

- *Rango del artículo*
- *5 may 2013*
- *Dinero*
- *Joaquim Elcacho*

Un cereal para el cambio climático

Una 'spin-off' del CSIC comercializa un híbrido de trigo y cebada resistente a la sequía y a las altas temperaturas

El nuevo cereal es más resistente a patógenos y necesita poca agua y pocos fertilizantes

Puede parecer un nombre de la serie Harry Potter pero se trata de un cereal con un futuro esperanzador. Etimológicamente, tritordeum –el protagonista de esta aventura científica y agrícola– es una combinación de los nombres técnicos del trigo duro (*Triticum durum*, el que se hace servir para hacer pasta) y un tipo de cebada silvestre, la *Hordeum chilense*, originaria de Chile y Argentina.



AGRASYS Campo cultivado con tritordeum, un nuevo cereal híbrido con espigas que recuerdan mucho a las de trigo

El nombre, aunque extraño, expresa de forma fidedigna los antecedentes familiares de este nuevo cereal. "El padre es el trigo duro y la madre, la cebada silvestre", explica Pilar Barceló, directora general de Agrasys, una empresa surgida como spin-off del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), con sede en el Parc Científic de Barcelona, que trabaja en el desarrollo y comercialización del tritordeum y otras nuevas variedades de cultivos.

El proceso de cruce o hibridación natural de plantas de estos dos cereales se inició en 1977 con el trabajo liderado por Antonio Martín, profesor de investigación del Instituto de Agricultura Sostenible de Córdoba (IAS-CSIC). El objetivo era conseguir plantas más robustas y resistentes con propiedades alimenticias comparables o superiores a los cereales

cultivados habitualmente. "Las técnicas utilizadas para el desarrollo del tritordeum son las clásicas de mejora de cultivos basadas en el cruzamiento y elección en el campo de las mejores combinaciones, y no incluyen modificación genética", explicaba la semana pasada el profesor Antonio Marín en el acto de presentación del nuevo cereal en Barcelona.

Después de más de tres décadas de trabajo, tritordeum es ahora un cereal que se está comenzando a cultivar y comercializar en diferentes partes del mundo. "Estamos hablando de una variedad más robusta que el trigo, un híbrido con un sistema de raíces más potente que le permite soportar mejor las situaciones de sequía, las inundaciones y las altas temperaturas", explica Pilar Barceló. El rendimiento de los cultivos de tritordeum es similar a los de trigo, pero el nuevo cereal es más resistente a patógenos y necesita poca agua y pocos fertilizantes.

En 1977, cuando Antonio Martín creó las primeras plantas de tritordeum, el cambio climático todavía no era una preocupación global pero las características del nuevo vegetal lo convierten ahora en una alternativa con grandes posibilidades de desarrollo en muchas partes del mundo.

En cuestiones de alimentación, Pilar Barceló destaca que, en comparación con el trigo común, "el nuevo cereal tiene diez veces más luteína [un antioxidante implicado en la salud ocular], una proporción más elevada de fibra dietética y es rico en minerales esenciales y fructanos, unos carbohidratos de acción prebiótica que contribuyen a mantener la flora bacteriana intestinal".

El tritordeum contiene gluten y, por tanto, no es apto para celíacos pero sus niveles de gluten reactivo son más bajos que los del trigo común o la espelta, y similares a los encontrados en el kamut, y por tanto es más digerible para personas que presentan la denominada intolerancia noceliaca al gluten.

La presentación pública del tritordeum realizada la semana pasada en Barcelona sirvió también para comprobar que los productos a base de tritordeum –el pan, por ejemplo– tienen unas cualidades organolépticas (sabor y olor) muy favorables, además de un atractivo color dorado, resultado del alto contenido en luteína.



"El tritordeum tiene cualidades y funcionalidades específicas que no se encuentran en otros cereales y que lo hacen muy adecuado para la fabricación de productos innovadores, en respuesta a la demanda del consumidor actual y a las nuevas tendencias de mercado", destaca Pilar Barceló.