

## La quinua, un nuevo "superalimento" para el campo español



## **Noticias**

Lebrija (Sevilla) es su epicentro, pero también las hay en la provincia de Cádiz

La quinua, un "pseudocereal" de origen andino con propiedades nutriciones y proteínicas, y versatilidad gastronómica, apto incluso para los celíacos, ha desembarcado en el campo español, donde se perfila como alternativa para diversificar cultivos como algodón y otros herbáceos.

Así lo ha explicado el agricultor experto en cereales, oleaginosas y proteaginosas, y responsable de estos sectores de Asaja ante el Copa-Cogeca y ante la Dirección General de Agricultura de la Unión Europea (UE), Pedro Gallardo, quien calcula que este año se sembraron alrededor de 1.500 hectáreas de quinua, con unos rendimientos muy altos, de 4.000 kilos/ha. Gallardo ha detallado que las plantaciones se han realizado sobre todo en el Valle del Guadalquivir.

Lebrija (Sevilla) es su epicentro, pero también las hay en la provincia de Cádiz, donde el producto es valorado como alternativa al algodón, y en Anteguera (Málaga).

También se ha sembrado en Extremadura y Castilla y León, aunque en menores cifras, ya que el 80 % se concentra en Andalucía.

El experto ha indicado que la quinua crece en países como Perú o Bolivia, donde su cultivo es ancestral, pero las crecientes exportaciones a EEUU han provocado que los habitantes de estas zonas andinas tengan ahora menores disponibilidades del alimento.

Gallardo ha destacado las oportunidades que plantea este cultivo, que se siembra en marzo y se recoge en agosto, para la diversificación en el sector primario español.

Ha apuntado el creciente interés que despierta la quinua entre los agricultores, hasta tal punto de que calcula que durante el próximo año la superficie de cultivo crecerá hasta las 3.000 hectáreas, sólo en la Comunidad autónoma de Andalucía.

En favor del cultivo destacan sus propiedades nutritivas -alto contenido en proteínas y aminoácidos, según Gallardo-, la creciente demanda del producto por parte de los consumidores en los distintos mercados internacionales y su rentabilidad, ya que en algunos lineales europeos el precio de venta puede rondar los 10-12 euros por kilo.

Redacción