

Tribuna de Ciudad Real Digital

Jueves, 20 de Agosto de 2009

Sociedad 20/08/2009

Sabores y saberes en peligro de extinción

Casi un 40 por ciento de las variedades de verduras locales han sido sustituidas por especies híbridas de mayor rendimiento

EFE / Madrid

Como bien es sabido, hoy día existen miles de ejemplos de especies en peligro de extinción, normalmente asociados con animales, pero hay más. Muchas especies vegetales de la Península Ibérica coquetean con la desaparición, como la zanahoria morá, la patata copo de nieve, la uva crespello, la col paperina o la escarola perruqueta.

Amenazados por las necesidades de la industria agroalimentaria y por la falta de consumidores concienciados, estos sabores, que muchas veces forman parte de la historia -gastronómica- de un pueblo, se están echando a perder.

Tal y como argumenta Remei Gimeno, «cuando se pierden las plantas que cultivaban nuestros abuelos, se va una parte de nuestra historia y cultura». Ella y unos cuantos payeses «con buen rollo» de Vilanova i

la Geltrú (Barcelona), se han hecho con la labor de protección de las especies alimentarias en peligro, produciendo y vendiendo variedades de la zona como el espigal, la col paperina, entre otras, para que «las grandes empresas no acaben robando el alma de 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 utiliza para preparar canelones o pizzas.

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 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 de su homónima de color naranja, pero con un ligero sabor a remolacha.

Para Rosúa, existe «una preocupante pérdida de diversidad de semillas», y calcula que casi el 40 por ciento de todas las especies autóctonas han desaparecido en España.

La razón por la que se han ido perdiendo estos vegetales es que la agricultura industrial introdujo variedades híbridas de mayor rendimiento y producción que provocaron la pérdida de las variedades antiguas.

Sin embargo, el paso del tiempo ha demostrado que el cambio no fue una buena opción, puesto que las variedades locales poseen una gran riqueza genética frente a plagas y están adaptadas a los climas y suelos de cada zona. ⁽¹⁾

Los defensores de los sabores tradicionales animan a los consumidores a estar comprometidos con lo que comen y no conformarse con lo que le interese la industria ofertar según su beneficio.



Las especies agrícolas tradicionales han ido perdiendo terreno en las cestas de los consumidores españoles.

Luis López Araico