

---

## La cosecha de la almendra (Cultivo ecológico)

19, septiembre



Desde primeros de septiembre **estamos recogiendo la almendra en finca Santa Elena**, época perfecta para conocer el proceso de cultivo y cosecha de este fruto seco que tanto se utiliza en nuestra gastronomía.

El cultivo del almendro fue introducido en España hace más de dos mil años proveniente de Asia Central y difundido por los romanos en la península. Hoy como entonces sigue predominando en las zonas costeras del país, aunque también se encuentra en algunos territorios del interior, donde el clima es menos adecuado para su cultivo. Se trata de una especie fácilmente adaptable a las condiciones climáticas extremas de los climas secos, capaz de soportar la sequía o los suelos pobres.

**En la finca Santa Elena las dos variedades cultivadas son Ferragnes y la Guara**, con una producción anual de unos 50.000 kg. Se trata de dos variedades de floración tardía -entre los meses de marzo y abril- de manera que el posible riesgo de helada de este árbol es más bajo. La primera variedad -la Ferragnes- es de cáscara blanda y necesita otras variedades de almendros y abejas para su polinización; mientras que la Guara es un fruto que, a diferencia del anterior, se poliniza a sí mismo, aunque es más susceptible a contraer enfermedades.

Estas variedades de almendra tienen la singularidad de pertenecer al **cultivo ecológico**, que se aplica a todos los productos en la finca por impulsar la resistencia natural ante plagas y afecciones. Nuestro objetivo al trabajar los cultivos ecológicos es obtener frutos sanos, equilibrados y nutritivos mediante sistemas de cultivo que mantengan y acrecienten la fertilidad de la tierra. El cultivo ecológico se ha convertido en una herramienta clave para la preservación de la naturaleza y la obtención de una mejor calidad en el proceso, siendo además un valor añadido para el cuidado de la salud del consumidor.

Por otra parte, la enraizada tradición gastronómica de la Vall d'Albaida hace que encontremos una

---

**gran variedad de recetas preparadas con la almendra** que se produce en la comarca, sobre todo de repostería. Por ejemplo, la torta de almendra, preparada con almendra pelada y triturada, huevos, azúcar, harina, limón y canela.

Otra receta popular que pueden degustar los visitantes son los llamados “pasteles de las monjas o de la esperanza”, que contienen la almendra con piel, calabazate, azúcar, bizcocho rallado, agua, huevo, limón y canela. Unos dulces que se pueden encontrar en hornos y pastelerías de los diferentes pueblos de la Vall d’Albaida.

## **Comentarios**