Nuevas variedades de alimentos para los sentidos



Revista
La Consejería de Agricultura trabaja en la adaptación de determinados tipos de aceite, legumbres o fresas a las tendencias actuales de consumo.

Nuevas variedades de olivar que consiguen un rico y más saludable aceite de oliva virgen extra, tipos de garbanzos que se transforman en un delicioso paté, habas más digeribles y productivas, fresas con sabor intenso y dulce aroma o tomates de carne más crujiente son tan sólo algunos de los ejemplos de los trabajos que desarrolla actualmente el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (Ifapa), organismo público de investigación de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

El Ifapa, a través de su centro cordobés Alameda del Obispo, desarrolla en la actualidad proyectos de investigación para conseguir el uso y aprovechamiento de variedades de olivar hasta ahora inusuales, pero con gran potencial.

Raúl de la Rosa, investigador de este centro del Ifapa, asegura que "la mayoría de las nuevas plantaciones que se realizan hoy día en Andalucía se basan en sólo tres variedades de olivo, en concreto, Picual, Arbequina y Hojiblanca, muy antiguas y que se cultivan desde hace cientos de años". "Por ello, uno de nuestros objetivos -añade de la Rosa- es aumentar la oferta de variedades interesantes para los agricultores andaluces".

En este último aspecto se ha centrado recientemente un equipo de expertos para crear a medio plazo una colección mundial de aceites de oliva virgen extra a partir de 40 variedades con perfiles organolépticos muy dispares y procedentes de quince países distintos, como Irán, Siria, Egipto, Israel o Portugal, entre otros.

De estas variedades, que se encuentran en el Banco Mundial de Germoplasma del Olivo, ubicado en Córdoba, se han elaborado, por segunda vez en este año, muestras de aceites de oliva virgen extra para darlas a conocer mediante catas dirigidas a almazaras, restauradores y otros profesionales con la idea de hacer transferencia y ayudar a a la diversificación.

Como complemento a esta colección mundial de variedades, todas ellas muy antiguas -posiblemente centenarias-, el Ifapa de Córdoba está desarrollando un programa para generar variedades de olivar más adaptadas a las tendencias actuales de la olivicultura.

Se pretende que estas nuevas variedades den repuesta a las necesidades actuales del sector, como son el abaratamiento de la recolección, la resistencia a la verticilosis -enfermedad del olivo- o la producción de aceites de calidad diferenciada o con propiedades nutricionales más destacadas.