

Lo agricultura

Crece la demanda de hortalizas, verduras y frutas tradicionales

► Profesionales del mundo de la cocina acuden al Banco de Germoplasma del Imida buscando semillas que están fuera del mercado ► Se quieren recuperar los cultivos de legumbres por las proteínas que aportaban

ALICIA MARTÍNEZ

■ Cada vez crece más la demanda de semillas de variedades tradicionales. Así lo confirma el Banco de Germoplasma del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (Imida), donde guardan el material genético (semillas y plantas) de miles de variedades regionales.

Ya sea para cocinar, huertos escolares o consumo propio, numerosas personas buscan ese sabor de antes y que hoy en día es difícil de encontrar. Incluso han recibido peticiones de fuera de Murcia, como la de un agricultor castellano que buscaba un haba tradicional murciana que estaba desaparecida.

Elena Sánchez es la responsable del Banco de Germoplasma y cuenta con orgullo que son los «guardianes» de esos cultivos que se pasaban de padres a hijos y que fueron desapareciendo a medida que crecía la agricultura intensiva. La mayoría de ellas no están en el mercado y gracias a la labor de la institución se preserva la tradición asociada a esas semillas.

«Son variedades que, a lo mejor, son menos productivas, pero tienen unas características específicas y son como un nicho de mercado de gente que está interesada en ese tipo de variedad», explica Sánchez. En un contexto en el que cada vez preocupa más el medio ambiente y se quiere recuperar 'lo de antes', el banco es una oportunidad de volver a ello.

Además, una de las ventajas de estas variedades tradicionales es que tienen un mayor número de genes. Esto las hace más resistentes a adversidades como el cambio climático.

Uno de los sectores que más acude últimamente al banco para buscar esos sabores y texturas son grandes nombres de la cocina murciana. Sánchez señala que buscan esos sabores y texturas que se han

LAS CLAVES

RED

El Banco de Germoplasma busca agricultores

► Quieren crear una red de agricultores que sean guardianes de la biodiversidad de las numerosas variedades de la Región que el Banco de Germoplasma conserva en sus instalaciones. También para plantar legumbres.

ALTA DEMANDA

Son muchas las personas que desean el sabor de antes

► Ya sea para cocinar, huertos escolares o consumo propio, numerosas personas buscan ese sabor de antes y que hoy en día es difícil de encontrar. La mayoría de ellas no están en el mercado y gracias a la labor de la institución se preserva la tradición.

perdido. Subraya que no se busca hacer la competencia al mercado actual, sino hacer accesibles esas variedades tradicionales a quienes las necesitan.

Dada la demanda creciente, desde el Banco están realizando una labor para incorporar estas variedades. Juan Guillamón de Alma-

Los cultivos de legumbres ayudan a reparar enormemente los suelos donde se plantan

Mater, María Gómez de Magoga, Pablo González-Conejero de La Cabaña son nombres destacables de la cocina reconocidos incluso con estrellas Michelin que han acudido al banco para buscar esas texturas que se han perdido.

El interés por recuperar lo perdido ha llegado incluso a las empresas. Hay una productora de melones que ahora quiere cultivar «el melón antiguo». Lo mismo ocurre con la lechuga.

La labor principal sigue siendo la de mantener el germoplasma de todas las variedades posibles. Eso no es excluyente de que en los últimos años se promoció la labor que se realiza en el banco entre agricultores y la sociedad civil.

El interés por conservar este patrimonio agroalimentario llega hasta el punto de que quieren crear una red de agricultores que sean también guardianes de esa biodiversidad que el Banco de Germoplasma conserva en sus frigoríficos. La importancia de preservar esa biodiversidad, señala Sánchez, es que si, por ejemplo llegase una plaga, «nos quedaríamos sin alimento» por la falta de variedad de genes para luchar.

No pueden dar mucha cantidad, pero el acceso a las semillas es gratuito. A cambio, hay agricultores que se comprometen a devolverlas cuando hayan producido las suficientes.

