

QUEJIGO DE JÚRTIGA



En la comarca de Alhama de Granada, lindando con el llano de Zafarraya, en las inmediaciones del cerro de la Torrecilla, hay una depresión rodeada de suaves colinas, donde los campos (en el llano) alternan con buenas manchas de encinar adehesado (en las lomas).

Aquí es donde se ubica el Quejigo de Júrtiga, un árbol singular, un monumento natural, merecedor de una visita aunque no tuviera tantos títulos y que está incluido en el catálogo de árboles y arboledas singulares de Andalucía.

En un paraje lleno de calma, sosiego y tranquilidad. En las inmediaciones del Cortijo en ruinas de Salvador León se ve, muy a lo lejos, sobre la llanura, rodeado de campos de trigo y cebada, con numerosos pajarillos revoloteando sobre sus ramas, el Quejigo de Júrtiga: majestuoso y longevo, en perfectas condiciones de conservación.

El imponente Quejigo de Júrtiga, con sus 20 metros de altura, 34 metros de envergadura y 841,95 m² de sombra. Con sus 8,5 metros de perímetro en su base y una edad que supera los 800 años, está considerado como el árbol más longevo de Granada y uno de los más viejos de España.

Crece en una zona donde el paisaje es agrícola, rodeado de cultivos herbáceos y salpicado de encinas. Se encuentra en el límite de una finca, con un muro de piedra a sus pies donde pasaba un camino real. Posiblemente por eso, al estar dentro del camino, se ha salvado y ha llegado majestuoso hasta nuestros días. En las proximidades se localizan varios cortijos, uno de ellos es el que le da nombre. El terreno es casi llano con una ligera orientación norte.

Está considerado como uno de los monumentos naturales y árboles especiales, no sólo de nuestra provincia, sino de Andalucía. Su enorme tamaño y su destacada edad hacen de éste árbol de Júrtiga, un ejemplar asombroso y digno de visitar. Su entorno rural, acompañado de encinas y tierras de labor, es impresionante.



El Quejigo de Júrtiga es un ejemplar de la especie *Quercus faginea*: una de las más representativas del bosque y la dehesa mediterránea, un árbol que se diferencia de las encinas únicamente en que las hojas son algo más grandes y la mayoría de ellas (no todas) caen con la llegada del invierno. Este majestuoso árbol vio pasar a las huestes de los Reyes Católicos cuando marchaban hacia la toma de Alhama.

El Llano de Dona se extiende entre las tierras del Cortijo de Júrtiga, las primeras estribaciones de la Sierra Gorda de Loja y el límite de las tierras de la zona de Torresolana, un espacio donde la agricultura tradicional cerealista se está transformando en tierras de regadío y producciones hortofrutícolas. El valor histórico para Alhama es muy importante ya que por estos parajes entraron y estuvieron apostadas las tropas castellanas, comandadas por Don Diego Ponce de León y el Duque de Medina Sidonia y que conquistaron la ciudad de Alhama en la noche del 23 de febrero de 1482. Nos queda como testimonio de aquel hecho la "Cruz del Hachuelo", apostada en un lugar privilegiado y de donde partieron las señales para que las tropas entraran en Alhama (su nombre le viene del tremolado de un "hacho" o antorcha encendida).

El Llano de Dona toma su nombre de una leyenda que nos habla del hallazgo por un soldado de dicha tropa llamado Enriquez de una imagen de la Virgen en una hondísima

cueva: desde entonces a esa cueva se le conoce nombre de "la sima de Enríquez o sima Rica". La imagen de la Señora ("Domina", en latín) como se le llamó en aquellos días, dio el nombre a este inmenso paraje, así se le llamo el Llano de la Dona o de la Señora, transformándose con el paso del tiempo en el Llano de Dona.

Las Lomas de Júrtiga (que históricamente fueron un lugar emblemático, estratégicamente situado para controlar la zona de tránsito hacia la sierra de Loja) están formadas por tierras entre chaparros, laboriosamente ganadas al monte, y dedicadas fundamentalmente al cultivo de cereales, al pastoreo y a la caza. Algunos restos de bosque mediterráneo: encinas, quejigos y matorral de degradación, alternan con las zonas de cultivo. Pero también es una zona de una belleza paisajística muy alta. Colinas onduladas con campos de labor, almendros y rodeadas de bosques de encinas. Desde Júrtiga divisamos Sierra Gorda, Sierra Tejeda y Sierra Nevada.

Dicen los lugareños que está a punto de llegar a mil años de edad, pero aunque esa cifra pueda ser un tanto exagerada, los botánicos coinciden en que el gran árbol del cortijo de Júrtiga ya ha cumplido como mínimo los 800 y ante esas edades un siglo más o menos no significa casi nada. Lo que cuenta es que cada año, desde que existe memoria verbal y documental en la comarca de Alhama, los vecinos de pueblos y cortijadas acuden a pasar un día, no importa cuál, bajo las ramas de este gran quejigo, que se ha convertido en el punto de confluencia de unas jornadas de ornitología y naturaleza que organiza el ayuntamiento de Alhama de Granada y que acercan a niños y mayores a la vida en el medio y les enseñan a conocer y respetar la riqueza biológica que les rodea.

Hablemos un poco del quejigo, en general:

Es un árbol de la familia de las fagáceas, como la encina, el roble, el castaño, el haya, la coscoja o el alcornoque. Habita de forma dispersa en la mayor parte de la Península Ibérica y prefiere terrenos con cierta humedad y más templados que la encina.

