

Excelentísimos señores Presidente del Gobierno de Navarra; Vicepresidente de la Comunidad de Madrid y Delegado del Gobierno en Navarra; Ilustrísima señora Consejera del Gobierno de Navarra, Muy Ilustre Ayuntamiento de Milagro; visitantes y vecinos todos.

En primer lugar quiero agradecer la amable invitación del Ayuntamiento de Milagro para pronunciar estas palabras en una fiesta tan señalada como el DÍA DE LA CEREZA, que cumple ya su 5ª edición y que ha arraigado con fuerza en el calendario festivo de Milagro, como lo demuestra el interés mediático que este evento suscita y la enorme afluencia de visitantes que hoy se acercan hasta aquí.

Como milagrés no me cabe sino mostrar públicamente mi satisfacción por tener esta oportunidad de dirigirme a todos y tratar de glosar con la justicia que merece la cereza, que se ha convertido a lo largo de los años en seña de identidad de Milagro.

Y como toca hablar de la cereza, qué mejor que comenzar con la definición que de la misma hace la Real Academia Española: "Drupa con cabillo largo, casi redonda, de unos 2 centímetros de diámetro, con surco lateral, piel lisa de color encarnado más o menos oscuro, y pulpa muy jugosa, dulce y comestible". Expresiva definición que quizás se haya quedado corta en cuanto al diámetro, porque en Milagro, hablar de 2 centímetros, me parece excesivamente modesto.

No puedo menos en este punto que hacer una breve referencia histórica al origen de este preciado fruto: según el escritor romano Plinio el Viejo, su cultivo fue introducido en Europa a través de Italia por parte del general romano Lúculo, para celebrar la victoria obtenida en el año 73 antes de Cristo sobre Mitrídates, rey del Ponto, en la actual Turquía.

De su cultivo en Milagro, nada cierto se sabe, y en su reconocida calidad puede que hayan influido el clima, las características de las tierras de cultivo o el mimo que muchas generaciones de milagreses han puesto en el cultivo de la cereza, aunque seguramente que habrá sido la suma de todos estos factores lo que habrá propiciado que la cereza haya alcanzado en Milagro la merecida fama histórica que ostenta.

Quisiera hacer una evocación, no exenta de nostalgia, de una infancia cada vez más alejada en el tiempo, pero muy presente en el recuerdo, en la que la recogida de la cereza era todo un acontecimiento familiar en Milagro y en la que participaban la totalidad de sus miembros; todos hacían su aportación a esta tarea que si bien es cierto que no exigía un exagerado esfuerzo físico, sí que requería de unas grandes dotes de paciencia y meticulosidad.

Lejanos ya años 60 y 70, en los que las 3 únicas variedades cultivadas en Milagro, que yo recuerde, eran la redonda, la de Lérida y la de La Pinta o *Garrafal Tigre*, esta última específica de Milagro, con una producción casi testimonial actualmente y cuya consistencia y sabor creo que no han sido

igualados por ninguna de las múltiples variedades existentes hoy en día en el mercado.

Años aquellos en los que los únicos pueblos de Navarra en los que el cultivo de la cereza tenía alguna entidad eran Corella, Echauri y, por supuesto Milagro, ya que del cacereño Valle del Jerte, hoy en día tan conocido y bien promocionado, ni se tenía constancia por estos lares.

Decía que en esas tareas todos los niños milagreses aprendimos la técnica de la escalada por aquellos enormes árboles hasta alcanzar las copas más altas que resultaban inaccesibles para las escaleras; conseguíamos llegar a arrancarlas sin desprenderles el cabo, algo considerado por nuestros mayores como casi una herejía e impropio de las cerezas de Milagro ("tirar hacia arriba, siempre hacia arriba", frase que oíamos de forma reiterada); hacíamos caso omiso a creencias casi míticas, como que la mezcla de las cerezas con agua producía ciertos trastornos, que por cierto nunca tuvimos ocasión de comprobar a pesar de coronar unos generosos atracones de cerezas con abundante acompañamiento de agua, por supuesto no embotellada, sino en muchas ocasiones recogida del regadío más próximo, algo que hoy resultaría impensable.

Recuerdos también para la selección en el mismo campo, que se completaba con otra más meticulosa en el almacén; la subida de las cajas con el mayor mimo en carro o en tractor, así como para la comercialización a través de Zacarías Barrado, Francisco Escalada y Julio Serrano, los únicos compradores que yo alcanzo a recordar en aquellos años.

Sí que quiero hacer referencia a un aspecto que es poco conocido y que quizás pueda resultar chocante en nuestro ámbito, como es que de la cereza puede aprovecharse todo, absolutamente todo.

De hecho, y a modo de ejemplo, los huesos empezaron a utilizarse de forma masiva en Bulgaria durante el frío invierno del año 2002 como combustible para la calefacción, por su elevado poder calórico y su combustión prácticamente total.

Pero aunque cueste creerlo, también el estudio de los huesos de la cereza ha dado argumento hasta para la realización de una tesis doctoral, leída en 2003, con el sugerente título de "Preparación y caracterización de carbonizados y carbones activados a partir de huesos de cereza".

Y aunque aquí en Milagro pueda sonar a broma, que no lo es, qué decir de los cabos de cereza, producto presente en cualquier herboristería y a los que se les atribuyen propiedades analgésicas, antiinflamatorias, antirreumáticas, antitérmicas y diuréticas. Eso sí, en todo caso tomados en forma de infusión.

Pero como efectivamente en Milagro ni los cabos ni los huesos de la cereza tienen valor alguno, hablemos de la cereza en sí y de sus propiedades dietéticas y medicinales.

Señalar en este sentido que es baja en calorías, tiene más del 80 % de agua, un alto contenido en vitaminas (A, B₁, B₂, B₆ y C) así como numerosos minerales y oligoelementos (calcio, hierro, fósforo, magnesio, zinc, selenio, potasio); una cantidad moderada de hidratos de carbono, fundamentalmente azúcares simples; ácido salicílico, con efecto analgésico y antiinflamatorio; y pequeñas cantidades de fibra que les confiere un suave efecto laxante.

Pero además hay que destacar la presencia de sustancias con capacidad antioxidante y que se consideran protectoras de los vasos sanguíneos; otras presentes en los cabos y que aumentan la fuerza contráctil del corazón; o incluso principios con actividad preventiva frente a ciertas enfermedades degenerativas o algunos tipos de tumores.

¿Hay quien dé más?

Pues sí, todavía hay más. Según dicen los libros, y dicen bien, la cereza también tiene efecto afrodisíaco, especialmente en personas de edad avanzada; lo único que faltaba.....

Si después de todo lo dicho, todavía alguno de los presentes alberga dudas sobre las múltiples y variadas bondades de la cereza, no me cabe sino esperar que durante el tiempo que falta hasta la próxima edición del día de la cereza en el año 2005, pueda llegar a convencerse de lo contrario. Por mi parte estaré dispuesto a intentarlo.

A los representantes de la clase política, me atrevo a solicitarles que contribuyan a fomentar el cultivo y consumo de la cereza, no solo por el interés de Milagro, sino como ha quedado dicho, porque la salud de sus potenciales votantes se lo agradecerá y además podrá contribuir, aunque sea modestamente, a la contención del gasto sanitario.

Que paséis un buen día y que sirvamos como fieles embajadores, por todos los rincones de España y del mundo, de la cereza, de Milagro por supuesto.

Muchas gracias.