

[Volver a la versión gráfica](#)**consumer.es EROSKI**

Jaume Brustenga, profesor de la Escuela Agraria de Manresa

## «Las variedades locales son un banco de genes y un valor antropológico y cultural»

Jaume Brustenga es profesor de la Escuela Agraria de Manresa y uno de los responsables de una iniciativa de recuperación de semillas de variedades locales, como la manzana del cirio o la pera camosa, que se está realizando con la Asociación de Amigos de la Escuela Agraria. El año 2003 ganó, junto a su colaboradora Ester Casas, el premio de la Fundación Caixa de Manresa por el proyecto de creación del centro de conservación del patrimonio genético agrícola de Cataluña Central.

El proyecto llevado a cabo por Jaume Brustenga persigue la



Jaume Brustenga y Ester Casas, coordinadores del proyecto de recuperación de semillas

recuperación y el mantenimiento de variedades agrícolas locales. Ha consistido, primero, en recuperar semillas y plantarlas para recoger, de nuevo, más semillas. El año pasado recogieron semillas de hasta 300 variedades. Además, añade Brustenga, «la gente que nos conoce va trayendo semillas por iniciativa propia». Ahora están caracterizando esas variedades y quieren crear una red de agricultores para cultivarlas y, poco a poco, ir recuperando esas manzanas «del cirio» o tomates de «espalda verde» que cada vez se ven menos en los mercados y tiendas. No sólo son productos alternativos para mercados locales sino que, defiende Brustenga, es un banco de genes que interesa mantener y es, además, un valor antropológico y cultural.

Por MERCÈ FERNÁNDEZ 14 de octubre de 2005

Las razones por las que han desaparecido variedades no son siempre obvias para los consumidores ¿qué ha pasado hasta llegar a la situación actual?

Tradicionalmente los campesinos conservaban las variedades gracias a que guardaban semillas de las diferentes cosechas para sembrarlas. Uno de los cambios a lo largo del siglo XX ha sido que los campesinos han dejado de guardar esas semillas para pasar a comprarlas, de forma que poco a poco empiezan a desaparecer variedades. Eso ha dado pie a una erosión genética muy importante en todo el mundo. Hace unos años organizaciones como la FAO y la ONU empezaron a ser conscientes del problema y crearon un banco de semillas. Pero aún así, se ha perdido mucho y la recuperación es difícil. En el sudeste asiático, por ejemplo, se calcula que el 90% de las variedades de arroz se han perdido.

Pero ¿qué razones llevan a los agricultores a comprar semilla comercial?

Por un lado, las variedades comerciales tienen ventajas. A nivel productivo son más rentables y han sido seleccionadas para que sean resistentes a enfermedades. En el caso de los cereales, por ejemplo, se ha dado una erosión genética casi total, casi del 100%.

¿Del 100%?

Las variedades antiguas eran de caña muy alta. Al empezar a cultivarlas con abonos químicos las espigas se tumbaban mucho, porque con fertilizante el grano era mayor y pesaba más. Así que se han seleccionado las variedades de caña baja.

En su proyecto y en esta zona ¿de qué variedades estamos hablando? ¿Por ejemplo, qué frutas se han perdido y se intentan recuperar?

«Se calcula que en el sudeste asiático el 90% de las variedades de arroz se han perdido» En frutales

se sabe poco de lo que había, es difícil hacer una estimación. En la zona del Llobregat, por ejemplo, mucha gente tenía variedades de frutales en huertos o los patios de las casas. La presión urbanística las ha hecho desaparecer. Por ejemplo, de melocotones es difícil encontrar variedades locales, porque son árboles de vida corta y si los dejas de cultivar desaparecen. El melocotón de agua temprano, muy blandos, tanto que cuando lo tocabas quedaban los dedos marcados. Comercialmente dejó de interesar y ya no se ve apenas.

**Recuerdo haber visto estos melocotones hace muchos años.**

Es más fácil encontrar variedades cuando se trata de árboles de vida más larga, como manzanos o perales. Hay variedades como la manzana del «ciri», la manzana y la pera «manyaga», la pera «camosa» o la pera de cocinar.

