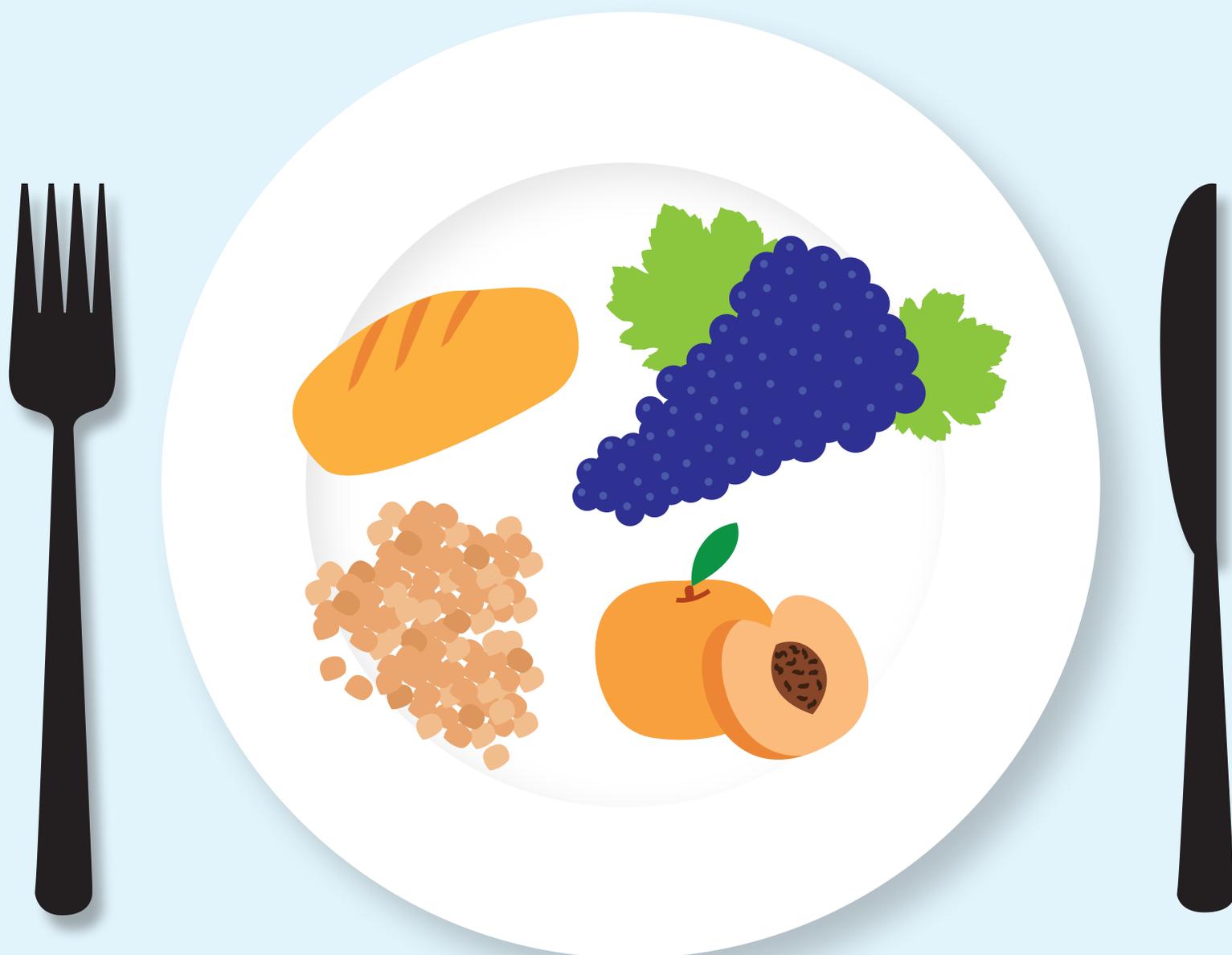


07 AGRICULTURA TRADICIONAL PARA UN CLIMA MÁS EXTREMO

¿Qué pasa si volvemos a traer a nuestro plato alimentos de cultivos tradicionales? Abandonados o en peligro de extinción por la reducción de variedades que ha impuesto la agricultura convencional, estos cultivos olvidados pueden resultar cruciales para una práctica agraria adaptada al calentamiento global, pues son capaces de soportar las condiciones climáticas extremas de cada lugar. Ahora, centros de investigación y agricultores se unen para proteger este patrimonio agrícola en bancos de semillas y cultivos locales. Estos son algunos ejemplos:



PAN DE TRIGO ARAGÓN 03

La panadería de los hermanos Marcén Murillo de Zaragoza ha recuperado este tipo de trigo casi desaparecido que utilizaban sus abuelos. Es especialmente resistente a la dureza de Los Monegros (Aragón) y a las lluvias irregulares.

GARBANZO MADRILEÑO

Hace años que el tradicional cocido de Madrid se prepara con garbanzos de otras comarcas españolas, incluso de otros países, pues la variedad autóctona se había perdido. Un grupo de agricultores de la comarca la ha recuperado con ayuda del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), aumentando así la producción y el consumo locales de esta leguminosa.

UVA MONEU

Es la variedad ancestral para la elaboración de vino tinto que Bodegas Torres ha rescatado del olvido en su finca de L'Aranyó (Lérida), por su especial resistencia a los climas áridos y condiciones extremas. La compañía catalana hace años que experimenta nuevos caminos para adaptar su producción al calentamiento global, como plantar viñedos en zonas más altas.

MELOCOTÓN

En Casa Pareja, una finca de agricultura ecológica en Jumilla (Murcia), cada paso está pensado para recuperar la diversidad agraria local perdida de cultivos como olivos, moreras y también melocotón. Estas variedades autóctonas resultan interesantes para observar cómo resisten a las nuevas condiciones climáticas de la región.