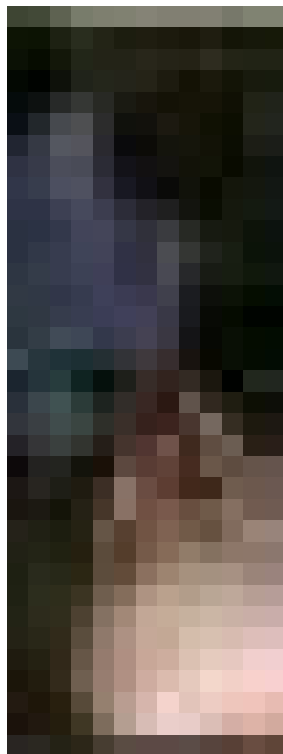


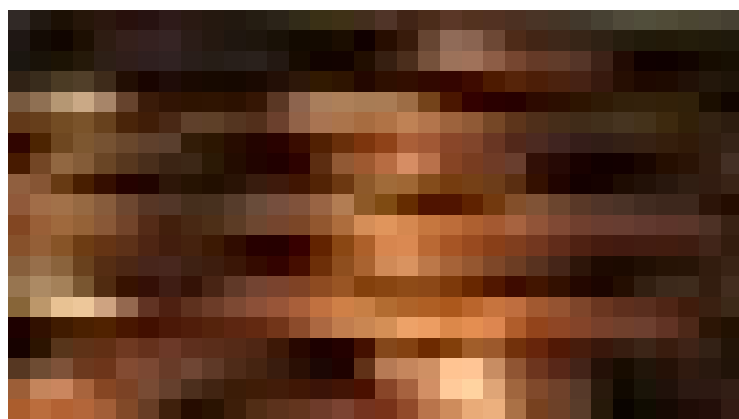
PRODUCTOS

Tiretas de madera para envases

Hay algunas aplicaciones -como la de envases para quesos- de una parte del tronco que carece de valor por no ser propiamente madera, se trata del *liber* o corteza interna que se forma a partir del *cambium* hacia afuera y cuyo cometido es el de servir de tejido conductor de la savia desde las hojas al resto del árbol. Es fácil de extraer porque el *liber* no tiene una unión muy resistente mecánicamente con la corteza externa y con la madera está unida a través del *cambium*, muy fácil de romper. El *cambium* se puede ver en un corte transversal de un tronco cerca de la parte más externa, está formado por una pequeña capa de células y que hacia afuera forman la corteza y hacia adentro la madera. La corteza (*floema*) a su vez tiene dos partes bien diferenciadas, la corteza externa más o menos rugosa cuyo cometido es proteger al árbol del exterior, y la corteza interna o *liber* que es el tejido conductor por el que la savia elaborada baja desde las hojas para distribuirse a lo largo de todo el árbol. El *cambium* hacia adentro forma tejido leñoso (*xilema*), primero la *albura* que posteriormente se transforma en *duramen*. Los anchos tanto de la corteza externa como



del *liber*, *cambium*, *albura* y *duramen* son variables según las especies y la edad del árbol, aunque el *cambium* siempre está formado por pocas capas de células, es decir es muy fino. Una de las especies que produce un *liber* que sirve como materia prima de las tiretas que tradicionalmente se emplean para envolver los quesos es la picea (*Picea abies* L.). Los árboles se talan, se desraman y preparan para su arrastre hasta el cargadero. Antes del transporte, procurando que el tiempo transcurrido desde la tala sea el menor posible, se



descortezan y mediante una cuchilla se van realizando cortes de un ancho de 32 mm y longitud de 60 cm que profundizan hasta el *cambium*, de forma que con una pequeña espátula se separa la tireta. De cada picea se pueden sacar hasta 300 y 400 m de tireta. No de todas las píceas se pueden extraer las tiretas; los pies gruesos y viejos no son aptos porque las tiretas son muy rígidas y finas, por lo que no sirven. Tampoco sirven los troncos muy ramosos porque los nudos limitan la longitud de las tiretas y como se ha dicho anteriormente la operación tiene que hacerse recién apeado el árbol (sobre todo en épocas secas y calurosas) porque el *liber* se seca rápidamente. Las tiretas cortas, menos de 40 cm, se secan uniéndolas por un extremo en pequeños paquetes de una docena

y suspendidas verticalmente. Las más largas enrolladas sobre sí mismas se mantienen entre sí con un clavo. Al cabo de tres semanas en verano o tres meses en invierno las tiretas están ya secas. Se puede trabajar todo el año en cortar tiretas, sólo hay que dejarlo cuando por el frío intenso la corteza está helada. Las bandas de picea no sólo actúan de envase para proteger los quesos, sino que transmiten un sabor muy apreciado por los fabricantes de quesos. Este oficio, que en Francia se extiende por los montes entre Haut-Doubs y Haut-Jura, no es para hacerse millonario, pero contribuye al equilibrio socio-económico de las regiones rurales. Por las leyes del mercado pelagra su supervivencia al venir tiretas de Países del Este a precios mucho más bajos como consecuencia de los menores costes de la mano de obra ■