Espacio reservado para publicidad

Espacio reservado para publicidad

RTVE.es

Atletismo en vídeo: Sigue en directo el Mundial de Berlín

10:04

Sigue en directo la sexta jornada

Los sabores de la huerta reivindican su supervivencia frente a la

industria

- Agricultores e investigadores intentan salvar los miles de productos locales
- Su riqueza genética les permite adaptarse al clima, al suelo y luchar contra las plagas
- El conocimiento campesino debe transmitirse como parte de nuestra cultura
- La industria y los consumidores son responsables de la extinción de sabores únicos

Ampliar foto

Productos naturales. ¿Estamos dispuestos a que desaparezcan?REUTERS/Sivaram

RTVE.ES/EFE 19.08.2009La asturiana oveja Xalda, la uva de crepiellos, **la col paperina, la escarola perruqueta, la zanahoria morá o la patata copo de nieve "granaína"** son algunos de los productos de origen local y aromáticos sabores y olores que están en peligro de extinción.

Desde varias localidades de Barcelona, Granada, Cádiz y Asturias, productores, agricultores e investigadores intentan que la industria agroalimentaria no acabe con la existencia de los miles de productos locales que se cultivaban en tiempos de nuestros abuelos y que poco a poco han ido despareciendo.

La gran ventaja de los cultivos locales radica en su **gran riqueza genética que les permite adaptarse** al clima, al suelo y luchar contra las plagas.

Y cómo no, su sabor, natural, sin aditivos artificiales, fruto de la huerta. Si "se pierden estas plantas, se va una parte de nuestra historia y cultura", ha afirmado la agricultora Remei Gimeno.

"Hay que **preservar el conocimiento campesino asociado a estos cultivos**, un legado conservado por personas mayores y que muere con ellas", ha comentado Juanma González, uno de los responsables de Red de Semillas, organización estatal que promueve el intercambio de semillas para preservar la biodiversidad agrícola.

Industria y consumidores, responsables a partes iguales

La industria tiene parte de responsabilidad, pero también el consumidor, que está poco concienciado. Productos como la gaditana zanahoria morá, la patata copo de nieve, la uva crespiello, la col paperina o la escarola perruqueta, todos ellos de origen barcelonés, están amenazados con no poder volver a ser degustados por los comensales.

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 José Luis Rosuá, investigador de la Universidad de Granada.

Rosúa calcula que **entre el 30 y el 40% 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 comentado.

Existe "una **preocupante pérdida de diversidad de semillas**" porque, afirma el investigador granadino, en el caso de la patata, dos variedades -la holandesa y un híbrido americano- concentran el 80% de la producción.

Las variedades de un mismo producto van desapareciendo porque "la agricultura industrial introdujo variedades híbridas de mayor rendimiento y producción que provocaron que se perdieran variedades muy antiguas", ha asegurado Juanma González.

Reivindicaciones del sabor local

En la localidad barcelonesa de Vilanova i la Geltrú, un grupo de 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".

En Granada, la patata copo de nieve, cultivada en Sierra Nevada, ha sido recuperada por Rosuá gracias a la existencia del último agricultor que aún la cultivaba. El investigador intenta mejorar su "acervo genético" para que pueda regresar al mercado.

La cooperativa gaditana "La Verde", intenta recuperar la zanahoria morá, rica en antioxidantes y caroteno**,** de sabor singular, que llegó hace miles de años desde el este del mediterráneo.

Desde las montañas de Asturias se reivindica la oveja Xalda, de origen céltico y una de las razas más antiguas del continente europeo. Su producción es mínima, tan sólo mil corderos llegaron el año pasado al plato, a pesar de su sabrosa carne.

- temas:
- Ciencia y Salud
- Medio Ambiente

- **Comparte esta página:**
- Del.icio.us
- Digg
- Facebook
- Fresqui
- Menéame

- Imprimir
- Enviar

Espacio reservado para publicidad

- Último

- Activo el incendio de Zaragoza
- Un año de la tragedia
- Jornada electoral en Afganistán
- Las mejores imágenes del Panathina...
- Sony presenta su nueva PS3 en la m...
- Familiares de las víctimas de Bara...
- Otros acentos 19/08/2009
- Miedo en las elecciones afganas
- Normalidad en las elecciones afgana