



Miércoles 19 de agosto de 2009 [Contacte con laopiniondegranada.es](#) | [RSS](#)



PORTADA **GRANADA** **ACTUALIDAD** **DEPORTES** **OPINIÓN** **ETC** **BLOGS** **OCIO Y SERVICIOS**

[Andalucía](#) [España](#) [Internacional](#) [Economía](#) [Sucesos](#) **Sociedad** [Ciencia](#) [Tecnología](#) [Canal SI](#) [Fotos](#) [Bolsa y mercados](#)

[laopiniondegranada.es](#) » [Sociedad](#)

[Biodiversidad alimentaria](#)

Sabores y saberes en peligro de extinción

Zanahoria morá, patata copo de nieve o uva crespello, son algunos de los miles de productos locales amenazados en España por la industria agroalimentaria

VOTE ESTANOTICIA ☆☆☆☆☆



EFE/FRANCISCO CARRIÓN. "Cuando se pierden las plantas que cultivaban nuestros abuelos, se va una parte de nuestra historia y cultura", ha afirmado a Efe la agricultora Remei Gimeno.

En Vilanova i la Geltrú (Barcelona), ella y "un grupo de payeses con buen rollo", convertidos en productores y vendedores, se resisten a que variedades de la zona como el espigal, la col paperina o la escarola perruqueta desaparezcan de la huerta y que "la gran industria" acabe "robando el alma a la comida".

"El espigal es una planta de la familia de la col, que antes se hervía con aceite y que, ahora, recuperada, la gente usa para preparar canelones o pizza", ha explicado Gimeno.

Algo parecido ocurre con la patata copo de nieve, que hasta hace unas décadas se cultivaba en las laderas de Sierra Nevada. José Luis Rosúa, investigador de la Universidad de Granada, encontró al último agricultor que aún la plantaba y desde entonces intenta mejorar su "acervo genético" para que pueda regresar al mercado.

Originaria de los Andes, donde aún se cultiva, la patata copo de nieve sabe, según Rosúa, más a patata, tiene menos agua, es mucho más compacta y no se deshace.

En la cooperativa gaditana "La Verde", agricultores como Manolo Zapata intentan recuperar la zanahoria morá, que llegó hace miles de años desde el este del mediterráneo y que se caracteriza por su exterior morado y su interior blanco.

Rica en antioxidantes y caroteno, el sabor de esta singular y afrodisíaca variedad recuerda a la zanahoria naranja pero con un "ligero sabor a remolacha", ha señalado.

Para Rosúa, existe "una preocupante pérdida de diversidad de semillas" porque, en el caso de la patata, dos variedades -la holandesa y un híbrido americano- concentran el 80 por ciento de la producción.

Rosúa calcula que entre el 30 y el 40 por ciento de todas las variedades locales han desaparecido en España. "Estamos a tiempo de que no sea una debacle, pero se necesitaría una política activa por parte de la administración", ha añadido.

La razón por la que han ido desapareciendo estas variedades es que "la agricultura industrial introdujo variedades híbridas de mayor rendimiento y producción que provocaron que se perdieran variedades muy antiguas", ha asegurado Juanma González, uno de los responsables de Red de Semillas, organización estatal que promueve el intercambio de semillas para preservar la biodiversidad agrícola.

Sin embargo, las variedades locales poseen una gran riqueza genética frente a plagas y están adaptadas a los climas y suelos de cada zona.

Aunque se han creado bancos de germoplasma para las semillas, para González no es suficiente: "hay que preservar el conocimiento campesino asociado a estos cultivos, un legado conservado por personas mayores y que muere con ellas".

El consumidor debería estar "comprometido con lo que come" y, en lugar de ser un eslabón final del proceso, condicionar todas las etapas del mismo "con su visto bueno o su rechazo", según Rosúa.

Más allá de las conocidas churras y merinas, la oveja Xalda -de origen céltico- se reivindica en las montañas asturianas como una de las razas más antiguas del continente europeo. Antón Álvarez, de la asociación de criadores de esta oveja, cuenta que son pequeñas, negras o de color rojizo y "con una moña blanca".

Su carne es sabrosa, tiene más fibra y no necesita salsas "chimichurri", ha dicho Álvarez, quien ha destacado que su producción es mínima ya que, al año, solo mil corderos llegan a la mesa.

José Pascual Gracia compró una de las viñas más antiguas de la comarca aragonesa de Cariñena para elaborar vino a partir de la uva crespello, una "rara variedad con mala fama".

Pero al recuperarla, Gracia se reencontró en la bodega con un "espectáculo de olores" que casi había olvidado: "dulzones, afrutados, anisados, florales..."