Las legumbres, pisando fuerte

Por si la conservación del germoplasma no fuera poco, también quieren potenciar el cultivo de legumbres. «Vamos a empezar con algunas variedades tradicionales de la zona del Noroeste», anuncia Sánchez.

Y es que la demanda de proteínas vegetales también es cada vez mayor, principalmente para el consumo humano. La responsable del Banco observa que para qué importar ciertos productos del extran-



La consejera, Sara Rubira, junto con Elena Sánchez, responsable del banco. CARM

Cuando las raíces agrarias se conservan en los laboratorios

■ Murcia, Madrid e incluso No- ruego. Las variedades murcianas están a buen recaudo en tres importantes bancos de germoplas-

ma. Es por ello que la consejera de Agricultura, Sara Rubira, ha querido destacar «el enorme valor que supone mantener y proteger

jero cuando se pueden cultivar en la Región. Pone de ejemplo la soja, que se trae desde Sudamérica.

Es por ello, además, que se está buscando la colaboración de agricultores que quieran plantar estas variedades. Sánchez explica que en el banco conservan, pero no tienen capacidad (ni es su misión) la de plantar esas semillas. Aún así, si que tienen colaboraciones activas para preservar la biodiversidad. Se trata del Proyecto Agrodiverso, en el que participan diversas entidades y se trabaja por conservación de las variedades tradicionales de la Región.

El Banco trabaja con un grupo de pequeños agricultores jóvenes que están muy interesados en la recuperación de estas variedades, explica Sánchez.

Se quieren plantar variedades «superantiguas que no están en

Cuanto mayor número de genes tiene una semilla, más resistente es a las adversidades como el cambio climático

los mercados». De esta forma, se aumentaría la proteína vegetal producida en la Región a la vez que se contribuiría al desarrollo económico de zonas más deprimidas, donde no hay una agricultura intensiva como en el Campo de Cartagena.

Además, los cultivos de legumbres ayudan a reparar enormemente los suelos donde se plantan, ya que en la Región están bastante castigados.



Más de 13.000 semillas de variedades murcianas están guardadas en Noruega.

L.O.

El Banco Mundial de Semillas alberga 27 variedades de la Región

Situado en Noruega, las instalaciones conservan 13.500 simientes murcianas

ALICIA MARTÍNEZ

■ Si hubiese una catástrofe en la que se perdiese la biodiversidad, las variedades de la Región quedarían. El Banco Mundial de Semillas ya tiene en su interior 13.500 simientes de 27 variedades regionales distintas: pepino, calabaza, judía, tomate, berenjena o trigo, entre otras. Son 500 unidades por cada especie. Y está previsto que se envíen más.

El Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (Imida) ya está planificando el próximo envío, ha informado la Consejería de Agricultura. Serán semillas nuevas, multiplicadas en el último año para favorecer su conservación. El pimiento o el melón, así como silvestres comestibles como cerraja o colleja, se sumarán a las especies que ya están. Incluso se están recuperando variedades que han desaparecido del mercado.

El criterio que se sigue para seleccionar las especies que son el riesgo de desaparecer que corren determinados cultivos, explican desde la Consejería de Agri-

cultura. Algunos de ellos, como el trigo, tienen una importancia clave para la alimentación.

Elena Sánchez, responsable del Banco de Germoplasma, explica que suelen enviar semillas al Centro de Recursos Fitogenéticos (CRF) del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Aunque las suyas las tienen en cámaras de conservación, explica Sánchez, envían un duplicado a Madrid por seguridad, en caso de que algo ocurriese.

Desde el CSIC seleccionaron variedades de las distintas comunidades autónomas para enviarlas al Banco Mundial de Semillas, que lleva en funcionamiento desde 2008.

iniciativas como ésta».

En la Región, el Banco de Germoplasma del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (Imida) es el encargado de preservar el máximo de variedades posibles locales, incluidas las de cultivos tradicionales.

