



LA PROLÍFICA PRECOCIDAD DE UN ÁRBOL PARADISIÁCO

LA AVENTURA DE 'ERIOBOTRYA JAPONICA'

Ana Delia Gisbert Climent, Esteve Soler López y Daniel Climent Giner

Imaginemos que pudiéramos diseñar un árbol para un paraíso, «*quod bonum esset lignum ad vescendum, et pulchrum oculis...*»¹ (Génesis 3:6). Lo haríamos frutal y al mismo tiempo ornamental. Capaz de crecer de hueso, fácil de injertar y que muy pronto diera frutos fáciles de cosechar, pelar y comer; frutos de textura agradable y que saciaran al mismo tiempo el hambre y la sed, fáciles de digerir, no demasiado calóricos, con un punto ácido para estimular la salivación, pobres en sodio y ricos en potasio, calcio, fósforo, magnesio y hierro; diuréticos y reguladores del tránsito intestinal; y conservables en almíbar o en forma de licor.

Puestos a imaginar... que el árbol fuera longevo, poco exigente y adaptable a diferentes tipos de suelo y de clima; proclive a generar nuevas variedades por mutaciones o por cruzamiento; y que no ensuciara porque los frutos sobrantes se los llevaran los pájaros y porque las hojas que alfombraran el suelo se reincorporaran a él como abono. Y, ya que la imaginación es libre, que fuera prolífico, tanto en frutos como en semillas –para plantar muchos–, de una floración bonita y fragante, y que todo el año ofreciera una sombra agradable.

Pues bien, existe un árbol así, *Eriobotrya japonica*, y que además ocupa el nicho cronológico de los primeros frutos de temporada, entre las naranjas *late* o tardías y los primeros frutos de hueso. En definitiva, ¡paradisiáco!

Los autores de este artículo, que somos del sur valenciano (de L'Alcoià, La Marina Baixa y L'Alacantí) lo llamamos *nispro* (“níspero”). Pero existen muchos otros fitónimos.



Pepe Gramados

«LOS PRIMEROS DOCUMENTOS SOBRE EL NÍSPERO SE ENCUENTRAN EN LA CHINA DEL SIGLO VI DC, YA QUE EL ÁRBOL ES ORIGINARIO DE LA PROVINCIA DE SICHUAN. SEIS SIGLOS MÁS TARDE YA SE ENCUENTRAN REFERENCIAS AL NÍSPERO EN JAPÓN»

■ NOMINUS VOBISCUM²

Para empezar, hay que advertir de una posible confusión nominal, ya que níspero o níspero del Japón (*Eriobotrya japonica*) es un fitónimo de sustitución del más antiguo níspero o níspero europeo (*Mespilus germanica*), del que ya hablamos en *MÈTODE* (Climent, 2008).³ A pesar de formar parte de la misma familia, las rosáceas, ambas especies se diferencian bastante: mientras que el níspero «japonés» es primaveral, blando y dulce, el níspero «germánico» es otoñal, duro y áspero.

Varios estudios testifican que los fitónimos más extendidos tanto en castellano como en catalán para ambos frutos giran alrededor del disílabo *n*sp***, con vacilaciones fonéticas y añadidos de índole geográfica o morfológica. Eso sí, en ambos casos, los epítetos geográficos son equívocos, ya que ni el níspero *Mespilus germanica* es de

origen germánico, sino circocauásico, ni el níspero *Eriobotrya japonica* es originario del Japón, sino de China. Estos errores no tienen más interés que el anecdótico y no minusvaloran de ninguna manera los excelentes trabajos que hicieron Linneo o Thunberg, respectivamente.

² Locución latina que quiere decir «[que] los nombres sean con vosotros».

³ El artículo, «L'atra nespra», forma parte del libro *Herbari. Viure amb les plantes* (MÈTODE, 2012).

¹ «Que [el fruto de] el árbol [fuera] bueno para comer, y agradable a los ojos.»

