

MEDIO AMBIENTE | Biodiversidad agrícola

Sabores y saberes en peligro de extinción

- Entre el 30 y el 40% de todas las variedades locales han desaparecido
- La causa es la introducción de especies híbridas de mayor rendimiento
- Se apela al consumidor para que se implique en todas las etapas

Francisco Carrión (Efe) | Madrid

Actualizado **miércoles 19/08/2009 16:44 horas**

Comentarios 49

Zanahoria morá, patata copo de nieve, uva crespello, oveja xalda, col paperina o escarola perruqueta son algunos de los **miles de productos locales amenazados** en España por la industria agroalimentaria y la falta de un consumidor concienciado.

"Cuando se pierden **las plantas que cultivaban nuestros abuelos**, se va una parte de nuestra historia y cultura", afirma 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". 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.

Pérdida de la diversidad

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