

# La búsqueda de rentabilidad en los cultivos abre paso a la quinoa y al trigo sarraceno

Itacyl impulsa una investigación con pseudocereales con contenidos nutricionales muy aceptados en el mercado actual

SILVIA G. ROJO



VALLADOLID. El auge de los pseudocereales –tales como la quinoa, el amaranto, el trigo sarraceno y otros cultivos como la chia o el cáñamo– y su incorporación en la dieta debido a una gran divulgación de sus propiedades funcionales y contenidos nutricionales, han mostrado al sector primario una clara oportunidad de mercado.

«Se denominan pseudocereales porque sus semillas son como las de los cereales, ricos en materiales harinosos y aptos para la panificación, pero son espe-

cies dicotiledóneas –plantas con hojas embrionarias o cotiledones en sus semillas–, mientras que los cereales propiamente dichos, como el arroz, el sorgo, el maíz y el trigo, son monocotiledóneas gramíneas –con una sola hoja embrionaria–», explica Nieves Aparicio, investigadora de la Unidad de Herbáceos del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl). «Como estas dicotiledóneas no contienen gluten, son fácilmente digeribles, lo que ha provocado un auge en el consumo de estos alimentos en los últimos años, sobre todo en países europeos donde es mayor la incidencia de la enfermedad celíaca», aclara.

En un contexto como el actual, de búsqueda de sostenibilidad y rentabilidad de las explotaciones agrarias, la necesidad de integrar nuevos cultivos herbáceos alternativos, tanto para las explotaciones de secano como para las de regadío, se está convirtiendo en un requerimiento para el sector primario y por ello, en el

año 2020, se puso en marcha el proyecto Culitemer», coordinado por el Itacyl y con la colaboración de tres empresas: CeraltoSiro, Salutel y Semillas Batlle. Este proyecto está financiado por la Unión Europea a través del Programa de Desarrollo Rural y tiene como objetivo «avanzar en el conocimiento y proporcionar al sector primario y agroalimentario de Castilla y León un escenario más competitivo, a través del desarrollo de estos nuevos productos, permitiendo a ambos sectores mayores posibilidades para rentabilizar sus empresas», añade Aparicio.



Cultivo de quinoa. S. G.

## Experiencia con la quinoa

Es originaria de los Andes y se trata de un recurso alimentario natural de alto valor nutritivo, cuya importancia es cada vez más reconocida en la seguridad alimentaria. «Ante el desafío de elevar la producción de alimentos de calidad para alimentar a la población del planeta en un contexto de cambio climático, la

quinoa aparece como una alternativa para aquellos países que sufren inseguridad alimentaria», comenta la investigadora.

En España, Andalucía es la principal productora de quinoa, llegando en alguna campaña a sobrepasar las 3.000 hectáreas. En Castilla y León. En 2022 se llegó a las 162 hectáreas, situán-

dose León, con 128, como principal provincia.

En el marco de este proyecto, se están realizando ensayos para el estudio de la adaptación de diferentes variedades de quinoa, tanto dentro de la Finca Experimental de Zamadueñas como con agricultores colaboradores de la comunidad. En total se ha estudiado el comportamiento agronómico de doce variedades de orígenes diversos, como Perú, Dubai, Dinamarca, Chile, y cada año se trata de incorporar nuevo material a ensayar, como es el caso de una variedad italiana que se probará por primera vez en el 2023.

Todas las variedades se ensayan bajo las mismas condiciones edafoclimáticas y se determina cuál es la más productiva. Se manejan diferentes ciclos, más tardías y más tempranas, así como materiales amargos (con saponinas) y materiales dulces.

«En las condiciones climáticas de nuestra comunidad se ha observado que la mejor época de siembra se sitúa a finales de marzo principios de abril y siendo la cosecha a principios de septiembre», informa la experta. Para la

## «El objetivo es envasar la quinoa nosotros mismos»

José Luis Grajal Agricultor

S. G. R.

VALLADOLID. José Luis Grajal es un agricultor de Castroverde de Campos (Zamora) que por tercer año, en colaboración con el Itacyl, ha optado por cultivar quinoa. «De momento hemos tenido un año bueno y uno malo, estamos aprendiendo y viendo cómo es su manejo», explica.

Grajal asegura que la semilla se encuentra «pero no es tan fácil como la de un cereal», y des-

taca como el aspecto más complicado de todo el proceso la limpieza del grano. «No hay un sitio para limpiarlo al 100%. Al final, lo hicimos con una limpia-dora de las antiguas, la gente mayor es muy lista». Este agricultor dice que, de momento, está empezando y va «al tran tran», sus más allegados han probado el producto y su idea es «envasarla nosotros mismos y venderla directamente», igual que hacen con los garbanzos.



José Luis Grajal. S. G. R.

LA TRILLA  
JUAN QUINTANA

## El reto de la producción ecológica



Según el informe 2023 sobre la producción y el consumo ecológico en España de Ecovalia, referido a cifras de 2021, en el mundo se cultivan 76,4 millones de hectáreas, de las que 17,8 millones están en Europa, el 32% del total; solo superada por la ecopoderosa Australia, que dispone de casi la mitad de la superficie mundial. España es el séptimo país en este ranking, con 2,64 millones de hectáreas, solo por detrás de la menciónada Australia, Argentina, Fran-

cia, China, Uruguay e India. A pesar de ello el crecimiento en nuestro país es acelerado, y solo en los últimos cinco años la superficie ha aumentado en casi un 25%.

En el caso de Castilla y León, la superficie en ecológico solo ronda el 1,3% de superficie cultivable, la que menos de toda España y muy lejos del objetivo europeo del 25% para 2023. En todo caso y de acuerdo con los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se localizan 88.332 hectáreas en

esta región, de las que el 46,6% son tierras arables y el 34,1% pastos permanentes, siendo el resto cultivos permanentes. Dentro de los cultivos predominan los cereales y las forrajeras. En cuanto a ganadería solo hay 159 explotaciones, el 1,7% del total nacional, mayoritariamente vacuno de carne, apicultura, aves de puesta y ovino de carne. En definitiva, una apuesta en firme por la producción ecológica que todavía está pendiente de llegar. Sin embargo el verdadero va-

lor del mercado ecológico no se mide solo por la extensión de sus cultivos ecológicos, sino sobre todo por lo que representa con respecto a su superficie agraria útil (SAU), así como por su consumo interno. En ambos parámetros España flojea bastante. Por ejemplo, el 10,8% de nuestra SAU está en ecológico, lo que todavía nos posiciona muy lejos del objetivo europeo antes mencionado. El consumo de productos ecológicos merece mención aparte, lo que haremos la próxima semana.