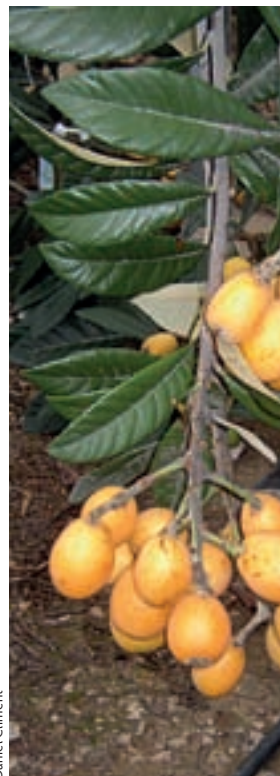
Eriobotrya japonica es un árbol que puede llegar a los diez metros de altura, aunque al ser cultivado no suele superar los cuatro. El níspero está cubierto de hojas todo el año: enteras, alternas, coriáceas y bastante grandes, lanceoladas, con nervios bien marcados, verde-oscuras por el haz y beige por el envés; y con una fina pubescencia, más densa en las ramitas.



Pepa Granados



Daniel Climent



Daniel Climent

Las flores del níspero, fragantes y ricas en néctar, atraen muchos insectos. Son hermafroditas y se agrupan en panículas piramidales. El cáliz pubescente y de color canela rodea una corola de cinco pétalos blanco-cremosos. Florece en otoño, se desarrolla durante el invierno y el fruto se cosecha a principios de la primavera.

Sin embargo, como pasa con muchos detalles denominativos, detenerse en ellos puede hacer brotar un rosario de historias que nos facilitan el viaje hacia el conocimiento etnobotánico de la planta. Un viaje que en este caso tiene como origen el Extremo Oriente y como destino La Marina Baixa, una de las comarcas meridionales del País Valenciano. Curiosamente, la relación provechosa entre un fruto del Extremo Oriente y una comarca valenciana se ha dado también con el caqui *Diospyros kaki* y la Ribera (Climent, 2006), con el añadido de que ambas comarcas han conseguido ser los centros de referencia en Europa para los respectivos frutos. Sin embargo, además, comparten otro lazo histórico-botánico: la ciudad de Nagasaki.

■ NAGASAKI, MON AMOUR⁴

Poco podría imaginar el jesuita valenciano Cosme de Torres que el puerto de Nagasaki, que fundó en Japón (1570) durante el generalato jesuítico de otro valenciano, Francisco de Borja, sería el punto de partida para dos de los árboles incorporados al patrimonio agrícola valenciano, el caqui y el níspero. Pero empecemos por el principio.

⁴ Paráfrasis alusiva al film de Alain Resnais *Hiroshima, mon amour* (1959).

Los primeros documentos sobre el níspero se encuentran en la China del siglo VI dC, ya que el árbol es originario de la provincia de Sichuan, en la región centrooriental, cerca del Tíbet. En chino septentrional (mandarín), el fruto recibió el nombre metafórico de *pipa* por la forma de un instrumento musical con dicho nombre, un equivalente a nuestro laúd. En chino meridional (cantonés), el fitónimo aludía a la precocidad del fruto y al color anaranjado de la piel y por eso lo llamaron *loguat* (“naranja precoz”).

Seis siglos más tarde ya se encuentran referencias al níspero en Japón, donde lo llamaban *biwa* por parecerse a un instrumento musical vicario del chino. En las primeras décadas del siglo XVI, un Portugal en plena expansión marítima llegó a Japón e impulsó la instalación de factorías comerciales en Nagasaki y también en la China meridional, en Macao (1557). Sin embargo, a final del siglo XVI el mapa europeo cambió drásticamente y las relaciones politicocomerciales con Japón se hicieron eco de ello.

En 1581, las Provincias Unidas (Países Bajos) se declararon independientes del yugo castellanohispánico y emprendieron el camino hacia el progreso económico, comercial y político. Por el contrario, Portugal y su imperio cayeron en manos (1582) de Felipe II, y los intereses lusitanos quedaron supeditados a una política



Los frutos del níspero, primaverales, son globosos y cuelgan en racimos de un pedúnculo tomentoso. Su piel es de color amarillo-calabaza al madurar, igual que la pulpa, succulenta, dulce y con un punto ácido. Contienen uno o más huesos separados por membranas. Cada hueso, de interior blancuzco, está cubierto por una membrana de color pardo, fácilmente grabable con un estilete en los juegos de pseudoorfebrería infantil. El nombre del níspero o níspero del Japón (*Eriobotrya japonica*) se puede confundir con otro níspero (*Mespilus germanica*), pero la confusión es solo lingüística: ambas especies se diferencian bastante a simple vista, tal y como se puede observar en la imagen. Mientras que el níspero «japonés» (izquierda) es primaveral, blando y dulce, el níspero «germánico» (derecha) es otoñal, duro y áspero.

diseñada desde Castilla, fundamentalista en el ámbito religioso y militarmente expansiva en el político.

