

COMUNIDAD VALENCIANA >

Así es la Todolí Citrus Fundació, un cítrico vergel valenciano

Visita a esta mezcla de museo frutal al aire libre y laboratorio gastronómico creada por Vicent Todolí en Palmera, más una excursión a la cercana Vall de Gallinera



Vicente Todolí, en la Todolí Citrus Fundació, en la localidad de Palmera (Valencia). MÓNICA TORRES

JOAN GARÍ

1 ENE 2022 - 12:06 CET

Es pronto por la mañana. Y en la partida Bartolí, en Palmera (en la comarca valenciana de la Safor), una intensa emulsión de azahar sorprende al visitante en el epitelio respiratorio. Todo está en orden mientras el aire juega a diseminar esa poderosa dulzura y las abejas retoman un ciclo ancestral. En este lugar privilegiado, **Vicent Todolí** ha puesto a disposición pública una fundación para la investigación y difusión de cuestiones agrícolas, medioambientales, históricas, culinarias e industriales relativas al universo de los cítricos. Lo que nos espera, entonces, es un paseo sensorial único a través de 400 variedades del género.

Todolí (Palmera, 1958) ha vuelto a sus orígenes para seguir haciendo lo que más le gusta: trabajar en museos. Su trayectoria incluye la gestión del IVAM de Valencia, el Museo de Arte Contemporáneo de Serralves (Oporto) o la Tate Modern de Londres. En la actualidad compagina la dirección del espacio expositivo HangarBicocca de Milán y otros trabajos de asesoría con la pasión cítrica. Entre 1982 y 1985 residió en Nueva York. Pero la estancia en la ciudad de los rascacielos le hizo, paradójicamente, replantearse sus raíces. El recuerdo agri dulce de aquellos sábados de juventud en los que su padre le obligaba a levantarse a las seis de la mañana (una costumbre esencial en las familias campesinas valencianas) fue intensificando su componente de licopeno, la enzima que provoca el rojo intenso de las naranjas sanguinas y su delicada

NEWSLETTER

Recibe el boletín de El Viajero



PRESERVAR EL PLANETA



Una estación meteorológica en el Everest para comprender cómo nos afecta el cambio climático

Dentro de la iniciativa Perpetual Planet, National Geographic y Rolex comandan una expedición para instalar el centro metereológico a mayor altura del mundo, vital para

dulzura. De pronto comprendió el sentido de aquellos madrugones y de ahíemergería el proyecto de volver a la tierra madre.

Su familia ha tratado con naranjas durante cinco generaciones. Los primeros Todolí llegaron a la Safor en 1609, cuando la expulsión de los moriscos. A partir del siglo XIX la zona se convirtió en un espacio privilegiado para el cultivo de cítricos debido a un particular microclima: a las cuatro de la madrugada, en el huerto el termómetro puede registrar un grado centígrado, pero a las cuatro de la tarde se puede llegar con facilidad a los 20 o 22. Esta oscilación térmica es perfecta para asegurarse una buena cosecha.

El padre de Vicent Todolí le compró el huerto original de la **Todolí Citrus Fundació** (info@todolicitrus.org) a un negociante apodado El Burrianero. Ahora ese espacio de unas 50 hanegadas (más de 41.000 metros cuadrados) ha recorrido la historia a la inversa, hacia sus orígenes. El proyecto se aceleró mientras Todolí aún estaba en Londres. En la primera década del siglo, un programa de actuación urbanística (PAI) amenazaba con arrasar el lugar y convertirlo en zona edificable. Era la época en la que desde los sectores más concienciados de la sociedad valenciana se proclamaba, con cierta irritación melancólica: "Som un país, no un PAI". El lugar se salvó y, en lugar de adosados, ahora florecen allí todo tipo de árboles hibridados a partir de las cuatro variedades ancestrales: poncillo, mandarina, pummelo y papeda.

Ahora Todolí acompaña al visitante en un amoroso recorrido por este pequeño vergel. No se olvida de recordar que, para los árabes, el jardín cerrado de cítricos, originario de Persia, era lo más cercano al paraíso en la tierra. Con agua corriente y pájaros cantando, ese lugar representaba, vegetalmente, los tres estadios de la vida: la juventud, la madurez y la vejez.

Con una delicadeza más nipona que occidental y un ansia coleccionista propia de los Medici, cultiva sus especies con métodos ecológicos y prácticas inmemoriales. Algunos de sus árboles tienen más de un siglo de vida y se yerguen entre tupidas matas de malas hierbas que nadie amenaza. Para reponerlos de sus achaques, ha recuperado prácticas como *descorar-los* (eliminar de su núcleo o corazón las partes enfermas). Los frutos de esta pasión se aprovechan completos: algunos convencen por su pulpa o por su jugo, otros por los aromas de su corteza. Determinadas especies, como el *chinotto*, proporcionan una completa farmacopea: la flor es sedante, la hoja antiácida y la fruta actúa como tónico hepático.



