

## DESDE UN ARBOL DEL TIROL

No siempre se nota, pero casi todo lo importante comienza con un gesto simple. Yo soy una manzana roja, nacida en el Tirol del Sur, donde los Alpes se abren para dejar entrar al sol italiano y el viento del norte acaricia los valles. Mi árbol se alzó en un huerto de Bolzano, rodeado de canales de riego antiguos y cercados por muros de piedra cubiertos de musgo. Allí, las montañas vigilan como torres y los castillos, colgados en colinas, recuerdan que todo lo vivo crece bajo la mirada del tiempo.

Mi piel guarda el barniz del sol alto y las cicatrices del granizo. No soy fruta de escaparate, sino hija de la montaña que aprendió a dialogar con el Mediterráneo. En mis venas conviven la dulzura lenta del verano corto y el frescor de las noches que aún huelen a nieve.

He sentido las manos que me recogen en septiembre, firmes pero agradecidas. Caí en un cesto de mimbre junto a mis hermanas, mientras las campanas de una iglesia llamaban a misa y el aire mezclaba incienso y heno recién cortado. Ese fue mi primer silencio compartido: el de la cosecha.

Conozco el sonido de los lagares de madera en Merano, el rumor del mosto que burbujea en barriles enterrados en bodegas excavadas en roca. Allí, entre humedad y penumbra, aprendí que la paciencia es también un ingrediente. Los mayores dicen: "*La sidra no se bebe, se acompaña*". Y tienen razón: en Südtirol, la jarra se comparte sin ceremonias, en mesas largas donde el pan de centeno es oscuro y la speckplatte —con queso de montaña y embutidos ahumados— acompaña siempre la bebida.

He estado en las *Törggelen*, esas fiestas otoñales en tabernas escondidas entre viñedos y manzanares. Allí me transformo en mosto dulce para los niños, en sidra chispeante para los jóvenes, en aguardiente fuerte para quienes buscan calor contra la nieve. Soy tarta *Apfelstrudel* perfumada con canela, soy compota que humea en la cocina, soy gajos al horno con miel y nueces. Mi forma cambia, pero mi esencia es siempre hospitalidad.

Desde una colina en Appiano, vi cómo el valle del Adigio se abría como un río de luz. Las viñas trepaban junto a los manzanares y, al fondo, las Dolomitas se alzaban como catedrales de piedra rosada al atardecer. Me dejaron sobre una mesa rústica, junto a una botella de vino blanco de Gewürztraminer y un pan de corteza crujiente. No hubo palabras solemnes, solo miradas al horizonte y un brindis sencillo. Yo, silenciosa, entendí que también era parte de ese ritual: ofrecer lo que soy, sin alardes, con gratitud.

He aprendido que en el Tirol del Sur la vida se mide en estaciones: la flor blanca en primavera, el fruto rojo en otoño, el vino y la sidra en invierno, la sombra fresca en verano. Soy memoria líquida de la montaña y puente entre dos mundos: el germánico y el latino, lo alpino y lo mediterráneo.

Cuando el día acaba, vuelvo a la penumbra de un cesto, al silencio de una bodega o al calor de un horno. No se habla de mí, no se me nombra. Pero sé que estaré allí cuando alguien necesite un mordisco fresco, un vaso compartido, una excusa para brindar.

Porque en esta tierra, el verdadero banquete no empieza en la mesa. Empieza en el árbol, cuando una manzana roja del Tirol del Sur madura en silencio, ofrece su dulzura al tiempo y recuerda a los hombres que todo lo importante se hace despacio.