Recelosas de este nuevo rumbo político, las autoridades niponas bloquearon las antiguas relaciones con Portugal mientras que ofrecían a los holandeses (1600) instalarse en una pequeña isla artificial frente al puerto de Nagasaki, Dejima. A esta factoría se incorporó en 1690 el médico naturalista alemán Engelbert Kaempfer, que hizo la primera descripción europea del níspero (y de la soja, y del ginko). Un siglo más tarde, otro médico-naturalista radicado en Nagasaki, el sueco Carl Peter Thunberg, discípulo de Linneo, clasificó botánicamente la planta en el libro *Flora japonica*. Al comprobar las similitudes de la nueva planta con el níspero europeo (*Mespilus germanica* L.), descrito por su maestro (*Species Plantarum*, 1753), incluyó la asiática dentro del mismo género; y para indicar el país de donde la creía originaria le añadió el epíteto correspondiente: *Mespilus japonica*.

«NI EL NÍSPERO 'MESPIBUS GERMANICA' ES DE ORIGEN GERMÁNICO, SINO CIRCOCAUCÁSICO, NI EL NÍSPERO 'ERIOBOTRYA JAPONICA' ES ORIGINARIO DE JAPÓN, SINO DE CHINA»

El mismo año que Thunberg clasificó la especie, en 1784, llegaron a Europa los primeros ejemplares; y lo hicieron por el puerto mediterráneo-occitano de Tolón, donde la Armada francesa había instalado un jardín botánico. Estos ejemplares quizá provenían de la China septentrional, o del Japón, porque uno de los nombres franceses que se le dio fue el de *bibace/bibas* (< *pipa*, en chino mandarín; *biwa*, en japonés) y *bibacier/bibassier* al árbol. Se cultivó y se obtuvieron frutos que se vendían en el mercado. También se enviaron algunos ejemplares al Jardín del Rey de París –donde entonces estudiaba el valenciano Josep de Cavanilles–, pero la aclimatación no tuvo tanto éxito y el árbol fue considerado tan solo ornamental.

Tres años más tarde ya se tiene constancia de la llegada del fruto a Inglaterra y de que se cultivaba en los Reales Jardines Botánicos de Kew (al sudoeste de Londres), donde se consiguieron frutos que también acabaron vendiéndose en el mercado bajo nombres diversos: *japanese medlar* (“níspero”),



El níspero es originario de la provincia de Sichuan desde donde llegó a Japón. Allí, en la isla artificial de Dejima (arriba) ante el puerto de Nagasaki, fue donde Peter Thunberg, discípulo de Linneo, clasificó botánicamente la planta, incluyéndola inicialmente dentro del género *Mespilus* por las similitudes con el níspero europeo *Mespilus germanica*. Para indicar la procedencia asiática de esta especie añadió el epíteto correspondiente: *Mespilus japonica*. Sería años después cuando otro botánico, John Lindley, encontró las suficientes diferencias para proponer un nuevo género: *Eriobotrya*. En la imagen inferior, pintura china anónima titulada *Nísperos y ave de montaña* conservada en la colección del Museo del Palacio Nacional en Pequín.



japanese plum (“ciruela”) y *loquat* (préstamo del original chino cantonés *loquat*).

La accesibilidad facilitó el estudio y en 1821 el botánico inglés John Lindley encontró las suficientes diferencias entre el recién llegado y el níspero europeo como para proponer un nuevo género donde incluir al asiático; y al quererlo descriptivo lo llamó *Eriobotrya*, por el carácter pubescente o aterciopelado (*erio*) de los racimos frutales (*botryon*, también en griego). Eso sí, convencido del origen japonés del árbol, mantuvo el epíteto; y así ha quedado como *Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl., con las referencias a los autores del primer nombre –el basiónimo– y del actual.

