y le imploró ayuda, contando al santo

que la desgracia se había cebado con ellos tras una implacable guerra, habiendo sido saqueada la ciudad por bandidos y con las cosechas perdidas, y el pueblo estaba desesperado y hambriento. Y que, para colmo, la epidemia de peste estaba terminando con lo poco que quedaba. Mientras el duque rogaba, el santo de piedra fue inclinándose, escuchando atento hasta que, *voilà!* ...de repente ascendió a los cielos mientras avisaba al lloroso aristócrata «Voy a pedir ayuda al Señor para vosotros». Ferry, anonadado, esperó al santo, que regresó de los cielos con un pequeño árbol que entregó majestuosamente al duque: «Acepta este regalo que proviene del mismo Dios. Deja que crezca y se multiplique, y pronto podrás ver como la vieja tierra de barbecho se cubre con un césped excelente y los frutos que nacerán tendrán el color del oro del Dios mismo, y serán vuestro tesoro, creciendo por doquier. Os alimentarán, y además con ellos podréis preparar un licor dulce que ayudará a acabar con la plaga». Ferry dio las gracias más efusivas y San Nicolás regresó a su estado pétreo. Había nacido la Mirabelle de Lorena.

Las referencias literarias a los mirabeles en la actualidad, sería deseable que resultaran fáciles de hallar en la novela y ensayo españoles, especialmente entre los prosistas gallegos, pero lo cierto es que más sencillo encontrarlas en la narrativa francesa y la alemana, siendo un bonito referente costumbrista el que hace en la novela *Las partículas elementales* el controvertido y paradigmático escritor Michel Houellebecq: «*Por las tardes se sentaba en el jardín; Michel y su madre recogían fresas o mirabeles. Era como un curioso período de vacaciones, o de regreso a la infancia. Ella sentía la caricia del sol en la cara y los brazos. Lo más normal es que se quedara allí sin hacer nada; a veces bordaba, o hacía juguetes de peluche para sus sobrinos*».

Una buena muestra literaria en la que las ciruelas tienen importancia y en que la Mirabelle da incluso nombre a uno de los personajes principales, es *Cinco cuartos de naranja*, una impagable novela escrita por Joanne Harris, autora de narrativa a menudo ligada a la gastronomía, con títulos muy conocidos (*Vino dulce, La Cocina Francesa*), que han sido llevados al cine en ocasiones, como *Chocolat*. En esta pequeña gran historia, la protagonista llamada Framboise (Frambuesa), narra su infancia con los recuerdos que tiene de su madre, llamada Mirabelle Dartigen, con la que mantuvo una extraña relación de amor/odio, de admiración sincera y temor, de cercanía distante. Framboise cuenta un apasionante relato situado en la Segunda Guerra Mundial, en una trama en la que se mezclan la vida de la campiña con los convulsos tiempos vividos y la ocupación nazi.

Framboise da cuenta a lo largo del texto del porqué de su nombre y el de sus hermanos Cassis (Grosella) y Reine-Claude (Ciruela Claudia), «*Arrogancia quizá, el tipo de rebeldía que hizo que mi madre nos pusiera nombres de frutas en vez de los santos de la iglesia*», en una tradición continuada al llamar a sus propias hijas como Noisette (Avellana) y Pistache (Pistacho), y esta última a los suyos Ricot y Prune (Ciruela).

Entre las múltiples referencias gastronómicas de la novela, recetas incluidas, hay muchas a las ciruelas, con textos tan expresivos como «*Para nosotros eran días maravillosos, días que hubiera deseado que duraran eternamente, nadando en el Loira o pescando cangrejos en las aguas poco profundas, explorando el bosque, poniéndonos enfermos de tanto comer cerezas, ciruelas o grosellas, peleándonos, disparando con pistolas de patata y decorando las piedras alzadas con el botín de nuestras aventuras [...] Durante todo el verano intenté coger las ciruelas. Tenía que coger aquellas ciruelas. Lo intenté todo. No podía pensar en otra cosa. [...] —¿Las cogiste al final? — pregunté al fin con la voz espesa por el chocolate—. ¿Las ciruelas, me refiero? El*

alemán asintió. —Las cogí, backfisch. Aún recuerdo su sabor. —¿Y no te pillaron? — Pues sí. —Su sonrisa se tiñó de arrepentimiento—. Comí tantas que me puse enfermo y así fue cómo me descubrieron. Me gané una buena paliza. Pero al final conseguí lo que quería. Eso es lo que importa ¿no?».