El pueblo de Benialí, en la Vall de Gallinera (Alicante). GETTY IMAGES

Para compartir todo este saber, ha buscado complicidades con afamados chefs. El flechazo con **Ferran Adrià** viene de antiguo: todo lo que hay sobre cítricos en la *Bullipedia* proviene de estos huertos. Con el pionero del arte pop británico Richard Hamilton editó un libro tan emblemático como *Comida para pensar, pensar sobre el comer*. Algunos de los mejores cocineros de hoy, como **Ricard**

conocer el efecto del calentamiento global.

LO MÁS VISTO EN...

» Top 50

EL PAÍS El Viajero

Un día en la villa serrana de Cercedilla y sus alrededores

Los mejores jardines del condado de Sussex

Masái Mara, el éxtasis de observar

15 joyas portuguesas al otro lado de la Raya

En marcha por Rigi, la reina de las montañas

Fascinados por La Palma, una isla mucho más que bonita

En Cercanías a un pueblo okupa de Madrid

Siete enclave naturales en España para disfrutar del placer de observar aves

Las Merindades en ocho saltos imprescindibles

15 pueblos para enamorarse de la Toscana

Camarena, Quique Dacosta, Andoni Aduriz o Albert Raurich, son también habituales del Bartolí. Todo un laboratorio dedicado a la investigación gastronómica que se encarga de sistematizar los aromas, las texturas y los maridajes que van surgiendo del huerto. De aquí brotan aceites esenciales o mermeladas, y también brillantes imbricaciones de todo lo cítrico con la imaginación desbordada de esos cocineros.

Un valle perdido

Vicent Todolí me regala, para terminar la visita, una caja con sus productos. No olvida incluir una marca propia de aceite Tot Oli (juego de palabras con su apellido). Este virgen extra tiene su propia historia: surge de su empeño en recuperar tierras de cultivo de olivos y otros frutales en La Vall de Gallinera, en la comarca de la Marina Alta (Alicante). Precisamente visitar este valle perdido —pero extrañamente cercano a la civilización más opulenta, Benidorm— es un complemento perfecto de la visita a Palmera.

No más de media hora por carretera separa ambos paraísos. La **Vall de Gallinera** incluye ocho pueblos con medio centenar de habitantes. La capital es Benialfí. En árabe, el prefijo *ben* significa “hijos de”, así que es inocultable la genealogía de estos lugares: Benirrama, Benissivà, Benitaia, Benissili... Hay una ruta señalizada de 14 kilómetros que recorre todo el valle, con un desnivel máximo de 600 metros. Se puede recorrer todo el año, pero en marzo cuenta con el aliciente de sus cerezos en flor, y en los equinoccios de la primavera y el otoño, con la alineación solar de la Penya Foradà, un raro fenómeno durante el que la luz del sol penetra a través de una grieta en la roca y se proyecta sobre el altar de un antiguo convento franciscano destruido por un terremoto, con el consiguiente alboroto de los supersticiosos. Para reponer fuerzas, la zona dispone de algunos restaurantes de nivel, como **Sabors** (calle de la Font 21, en Beniaia; 966 40 66 46) o **Miró Cuina** (calle Major 54, en Benirrama).



La Penya Foradada, una maravilla natural de La Vall de Gallinera (Alicante). SALVA MIRA PHOTOGRAPHY (GETTY IMAGES)

En este referente mágico fue donde Todolí, sin teléfono ni luz eléctrica, se entregó a la tenacidad secular del trabajo con la tierra. Y de nuevo el rigor de la llamada paterna de los sábados, a las seis de la mañana, surtió su efecto. Se acaba la visita, pero la penetrante insistencia de la flor del azahar ya no abandona el hipotálamo. Por unas horas, hemos estado en el paraíso. Porque los paraísos existen, admiten visitas guiadas y tienen página web. Y saben a cítrico, por supuesto.

Joan Garí es autor de ‘Cosmopolites amb arrels’ (editorial Onada).

**🕒 ARCHIVADO EN:**

Vicent Todolí · Palmera · Vall de Gallinera · Provincia Valencia · Turismo naturaleza
· Provincia Alicante · Rutas turísticas · Destinos turísticos · Comunidad Valenciana · Viajes

MÁS INFORMACIÓN

Planes de interior en
Alicante



El Alto Turia, un gran
descubrimiento

🕒 ¿Y TÚ QUÉ PIENSAS?< Normas

© EDICIONES EL PAÍS S.L. [Contacto](#) [Venta de contenidos](#) [Publicidad](#) [Aviso legal](#) [Política de privacidad](#) [Política cookies](#) [Configuración de cookies](#) [Mapa](#)
[EL PAÍS en KIOSKOyMÁS](#) [Índice](#) [RSS](#)



Webs de PRISA ▾

EL PAÍSLos 40SANTILLANACOMPARTRSERasADN 91.7CARACOLIEL HUFFPOSTUNO(W) RADIOCincoDíasdialEL PAÍS SEMANALPLANETA FUTUROMédiabuenaRichmondMODERNAPODIUM PODCASTICONS MODAloqueleoMeristation