A mediados del siglo XIX Nagasaki tuvo de nuevo un papel relevante en la difusión del fruto. Al llegar allí un barco chino cargado de unos nísperos más grandes y de mejor gusto que los habituales, una empleada de la prefectura puso a germinar las semillas y el cultivar que obtuvo, *Tanaka*, ha pasado a ser la variedad más extendida hoy día. Y, ¡mira por dónde!, es la que predomina en el otro núcleo valenciano del níspero, la comarca del Alto Palancia.

■ MUTATIS MUTANDIS⁵

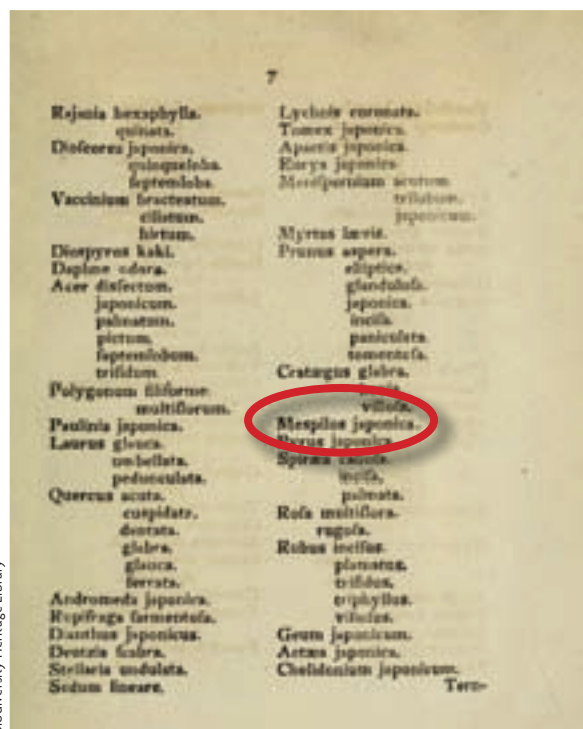
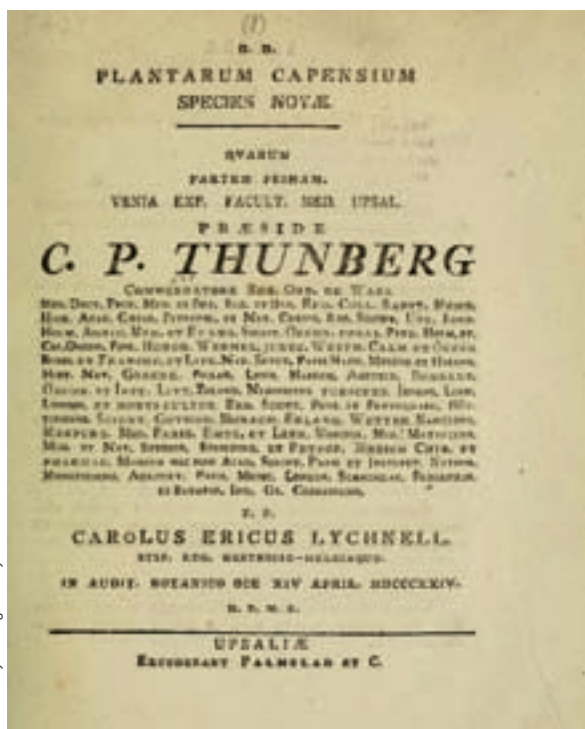
La abundancia de semillas, la facilidad de germinación y la capacidad mutagénica y de cruce han facilitado la génesis de variedades adaptables a nuevos entornos. Eso ayudó a la expansión de la especie por la India, el sudeste de Asia, Australia y Nueva Zelanda, Madagascar y Suráfrica, favorecida por las cada vez más densas interconexiones de Gran Bretaña y Francia con sus colonias.

El níspero también desembarcó en la orilla mediterránea, sobre todo en Argelia –colonia francesa desde 1830–, Túnez, Egipto, Chipre, Grecia, Italia y Anatolia. E igualmente se encontró bien acogido en las zonas templadas de las Américas, donde llegó tanto por la vía marítima atlántica (Florida, México, Brasil) como por la pacífica (California, Chile). Con todo este periplo no es extraño que hoy día se encuentren nísperos en todas las zonas templadas del mundo, naturalizados y cultivados, ornamentales y frutales.