Rubira ha recalcado que este tipo de iniciativas «nos permite conservar nuestras raíces a nivel agrario y alimentario, para poder

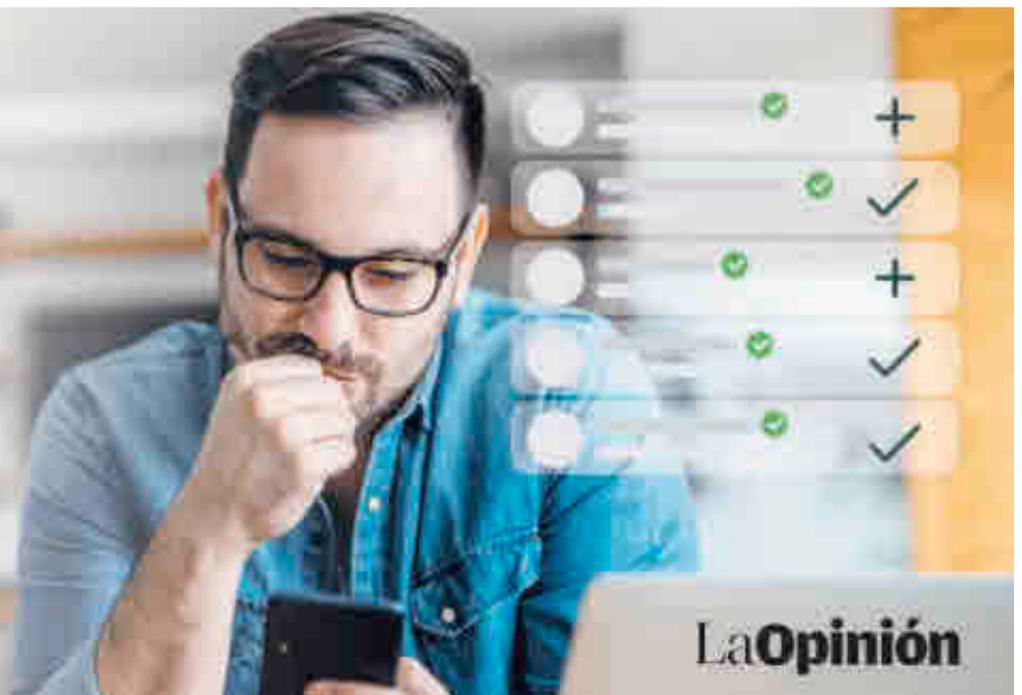
trabajar en su recuperación o adaptación a las nuevas situaciones climáticas». La consejera de Agricultura añade que «la Huerta de Europa se consigue mantener también desde los laboratorios y los centros de investigación referentes como es el Imida».

Ya sean semillas o plantas, la colección del banco tiene hortalizas, especies silvestres, moráceas, frutales, cítricos, uvas, aromáticas y germoplasma animal.

Ya tenemos Canal de WhatsApp

Encuentra cada día las noticias y temas de mayor actualidad en nuestro canal accediendo desde tu móvil.

¡Únete! 



La Opinión



Más de 13.000 semillas de variedades murcianas están guardadas en Noruega.

L.O.

El Banco Mundial de Semillas alberga 27 variedades de la Región

Situado en Noruega, las instalaciones conservan 13.500 simientes murcianas

ALICIA MARTÍNEZ

■ Si hubiese una catástrofe en la que se perdiese la biodiversidad, las variedades de la Región quedarían. El Banco Mundial de Semillas ya tiene en su interior 13.500 simientes de 27 variedades regionales distintas: pepino, calabaza, judía, tomate, berenjena o trigo, entre otras. Son 500 unidades por cada especie. Y está previsto que se envíen más.

El Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (Imida) ya está planificando el próximo envío, ha informado la Consejería de Agricultura. Serán semillas nuevas, multiplicadas en el último año para favorecer su conservación. El pimiento o el melón, así como silvestres comestibles como cerraja o colleja, se sumarán a las especies que ya están. Incluso se están recuperando variedades que han desaparecido del mercado.