La madera del quejigo, además de para la producción de carbón vegetal, se ha empleado, por su resistencia y fortaleza, en la fabricación de vigas para la construcción.

Las hojas son simples, alternas, de limbos coriáceos y presentan gran variabilidad de formas y dimensión. Tienen un color verde lustroso por el haz y más claro por el envés, con su borde con dientes poco profundos, a veces punzantes.

El quejigo es "marcescente", es decir, pierde las hojas al llegar el otoño, pero no lo hace del todo, ya que muchas de ellas, incluso secas, permanecen adheridas a las ramas hasta el momento en que brotan las nuevas hojas. Probablemente con ello consigue proteger de las heladas los brotes tiernos que están formándose debajo de la antigua hoja.

Sus flores son muy sencillas y van reunidas en grupitos sobre amentos colgantes. Florece antes que la encina.



Sus bellotas, similares a las de la encina, pero un poco menos alargadas y más precoces en su nacimiento, son el primer alimento otoñal de los animales. Nacen en grupos, sobre cortos pedúnculos y maduran en los meses de septiembre y octubre.

Junto a las bellotas es fácil observar, en las propias ramas del quejigo o debajo del mismo, caídas en el suelo, una especie de bolas, del tamaño de una nuez y color marrón: son unas pequeñas protuberancias que mucha gente confunde con frutos. Se trata de "agallas": una especie de tumoración que genera el árbol al ser parasitadas sus yemas por una pequeña avispa, conocida como avispa de las agallas o avispa gallarita. Estas introducen en algunas yemas de las ramas unos huevecillos de los que eclosionarán sus larvas. El quejigo reacciona generando un tumor, similar a lo que ocurre en nuestra piel si se nos quedara introducida una espina. El interior de la agalla es esponjoso y en el mismo residen las larvas de la pequeña avispa que más tarde, ya desarrolladas, saldrán al exterior completando su ciclo vital. Las agallas se han empleado tradicionalmente para crear eficacísimas sustancias cicatrizantes y antihemorrágicas, y para elaborar tintes con los que teñir tejidos y cuero.

Es un árbol de copa generalmente redondeada, recogida, irregular, poco densa y talla variable. Las máximas alturas que encontramos en nuestra provincia se sitúan entre los 15 y 20 metros de altura.

Crece en todo tipo de suelos, aunque prefiere los calizos, en exposiciones frescas y aireadas. Es resistente a los rigores climáticos de frío, sequedad y contrastes térmicos.

Altitud: desde 0 hasta 1.900 metros en las montañas del sur. Suele asociarse en bosques mixtos con encinas, alcornoques y con otros robles, llegando a hibridarse. En las zonas más frescas y elevadas suele sustituir a la encina. En Andalucía el quejigo es frecuente en lugares montañosos y húmedos.

La especie tiene un alto valor protector, de refugio y recurso trófico para la fauna silvestre. Su presencia en las laderas más frescas y con mejores suelos de los somontanos y las faldas solaneras del Prepirineo garantizan unas buenas cosechas de bellotas gran parte de los años. Es una especie noble, creadora de suelo y protectora frente a la erosión, por sus potentes raíces lo que la hacen muy valiosa en los montes y laderas. En pleno verano destaca entre los encinares por su verde intenso que contrasta con los campos cosechados y los pastos agostados.



QUESO DE JÚRTIGA

En la Quesería Cortijo Jértiga se elaboran quesos de forma artesanal y siguiendo la receta tradicional del queso de Alhama de Granada. Producen un tipo de queso muy particular, con personalidad propia, elaborado con leche cruda, cuyo sabor y textura están impregnados de los aromas de los pastos serranos.

Agroganadería Júrtiga C.B. es una empresa formada por dos hermanos, Antonio y José Luis Pérez Peula. Son la segunda generación de agricultores y ganaderos. La cabaña ganadera fue fundada por Luis y sus hijos continúan dicha actividad, innovando sobre la ganadería y la agricultura, aprovechando los recursos del medio rural de una manera eficiente, transformando la leche que producen en los quesos. En la actualidad cuentan con una cabaña de 1.400 cabezas de ganado caprino. Las cabras son todas murciano-granadinas, caracterizadas por su pelaje negro y no llevar cuernos.

La Empresa se caracteriza especialmente no sólo por elaborar el queso de forma artesanal, sino por llevar a cabo todo el proceso: desde el cultivo del cereal (parte importante del alimento de las cabras), la cría y cuidado del ganado, el ordeño de la leche y la elaboración artesanal del queso. Esto les permite cuidar la calidad y el buen hacer desde el inicio hasta el final. Estas cabras tienen el privilegio de pastar al aire libre en el paraje de Júrtiga, caracterizado por su valor ambiental y ecológico.

Estos valores naturales y ecológicos aportan a la leche y sus derivados innumerables propiedades que benefician la salud de quién decide consumirlos.

Las variedades que elabora son: queso con dos meses de curación con una variedad curado y otra en aceite y elaborado a 35°. Producen también requesón y calostro. El calostro se obtiene a partir de la primera leche tras el parto, a la cual, tras hervirla, se añade azúcar y canela. Una vez fría constituye toda una delicatessen como postre. (Se puede adquirir bajo petición).