Como ornamentales son muy apreciados por el follaje persistente y la floración fragante y visualmente atractiva. Y, como frutales, las variedades y la facilidad de recolección han representado un papel capital; sobre todo desde que a final del siglo XIX se descubrió en Palestina que los injertos sobre pies de membrillo limitaban el crecimiento en altura y hacían más accesibles los frutos.

Las variedades cultivadas, los cultivares, se cuentan por centenares, tanto las ornamentales como las frutales.

⁵ Locución latina que viene a decir: «cambiadas las cosas que se deben cambiar»; en este contexto evoca tanto la capacidad mutagénica de la especie como los cambios geográficos que ha experimentado su cultivo.



Portada del trabajo presentado por Thunberg en las *Dissertationes Academiae Upsalensis* (a la izquierda), referido a las nuevas especies de la flora sudafricana del Cabo de Buena Esperanza (*Plantarum capensium*, 1824) y página donde figura el nombre de *Mespilus japonica* (a la derecha).

Estas se pueden clasificar en dos grupos: el chino, de frutos más bien esféricos, carne (y piel) de color naranja, no demasiado jugosa, dulce y poco ácida, y con muchos huesos; y el japonés, de frutos ovales, pulpa (y piel) de color amarillo pálido, muy jugosa, no demasiado dulce y relativamente ácida, y de semillas escasas y grandes.

Pese a la enorme difusión del fruto, los cultivares conseguidos no llegan a competir con los aproximadamente ochocientos diferentes que se dan en el Extremo Oriente, donde China encabeza la producción mundial. La cornisa mediterránea es la segunda productora mundial. En esta zona las variedades más extendidas son *Algérie* (de sabor agridulce muy agradable) y *Tanaka* (grandes y de pulpa amarilla muy dulce y aromática; tardía, resistente al frío); también se cultivan *Aixara*, *Amadeo* o *Requina*, *Bétera*, *Bianco*, *Buenet*, *Cardona*, *Champagne* (pulpa blanquecina), *Crisanto*, *Golden nugget* (a menudo polinizador del *Algérie*), *Ismael*, *Javierín*, *Magdal* (precoz, pero poco productivo), *Maggi*, *Marco*, *Ottaviani*, *Peluche* (de tamaño espectacular, pulpa carnosa amarillenta y jugosa pero de poco sabor), *Raül*, *San Filipparo*, *Saval*, *Siscar*, *Ullera*, *Xirlero*...

Y en Europa es la cornisa iberomediterránea la que encabeza la producción (cerca de 34.000 toneladas al año); casi la mitad se dedica a la exportación, sobre todo a Italia y Francia, y es principalmente el País Valenciano quien marca la pauta desde el valle del río Algar, en la comarca de La Marina Baixa.

■ EL AZAR Y LA NECESIDAD: LA AVENTURA DEL NÍSPERO EN EL VALLE DEL RÍO ALGAR

El níspero se puede considerar el árbol de la Ilustración europea, ya que fue entonces cuando llegó a nuestro continente e inició la conquista de los ojos y el paladar de los europeos. Hay consenso por lo que respecta a su llegada al País Valenciano, en el siglo XIX y por el puerto de Sagunto, y en que pronto su presencia ornó las calles de la capital, Valencia. De aquí se trasladó hacia el sur, y encontró el lugar ideal en unos valles de La Marina Baixa, en las cuencas de los ríos Algar y afluentes, sobre todo en Callosa d'en Sarrià y Polop. Y también hacia el norte, en el Alto Palancia, por las inmediaciones de Segorbe, y en El Camp de Morvedre, alrededor de Sagunto y sobre todo en Algar de Palancia. También se dice que durante la primera mitad del siglo XIX el ilustrado callosino Joan Baptista Berenguer Ronda (1791-1863) publicó unos apuntes en la Real Sociedad Económica de Amigos del País Valenciano referidos a «El cultivo del arbusto de flor y fruto llamado níspero del Japón».