¿De cocinar?

Es una pera que no llega a reblandecerse nunca y que no se puede comer si no se cocina antes.

¿Y vegetales?

De tomate es de lo que más hemos encontrado. Variedades como el tomate de «espalda verde» o el de color rosa. De vegetales como zanahorias o espinacas no hemos encontrado casi nada porque prácticamente nadie guarda semillas.

**Al contrario que las variedades comerciales, con las variedades locales la producción era mucho más baja.**

La producción era poca y estaba destinada al autoconsumo o a un mercado local. Además, importaba poco la estética. Eso no quiere decir que las frutas no fueran buenas sino que simplemente la apariencia no era tan importante. La manzana del 'ciri' se cogía en octubre y se guardaba todo el invierno hasta marzo. Se almacenaba en lugares oscuros, como los desvanes, sobre un lecho de paja. Claro que se le iba arrugando la piel pero se mantenía durante mucho tiempo y en buenas condiciones para comer. Ahora hay cámaras frigoríficas.

**Me imagino que esa forma de conservación no es posible con las variedades comerciales habituales.**

Seguramente se pudrirían en aquellas condiciones. Pero las variedades comerciales tienen otras ventajas, han sido mejoradas para tener por ejemplo más resistencia a enfermedades víricas. Las variedades locales, en cambio, tienen sentido a nivel local.

**Acláreme un punto entonces. De lo que dice deduzco que cultivar variedades locales no equivale necesariamente a hacer cultivo ecológico, ya que no son más resistentes y se necesitará igualmente insecticidas.**

Se puede hacer cultivo ecológico tanto con variedades comerciales como con variedades locales.

**Ustedes quieren crear una red de agricultores para mantener estas variedades locales. ¿Por qué? ¿Por qué no ir plantando ustedes mismos las semillas?**

Nosotros ya plantamos, pero hay especies como la cebolla o la calabaza que si se siembran las diferentes variedades en campos contiguos, pueden llegar a hibridarse. Hay que sembrar esas diferentes variedades separadamente. De ahí la necesidad de una red de agricultores que quieran probar y sembrar las diferentes variedades.

**¿Para cuándo cree que tendrán la red y se empezarán a plantar las semillas? ¿Podremos encontrar pronto esas variedades en el mercado?**

En el mercado ya hay variedades locales, simplemente hay que buscar un poco. Ya estamos facilitando semillas de algunas variedades a agricultores que quieran probar. No obstante, lo de crear una red será más complicado. Los agricultores suelen estar muy atareados a nivel de huerta y son reticentes a probar nuevos cultivos por el trabajo que les supone.

## BANCO DE GENES Y VALOR CULTURAL

Si, para el consumidor, las variedades locales son una fuente más de diversidad gastronómica y de placer en la mesa, para los expertos las variedades locales son un banco de genes de valor incalculable. Así lo defiende Jaume Brustenga. «Para hacer selección genética necesitas una

base de genes, y si no tienes ese banco de genes es imposible hacer esa selección».

No deja de ser paradójico que la selección de especies mejoradas haya llevado a una situación que pone en riesgo no sólo el resto de variedades sino las futuras mejoras a través de selección genética.

Sin embargo, este es un problema del que se han ocupado poco. «Los ecologistas están más centrados en la lucha por el mantenimiento de la biodiversidad silvestre, y los agrónomos por su parte en los aspectos y técnicas agrícolas», explica Brustenga. Pero ni unos ni otros se han acordado de la biodiversidad de nuestros cultivos.

¿Tiene implicaciones también esta biodiversidad sobre el resto del ecosistema? «No. Es más de cara a nosotros. No sólo es importante la conservación de los genes para futuras selecciones sino que nuestras variedades suponen un valor antropológico y cultural».



Es más fácil encontrar variedades en árboles de vida larga como el manzano



GUÍA PRÁCTICA CONSUMER EROSKI

### Legumbres, cereales y patatas

Información útil y recetas para disfrutar de alimentos básicos en una dieta saludable.

CONSUMER.es EROSKI © Fundación EROSKI