

**"LA VARIEDAD**

da todo el sabor
a la vida". William
Cowper, poeta
inglés (1731 - 1800)



EN ESTA FOTO HAY DOS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Y, EVIDENTEMENTE, NO ES LA NIÑA...

La desaparición de especies vegetales es un goteo incesante que no acapara titulares.

Menos mal que varios agricultores y empresas (a pesar de ciertas leyes) están recuperando semillas que garantizan la riqueza genética necesaria para el ciclo vital

Algunas especies de animales en peligro de extinción han conseguido hacerse un hueco en el imaginario popular gracias a su gran exposición mediática. El lince ibérico, la ballena azul, el urogallo o el oso pardo. No pasa lo mismo con sus vecinas de la Naturaleza: variedades vegetales que se esfuman de la faz de la tierra a ritmo trepidante sin ocupar titulares. Tipos locales de tomates, patatas o judías, que se plantan en cada pueblo y que nunca volveremos a ver. O no tan locales, como el plátano, una de las frutas más populares del mundo que también está bajo amenaza grave. La causa, el mal de Panamá, un hongo resistente a los fungicidas que casi se lleva por delante una variedad de banana (Gros Michel) en los años sesenta. Ahora, ha vuelto a aparecer otra cepa con su misma virulencia arrasando plantaciones de Indonesia, África, Australia... y, lo que es peor, amenazando la variedad que entonces resistió, Cavendish, los plátanos más populares del planeta que representan el 47% de la producción mundial. Y de momento, no hay tratamiento eficaz para luchar contra la plaga.

¿Los responsables? La agricultura a gran escala que nació de la llamada Revolución Verde en torno a los años sesenta (la introducción de variedades mejoradas, monocultivo y productos químicos), y el éxodo de la población rural a la urbe. Los hijos de los que cultivaban ya no quieren cultivar. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) avisa: durante el último siglo se ha perdido el 75% de los recursos genéticos en agricultura y ganadería.

Y hay quien se preocupa. Asociaciones, redes de intercambio y bancos de semillas, practicantes de la agroecología, ciertas administraciones y algunas pequeñas empresas se han empeñado en que esa riqueza genética no se pierda. ¿Los



En el último siglo, se ha perdido el 75% del material genético agrícola, avisa la FAO

Las normativas europea y estatal de semillas fomentan el uso de variedades clónicas patentadas. Esto no ayuda a conservar el patrimonio genético-agrícola

¿motivos? Desde conservar la biodiversidad a la variedad en los platos, de la alimentación sana a la sana memoria de las tradiciones agrarias de nuestros abuelos, de la protección del pequeño agricultor a la de las recetas propias de cada lugar.

LAS VARIEDADES LOCALES SE DAN MUY BIEN

El fréjol negro de Turón (Asturias), la berenjena china de Trebujena (Cádiz), la pera de siete en boca, de Alhama-Linares (La Rioja), el tomate corazón de toro andaluz... Las variedades locales se caracterizan porque se dan en una zona geográfica concreta, la evolución y la selección de los mejores ejemplares por parte de los agricultores ha hecho que con el paso del tiempo se hayan adaptado perfectamente. De ahí que pasen a formar parte de la gastronomía local. Otra de sus características es su heterogeneidad: mientras que los tomates del supermercado son casi idénticos entre sí, en una huerta pueden ser diferentes unos de otros. Además, plantando variedades locales, los campesinos recuperan el control sobre su producción, porque no necesitan obtener las semillas de las grandes empresas: las obtienen ellos mismos o a través de redes de intercambio. Mediante estas redes, las semillas viajan a otros lugares, evolucionan y dan lugar a variedades locales nuevas. Así, la vida no se estanca y los procesos fluyen.

"Las semillas de las variedades locales constituyen un derecho colectivo de las comunidades agrarias que las han desarrollado. Deben ser de dominio público y no un bien privado de ciertas grandes empresas que restringen su uso para su beneficio particular", afirma María Carrascosa, integrante de la Red Estatal de Semillas Resembrando e Intercambiando, una organización fundada por un puñado de personas concienciadas a finales de los años noventa que coordina a unas 25 redes locales. Entre sus actividades están la formación de agricultores, el fomento de la creación de bancos y redes de semillas y la organización de una Feria Estatal de la Biodiversidad Agrícola.

LEYES QUE FOMENTAN LAS ESPECIES CLONADAS

Según esta red, las normativas europea y estatal de semillas

fomentan el uso de variedades clónicas patentadas y favorecen a las empresas privadas que las producen. Esto no ayuda a conservar el patrimonio genético-agrícola ya que impone una serie de normas (tomates del mismo tamaño, sin irregularidades, sin cambios de color...) que impide la comercialización de las variedades locales y limitan su intercambio.