El carácter ornamental y de frutal de autoconsumo perduró durante décadas: las dificultades del transporte y el hecho de que los golpes dejan marca, y hundían el precio, desincentivaba los cultivos masivos para la exportación. Pero en la década de 1950 las condiciones geopolíticas, sociales y tecnológicas cambiaron



Daniel Climent

Jaume Varó

La abundancia de semillas, la facilidad de germinación y la capacidad mutagénica y de cruce del níspero han facilitado la génesis de variedades adaptables a nuevos entornos. De izquierda a derecha y de arriba a abajo: *Siscar*, *Raül* y *Xirlero* (de medida espectacular y pulpa carnosa amarillenta y jugosa pero de poco sabor), *Golden* (precoz, de frutos grandes y pulpa jugosa), *Cardona* (pulpa blanquecina) y *Algèrie* (de sabor agrídulce muy agradable).

aceleradamente. Los acuerdos del Estado español con los EEUU (1953) y el Plan de estabilización (1959) permitieron participar en el comercio mundial y salir del aislamiento y la autarquía. Se favorecieron la extensión de los regadíos y de los cultivos frutales, beneficiados también por la mejora en los transportes.

La dieta mejoró en los núcleos urbanos de una Europa occidental en pleno desarrollo y los mercados pedían fruta de calidad. Europa tenía como suministrador prioritario de fruta y verdura la colonia francesa de Argelia. Por Marsella entraban toneladas y toneladas de naranjas, manzanas, uva y hortalizas procedentes de Argel y de Orán. Y una demanda en ascenso incentivaba las transformaciones en tierras argelinas. Las *fermes* (granjas) argelinas siempre tenían necesidad de mano de obra barata pero trabajadora y de lengua semejante, y para ello los valencianos eran la opción más válida. Grupos de podadores, recolectores y abancaladores viajaban anualmente a Argelia.

Y, entonces, en los valles del río Algar se produjo una simbiosis, una cooperación mutuamente beneficiosa entre clima, terreno, estructura de la propiedad, tradición agraria injertada de técnicas aprendidas en las *fermes* argelinas y una fruta concreta, el níspero. Una fruta con un nicho comercial bien definido: la primera

**«PESE A LA ENORME
DIFUSIÓN DEL FRUTO,
LOS CULTIVARES
CONSEGUIDOS NO LLEGAN
A COMPETIR CON LOS
APROXIMADAMENTE 800
DIFERENTES QUE SE DAN
EN EL EXTREMO ORIENTE»**

fruta de primavera; porque la aparición del níspero en el mercado marca la llegada del buen tiempo y de las ganas de probar fruta nueva más allá de las invernales naranjas o de las antiguas serbas (*Sorbus domestica*) y nísperos (*Mespilus germanica*) guardados en el pajar de la casa.

El cultivo del níspero era más eficiente que el del naranjo, ya que costaba el mismo trabajo pero con menos agua e inicialmente no se aclaraban ni la *mostra* (los estados florales o frutales tempranos) ni los hijuelos. A medida que el precio dependía de la precocidad y del calibre del fruto se fueron seleccionando variedades más tempranas y se implantó el aclarado inicial para conseguir nísperos más gruesos. Las primeras variedades elegidas de *nyespros*⁶ fueron algunas autóctonas como *Algar*, *Polop*, (*del tío*) *Nadal*, *del Flare*... que después se injertaban en otros árboles para unificar la oferta aunque eso no daba opción a otras variedades que se pudieran generar por mutación o por el azar de la polinización.

El talón de Aquiles era, sin embargo, la comercialización: los productores estaban indefensos frente al

⁶ Mientras que en La Vila Joiosa, Benidorm y Altea se llaman *nispro*, en la subcomarca productora el nombre más frecuente suele ser *nyespro* (Bolulla, Tàrbena, Callosa, Guadalest, Polop, Benimantell, Benifato y La Nucia).



Vista del valle del río Algar, con Callosa d'en Sarrià y, al fondo, cultivos de nísperos bajo malla.

oligopolio de los intermediarios que fijaban el precio antes de empezar, y el labrador no tenía más remedio que vender al precio estipulado o quedarse la cosecha. La respuesta consistió en organizarse en cooperativas, la de Altea y la de Callosa, que negociaban el precio de la fruta en los mercados mayoristas.

Y empezó una sinergia en que se ampliaban cultivos a la vez que mercados: a principios de la década de los sesenta ya entraban en los de Barcelona y de Madrid los primeros nísperos de La Marina Baixa. Pero lo mejor estaba por llegar.