Lo de utilizar 'Mirabelle' junto a 'Reinette' como nombres epónimos, es un recurso que ya había utilizado el cineasta Eric Rohmer en su extravagante filme de corte naturalista, *4 Aventuras de Reinette y Mirabelle*, allá en el año 1986.

Buscando algún poema en que se citaran los mirabeles, y no pudiendo encontrarlo —por el momento, todo se andará— hallé entre los libros un precioso *haiku* que caligrafió el maestro japonés Onitsura en el siglo XVII, que no se refiere concretamente a los mirabeles, pero tratándose de ciruelos podría aplicarse, aun echando de menos el dorado y el sol que reflejan los mirabeles. Dice así: «*Sobre el ciruelo / sabe mi corazón / y mi nariz*»; si no me quedé entusiasmado con el descubrimiento, por eso de las extrañas asociaciones que hacen a veces las neuronas, el hallazgo del poema nipón me recordó buscar unas bellísimas letras escritas por el ínclito Álvaro Cunqueiro -cuyo Centenario celebramos el pasado año-, que si es bien es verdad que no se refieren al mirabel, ni siquiera a la ciruela, creo que contienen una preciosista estampa de terruño gallego, un alarde poético de lo que son los campos de Galicia y que bien podrían referir también a las uvas de la cornisa, o a los dorados mirabeles ¿O no?. En cualquiera de los casos, se deja a la imaginación de cada cual la puesta en escena: «*No niño novo do vento / hay unha pomba dourada, / meu amigo! Quén poidera namorala! // Canta ao luar e ao mencer / en fruta de verde olivo. / Quén poidera namorala, / meu amigo! // Ten aires de frol recente, / cousas de recién casada, / meu amigo! / Qué poidera namorala! // Tamén ten sombra de sombra / e andar primeiro de río. / Quén poidera namorala, / meu amigo!*». Vale.

© 2012 Texto: José Manuel Iglesias
Todos los Derechos Reservados.

Queda prohibida la reproducción total o parcial sin permiso escrito del autor, incluidos los usos no comerciales, que se autorizarán bajo licencia. Registro Propiedad Intelectual en Safe Creative – Artículo N° Registro: 1201150917616

© Fotografías: Froitas do Rosal; José Manuel Iglesias; Imágenes Licencia Creative Commons

Para saber más en Internet:

<http://www.laregion.es/noticia/98510/cenlle/cooperativa/hortoflor/producci%C3%B3n/comercializaci%C3%B3n/mirabel/>

http://www.elpais.com/articulo/Galicia/extranjero/Eden/gallego/elpepiau/gal/20110730elpgal_16/Tes.

<http://www.colineta.com/2009/07/17/mirabel/>

<http://www.infojardin.com/foro/showthread.php?t=206905>

<http://www.vosoydegrellos.com/>

<http://digital.csic.es/bitstream/10261/22264/1/ANALES%20VOL.%202011%20-%20N%C2%BA%201-2HerreroJ%20165.pdf>

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Mirabelle>

<http://www.mirabelles-de-lorraine.fr/mdl/decouverte.html>

http://www.fruitipedia.com/mirabelle_plum_Prunus%20insitia_var_syriaca.htm

<http://www.maisondelamirabelle.com/>

<http://cabaqueira.blogspot.com/>

http://www.galiciasuroeste.info/varios/malheiro_gutierrez.htm

<http://www.elconfidencial.com/tendencias/mirabel-galicia-froitas-rosal-hortoflor-marron-glace-20100717-4070.html>

<http://www.quintacouselo.com/destileria.html>

http://www.gastronomiadegalicia.com/v_portal/apartados/apartado.asp?te=440