

LO investigación

JAIME FERRÁN

■ La Huerta de Europa se enfrenta a un panorama muy complicado los próximos años. Muchos agricultores temen las consecuencias del recorte del Trasvase Tajo-Segura; una decisión tomada por el Ministerio para la Transición Ecológica a finales del año pasado. La medida se tomó teniendo en cuenta el contexto de cambio climático que parece conducir a la Península Ibérica a un escenario más caluroso y con sequías más duras. En definitiva, los agricultores murcianos deberán sacar adelante sus cultivos con menos agua, herramienta fundamental de su trabajo.

Ante este horizonte, ciertamente desolador, el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (Imida), que depende de la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca, desarrolla desde hace dos años un proyecto estratégico de investigación en este sector para mejorar genética y vegetalmente productos de nuestro campo para que hacerlos más resistentes a las nuevas condiciones climáticas, más extremas, así como a las plagas y enfermedades. Pero el proyecto va mucho más allá y puede suponer una revolución para la huerta murciana, al multiplicar su oferta y hacerla menos perecedera y menos dependiente de las estaciones.

Para alcanzar estos objetivos se buscan y obtienen nuevas variedades élite que salen más rentables económicamente para los productores y mejoran las características organolépticas demandadas por los consumidores (son más apetecibles a los ojos del cliente final). De este modo, también consiguen fijar población en las zonas agrícolas.

Los beneficios van más allá, señala el Imida en un informe al que ha tenido acceso La Opinión, ya que se ha conseguido ampliar el calendario de cosecha de algunos productos. Ocurre con la fruta de hueso y con los cítricos, que son referente internacional en su producción y comercialización. Mediante la producción temprana o tardía, se facilita la introducción en distintos mercados en condiciones ventajosas.

Con esta iniciativa se ha aumentado la oferta olfativa, gustativa y de color del melocotonero, ciruelo japonés y cerezo, plantas aromáticas, uva de mesa y de vinificación, hortalizas, limonero, mandarino, lima o pomelo. Así, el Imida permite a los productores diversificar su producción.

Los investigadores destacan, además, otro objetivo del proyecto: acortar el tiempo de trabajo en el laboratorio para obtener nuevas variedades mediante mejora genética. Por ejemplo, hasta ahora,



Banco de Germoplasma del Imida, uno de los más importantes de España. LA OPINIÓN

La mejora genética multiplica las variedades de la huerta

► El Imida desarrolla un proyecto de investigación con el que obtiene productos más resistentes al cambio climático y más económicos para los productores

el Imida dedica más de una década para conseguir una nueva variedad de fruta de hueso.

Este centro comenzó a trabajar en el proyecto en 2021 y tiene una dotación presupuestaria, proveniente de los fondos Feder de la Unión Europea, de 3,5 millones de euros hasta 2027. Solo este año, se financia con 1,2 millones.

Banco de germoplasma

Para cualquier programa de mejora genética es importante dis-

poner de una gran variabilidad genética donde encontrar las características deseadas. En este sentido, el Imida dispone del Banco de Germoplasma (Bagerim), uno de los más importantes de España con más de 10.000 entradas conservadas de distintas especies vegetales.

Muchas de las variedades que atesora se están reintroduciendo para su cultivo en sistemas agrícolas sostenibles, favoreciendo así los mercados de cercanía. El Bagerim

es especialmente importante para la mejora de plantas aromático-medicinales autóctonas como la saliva española, espliego, romero y tomillo rojo, ya que se están obteniendo variedades con mayor resistencia a la sequía.

21 variedades de melocotón

El Departamento de Mejora Genética de Frutales del Imida ha registrado ya 21 variedades de melocotón con interés comercial después de haber evaluado agro-

nómicamente más de 50.000 cruces intervarietales de este fruto.

Estas nuevas creaciones tienen la ventaja de poder adaptarse a la nueva situación climática y, además, cuentan con una gran calidad gustativa.

Son tan atractivas, tanto para el consumidor como para el comercializador internacional, que ya se encuentran en producción en la Región. En concreto, estos trabajos se desarrollan en los laboratorios del instituto y en diferentes fincas experimentales, como la ubicada en Yéchar, pedanía de Mula, donde el Imida tiene plantadas para su estudio e investigación más de 300 variedades de melocotonero procedentes de todo el mundo.

Interés mundial por la uva

La uva de mesa es una de las frutas con la que el Imida ha conseguido más avances. Su equipo de mejora ha desarrollado, en colaboración con empresas del sector, 20 nuevas variedades tras haber

PASA A LA PÁGINA SIGUIENTE ►



El consumidor no percibe los adelantos hortofrutícolas alcanzados con la ciencia

Luengo dice que la mayoría de las variedades ya están «a disposición de los agricultores»

J.F.C.