■ GEOPOLÍTICA Y FUTURO DEL NÍSPERO

Francia, derrotada en 1954 en Indochina, tuvo que enfrentarse a una nueva guerra de liberación nacional, la de Argelia. El enconamiento hizo que muchos europeos volvieran a sus lugares de origen, y uno de ellos fue el tío Toni «la Foia», de Callosa; sin embargo no lo hizo con las manos vacías. Había observado que en la finca argelina donde trabajaba había un *nysesprer* que daba unos nísperos mucho mejores que los de su pueblo y, sin pensárselo mucho, cogió unos vástagos y se los llevó para injertarlos en ejemplares de sus bancales. Había llegado la variedad *Algérie*, la reina de los nísperos, *el argelino*.

Las facilidades agronómicas, la resistencia al transporte y las cualidades organolépticas (forma, color, sabor, equilibrio ácido-dulce...) propiciaron el triunfo de este nuevo cultivar, que pasó por delante de las antiguas variedades. Y en la década de 1970 el incremento de producción y de superficie llegó a superar los de la más extendida, *Nadal*.

En 1962 los nísperos callosinos ya entraron por primera vez en Marsella, el gran puerto agrícola occitano, llave de acceso de los productos argelinos y donde estaba el mercado mayorista más importante de toda Francia. Ese año fue el de la independencia de Argelia; y de la noche a la mañana la Iberia mediterránea la sustituyó como principal proveedora de fruta y hortaliza fina en Francia y en gran parte de Europa. El níspero del valle del río Algar formó parte de la vanguardia que intentaba conquistar el paladar y los mercados de los europeos. Y triunfó.

Desde entonces los retos se han multiplicado: a los de carácter agronómico y comercial, se han añadido los legislativos, logísticos, medioambientales, paisajísticos... Y sociológicos, como los referidos a los gustos y hábitos dietéticos de los consumidores, al progresivo abandono de la actividad rural, o a los cambios en la estructura familiar y en los valores de la cohesión social alrededor de objetivos comunes. Y también de tipo político, al ser preterido el imprescindible corredor ferroviario mediterráneo a favor de infraestructuras centrípetas de vocación centralista.

Frente a los retos de carácter técnico, las respuestas han sido múltiples: elaboración de los primeros mapas genéticos de *Eriobotrya japonica*, parcelas experimentales, cursos de formación y de divulgación, colaboración técnica con el Ministerio y la Conselleria de Agricultura, con las universidades de Alicante y Politécnica de Valencia, con los bancos de germoplasma, con centros de investigación de fruticultura, con el el IVIA (Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias)... E innovaciones muy prometedoras como los nísperos triploides (sin huesos) y tetraploides, de hojas enormes y a la espera de si tendrán hueso o no, pero en cualquier caso en fase experimental muy avanzada en la cooperativa de Callosa.

Y visitas a Brasil, China, Japón o Italia para intercambiar y adaptar conocimientos y técnicas como el riego localizado, el cultivo bajo malla, los avances en investigación y control de plagas –como la «negra», la potencialmente más peligrosa–, etc. Porque únicamente superando los retos (técnicos, políticos, comerciales...) se podrá conseguir una comarca no solo económicamente equilibrada, sino también paisajísticamente, socialmente y ecológicamente. Y en gran parte mucho de eso girará alrededor del níspero, factor de bienestar para las generaciones futuras. Nos jugamos mucho. Y el níspero tiene mucho que decir. ☺

REFERENCIAS

- Climent, D. (2006). El caqui amb música de fons: Del roig al negre. *Mètode: Revista de difusió de la investigació*, 49, 40–47.
- Climent, D. (2008). L'altra nespra: Cultura i tradició de la *Mespilus germanica*. *Mètode: Revista de difusió de la investigació*, 60, 24–33.
- Ana Delia Gisbert Climent.** Doctora ingeniera agrónoma. Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas y Peritos de Alicante.
- Esteve Soler López.** Doctor ingeniero agrónomo. Cooperativa Ruchey, Callosa d'en Sarrià.
- Daniel Climent Giner.** Catedrático de secundaria de Ciencias de la Naturaleza. IES Bahía del Bayer, Alicante.