El educador ambiental Daniel Blanco, que trabaja en el madrileño Valle de Lozoya, explica la diferencia entre una agricultura y otra: "La tradicional es previa al modelo industrial, a la Revolución Verde. Ha evolucionado a modo de prueba y error durante siglos lo que ha permitido a los habitantes de este valle adaptarse y sobrevivir en estas condiciones climatológicas; y lo más importante, aprovechar los recursos sin agotarlos, mientras que el modelo industrial es devastador con el territorio".

PRESERVAR UNA CULTURA

La conservación de las variedades locales tiene también una vertiente cultural: la etnobotánica, que estudia las relaciones entre los seres humanos y los vegetales, y permite preservar las tradiciones agrarias y gastronómicas. Laura Aceituno, de la asociación La Troje, en El Berrueco (Madrid), dedicada a la formación, investigación y divulgación en



CÍTRICOS ANCESTRALES

Huerto Gourmet es una marca que produce y comercializa frutas y verduras innovadoras, rescatadas de épocas ancestrales, muchas de ellas desconocidas hasta hace poco, pero con un alto valor gastronómico. Una muestra de que algunas empresas también se preocupan por la recuperación de variedades. "Los mejores cocineros españoles son nuestros prescriptores porque nos conocen hace diez años y sienten mucha admiración por todo lo que hacemos. Nuestro objetivo es aportar innovación a la gastronomía", explica el biólogo Santiago Orts, el director y Premio Nacional de Gastronomía en la categoría de Investigación.

Su especialidad son los cítricos, con 14 variedades entre las que no están los tradicionales limones, pomelos o naranjas, sino frutos tan curiosos como caviar cítrico, mano de Buda, yuzú, bergamota o cidra. [v]

esta materia, recoge en su tesis doctoral este conocimiento en peligro de extinción a base de entrevistas con los mayores de la zona. "Alrededor de estas semillas existe una cultura de formas de cultivo y recetas, una tradición oral que se transmitía de generación en generación y que, en algunos casos, hemos conseguido salvar *in extremis*". En La Troje trabajan con semillas de variedades tradicionales como el tomate gordo, la lechuga moronda o la cebolla mantancera. Producen semilla, plantel y frutales de estas variedades para distribuir entre pequeños hortelanos interesados en recuperar la diversidad y los sabores tradicionales. "Es una forma de crear vida y resistencia en el campo" dice Aceituno; "el control de las semillas por parte de grandes empresas ha provocado una disminución drástica de la diversidad y, desgraciadamente, cuando una variedad desaparece lo hace para siempre".

QUE EL CAMPESINO CONTROLE LA PRODUCCIÓN

"Tradicionalmente siempre se han intercambiado semillas", dice Lucía Díaz Fanjul, de la asociación asturiana Biltar: "Los campesinos bajaban al pueblo con una bolsa de semillas para cambiarlas. La diversidad en la huerta es fundamental para garantizar el sustento, si la cosecha de una variedad se pierde contamos con otras". En Biltar son partidarios de que el campesino gestione la producción, y consideran que producir su propia simiente es un acto de desobediencia civil.

La agroecología hoy goza de buena salud. "Hace 12 años era predicar en el desierto; ahora hay más interés", celebra Aceituno. ¿Las razones? "Más conciencia social y preocupación por una alimentación saludable; y la crisis, que ha provocado un regreso al campo y la revalorización de la agricultura como ocurre en Francia, donde siempre ha estado muy valorada". []



Nos estamos perdiendo el sabor de la pera de siete en boca, la cebolla matancera o la lechuga moronda



[] ¿Cómo descubren y rescatan estas variedades ancestrales? El punto de partida de todos los limones es la cidra, un limón gigante de pulpa seca y una piel muy aromática que cultivaron los judíos en la península hasta que fueron expulsados por los Reyes Católicos. "Ellos se fueron, pero algunas de sus plantas quedaron en huertas remotas hasta nuestros días; indagamos su rastro hasta dar con ellas. El resto de variedades que cultivamos las conseguimos en

lugares de donde venían otros cítricos como China, Australia o Japón", relata Orts. En el futuro, según el biólogo, habrá que mirar al mar: "Los vegetales marinos tienen muchos más nutrientes y encima sin pesticidas".

La diversidad en la oferta está asegurada: "Casi ninguna variedad vegetal que consumimos las comían nuestros bisabuelos. Con eso está dicho todo".