■ El consumidor va al supermercado, se acerca al estante de la fruta, coge una pieza de melocotón mejorado genéticamente por el Imida y se lo lleva a casa. Allí prueba esta variedad, más grande, con mejor color y con mayor sabor. Pero nunca sabrá por qué. «Por desgracia para la continua labor investigadora de muchos años realizada por el Imida, el consumidor, por norma general, no compra frutas y hortalizas mirando la variedad o el origen de las mismas. Podríamos decirle a cualquier persona que piense cuál es la última variedad de melocotón, de paraguay o de ciruela que se comió y cuál era su origen. El resultado sería que desconocemos lo que comemos», explica el consejero de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca en funciones, Antonio Luengo. Como mu-



Antonio Luengo.

cho, prosigue, tan solo unos pocos ciudadanos se darán cuenta de que hay fruta en los lineales del súper quince días antes de lo que debería, según su calendario.

Sin embargo, sí que es el pro-

ductor el que puede beneficiarse conscientemente de todas las mejoras genéticas en las que trabaja el instituto murciano. «La gran mayoría de las variedades ya están registradas y a disposición de los agricultores para ser cultivadas», adelanta Luengo, que insiste en que nadie debe confundir transgénicos, mejora genética y producción ecológica. «Son cuestiones bien diferentes y el consumidor debe tenerlo claro, ya que de lo contrario podemos crear una imagen totalmente distorsionada de la mejora genética, como algo artificial, cuando está totalmente alejado de la realidad», insiste.

Programas de mejora

Desde la Consejería explican que los diferentes departamentos del Imida llevan años desarrollando programas de mejora genética,

comenzando con técnicas de mutagénesis o hibridaciones en campo, y cuentan con la ayuda de diferentes herramientas biotecnológicas como son el cultivo in vitro, los marcadores moleculares o la citometría de flujo, que permiten la mejora del rendimiento del proceso y la caracterización de los híbridos obtenidos.

Las diferentes técnicas se centran en la obtención de variedades con mayor resistencia a sequía que mantengan un elevado rendimiento agronómico, capacidad productiva, mayor resistencia a plagas y enfermedades y su resistencia a la manipulación y transporte, entre otras cuestiones.

Exportaciones

Las nuevas variedades se obtienen siempre de la mano del sector, «que es quien a pie de campo decide cuales son los gustos del consumidor final y, lógicamente, buscan para el productor una mayor valor añadido y rendimiento», comenta el consejero Luengo. Por tanto, es de esperar que ayuden al incremento de las exportaciones de frutas y hortalizas, que se incrementan cada año hasta superar en la actualidad los 15.200 millones de euros, estando presentes en mercados europeos y en otros como Emiratos árabes, Arabia Saudí o Estados Unidos.

VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

evaluado más de 350.000 híbridos a través de cultivo in vitro y de marcadores moleculares. De hecho, de las alrededor de 6.500 hectáreas cultivadas que hay en la Región 1.300 hectáreas (el 20%) están cultivadas con las uvas desarrolladas en el Imida.

Estas nuevas variedades aportan uva sin pepitas de textura crujiente, con buen tamaño de racimos y bayas y una buena calidad organoléptica que aumenta su sabor o incluso añade nuevos sabores a frutas tropicales o caramelo. Por otra parte, para los productores, son más rentables al ser más productivas y requerir menor cantidad de labores en campo durante su cultivo, además de ser algunas de ellas resistentes a las principales enfermedades fúngicas. Los agricultores también pueden beneficiarse de ampliar el calendario de la vendimia con la maduración temprana o tardía de estas uvas.

Tantas ventajas han despertado el interés de productores de

El instituto murciano ha conseguido ampliar el calendario de cosecha de algunas frutas de hueso y cítricos

todo el mundo. Por eso, se ha enviado material vegetal para su cultivo a Chile, Perú, Argentina, Brasil, Sudáfrica, Namibia, Australia, México, India y EE UU. Se trata de países en los que se produce a contra estación para dar continuidad en los mercados internacionales a las variedades de uva de mesa murcianas.

Sobre la uva de vinificación, el equipo especializado del Imida ha registrado seis nuevas variedades, cinco tintas y una blanca. Se trata de una proeza, ya que es el primer centro de investigación de España en conseguirlo, puesto que el proceso de selección involucra tanto a la calidad de la uva como del vino. Todo este proceso ha durado 23 años.

