



**LLavors d'ací**  
Asociación para la promoción y la  
conservación de la biodiversidad agraria

C/ Quart nº80  
46008 Valencia  
646136184  
llavorsd@llavorsdaci.org  
www.llavorsdaci.org

## **Llavors d'ací pone en marcha una campaña de promoción de variedades locales en tiendas de alimentación**

Valencia, 4 de octubre de 2011. Del 5 al 8 de Octubre se pondrá en marcha una campaña de promoción de variedades locales en algunas tiendas de alimentación de la ciudad de Valencia y de Alberic. Esta acción se ha insertado en la Semana Estatal de la Lucha por la Biodiversidad Agrícola, una campaña por la defensa de las variedades tradicionales y las semillas libres promovida por la Red de Semillas "Resembrando e Intercambiando", con más de 40 actividades descentralizadas a nivel estatal (<http://www.siembratusderechos.info/>). La Campaña, bajo el lema "*Cultiva diversidad. Siembra tus derechos*", tiene como objetivo concienciar a la sociedad civil de la necesidad de recuperar el patrimonio genético agrícola para asegurar la calidad y la soberanía alimentaria y de presionar al Gobierno central y a las comunidades autónomas para que desarrollen políticas activas que devuelvan las variedades tradicionales y locales al medio rural y propicien una legislación que de libertad a los agricultores para producir y comercializar sus propias semillas.

La organización de esta actividad de promoción en tiendas corre a cargo de Llavors d'ací y la Asociación Acsud-Las Segovias País Valencià, dentro del proyecto Equilliquà.

Las variedades tradicionales se encuentran en grave peligro de desaparición, entre otras cosas porque los agricultores han dejado de cultivarlas y porque ya no es fácil conseguirlas en las tiendas y los mercados. El principal objetivo de esta campaña es promover una serie de variedades típicas valencianas, para que vuelvan a ocupar un espacio en las tiendas de alimentación, y el consumidor pueda reconocerlas y valorarlas al incluirlas en su compra diaria. Los establecimientos colaboradores son las tiendas de productos ecológicos de la ciudad de Valencia Herboristeria Navarro, Eco-Organic, Biobàsic y Natural Biomercado, un puesto en el mercado de Castilla y la Cooperativa AiguaClara de Alberic.

Durante esta semana, se pondrá a disposición de los consumidores distintas verduras típicas valencianas como la calabaza de asar, la calabaza de cacahuete, la acelga del terreno, la berenjena listada de Gandía, la berenjena negra, el pimiento dulce del País, la judía manteca y la cebolla de *gra*, caracterizadas por ser, todas ellas, variedades antiguas de semillas multiplicadas por los agricultores de l'Horta y de la Ribera. Para poder identificarlas, se han elaborado unas fichas explicativas para que tengan destacada presencia en las estanterías de dichas tiendas y

los consumidores puedan identificarlas, conocer sus características organolépticas y algunos consejos sobre sus posibles usos culinarios. Añadido a esto, se repartirán unos trípticos informativos para sensibilizar sobre la problemática de las pérdidas de biodiversidad agraria, destacando el papel fundamental que tienen los consumidores en la promoción del uso de variedades locales.

Para conservar estas variedades y que no caigan en el olvido, es necesario hacer un trabajo conjunto con los distintos actores de la cadena alimentaria. No solo es fundamental el trabajo con los agricultores, para que continúen mejorándolas, cultivándolas y multiplicándolas, también es necesario acercarlas al consumidor, para que sea capaz de identificarlas, valorarlas y posteriormente exigir las en sus establecimientos de venta habituales.

Con esta acción lo que se pretende es promover el consumo y la utilización normalizada de las variedades tradicionales entre consumidores y agricultores ecológicos. Las prácticas de los agricultores han ido cambiando desde la aparición de la agricultura industrial y las semillas híbridas, y los consumidores se han acostumbrado a toda una gama de productos homogéneos y estandarizados que llegan de todo el territorio nacional y del extranjero, pero en contrapartida se nos están olvidando los productos originarios y genuinos que caracterizaban la gastronomía típica de nuestros territorios. Como aspecto a destacar de ese amplio abanico de verduras que se ofrecerán, es que todas ellas se han producido a menos de 20 km de distancia de los puntos de venta, por agricultores locales y ecológicos de Picassent, Náquera, Bétera y Alberic.

#### **Más información:**



Llavors d'ací

Marta Ribó

Presidenta

646136184

[llavorsd@llavorsdaci.org](mailto:llavorsd@llavorsdaci.org)

[www.llavorsdaci.org](http://www.llavorsdaci.org)