El criterio que se sigue para seleccionar las especies que son es el riesgo de desaparecer que corren determinados cultivos, explican desde la Consejería de Agri-

cultura. Algunos de ellos, como el trigo, tienen una importancia clave para la alimentación.

Elena Sánchez, responsable del Banco de Germoplasma, explica que suelen enviar semillas al Centro de Recursos Fitogenéticos (CRF) del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Aunque las suyas las tienen en cámaras de conservación, explica Sánchez, envían un duplicado a Madrid por seguridad, en caso de que algo ocurriese.

Desde el CSIC seleccionaron variedades de las distintas comunidades autónomas para enviarlas al Banco Mundial de Semillas, que lleva en funcionamiento desde 2008.

iniciativas como ésta».

En la Región, el Banco de Germoplasma del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (Imida) es el encargado de preservar el máximo de variedades posibles locales, incluidas las de cultivos tradicionales.

Rubira ha recalcado que este tipo de iniciativas «nos permite conservar nuestras raíces a nivel agrario y alimentario, para poder

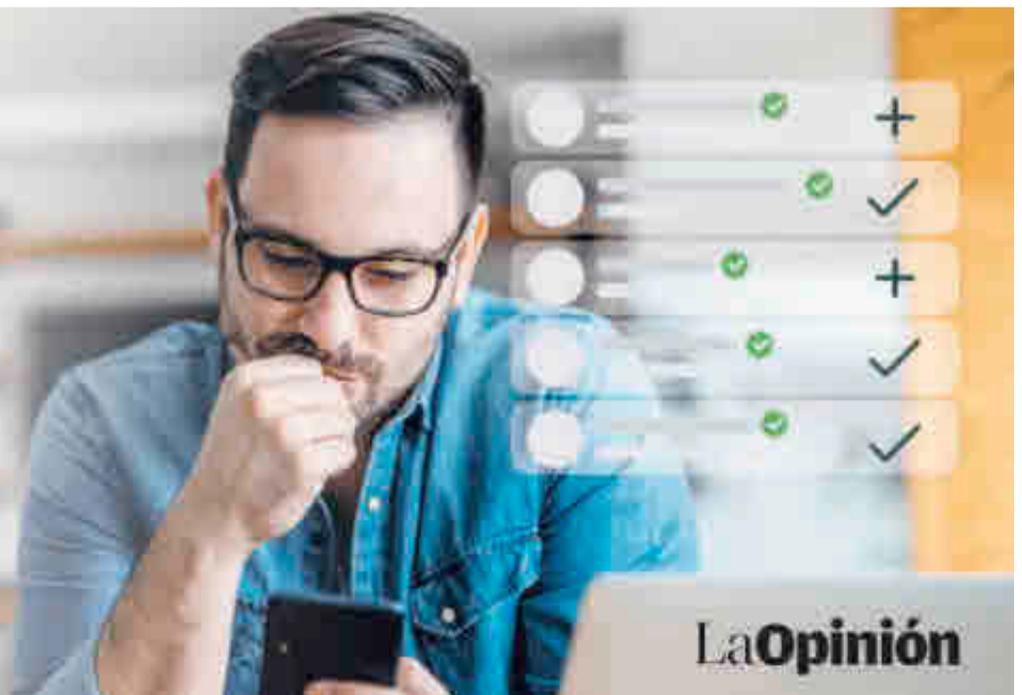
trabajar en su recuperación o adaptación a las nuevas situaciones climáticas». La consejera de Agricultura añade que «la Huerta de Europa se consigue mantener también desde los laboratorios y los centros de investigación referentes como es el Imida».

Ya sean semillas o plantas, la colección del banco tiene hortalizas, especies silvestres, moráceas, frutales, cítricos, uvas, aromáticas y germoplasma animal.

Ya tenemos Canal de WhatsApp

Encuentra cada día las noticias y temas de mayor actualidad en nuestro canal accediendo desde tu móvil.

¡Únete!



La Opinión