

## El CITA trabaja en la recuperación del frutal autóctono de la Sierra de Albarracín

- El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), adscrito al Departamento de Innovación, Investigación y Universidad del Gobierno de Aragón, está llevando a cabo la recuperación del frutal autóctono de la Sierra de Albarracín.

EUROPA PRESS. 28.08.2016

Este proyecto, que se enmarca dentro del Plan Teruel, tiene como objetivo la preservación del rico patrimonio genético relacionado con las variedades frutales propias de la provincia de Teruel que se encuentran en peligro de extinción, promoviendo el valor intrínseco de los productos alimentarios locales y la elaboración de productos con ingredientes tradicionales.

Los trabajos realizados para la gestión y conservación del patrimonio genético relacionado con las variedades frutales ubicadas en la Sierra de Albarracín, comenzaron con un inventario en las zonas de Albarracín, Calomarde, Bronchales, Gea de Albarracín, Griegos, Orihuela del Tremedal y Royuela.

Se han elaborado unas fichas donde se recoge la edad estimada del árbol, la localización mediante coordenadas, estado de conservación del árbol, características singulares, o la zona de cultivo. Además, todo el material ha sido caracterizado molecularmente y evaluado con el fin de identificar aquellos ejemplares únicos y diferentes a las principales variedades comerciales. También se ha realizado la evaluación de características del fruto y análisis físico-químico centrado en dureza, pH, acidez, sólidos solubles, azúcares y oligoelementos.

### VIVERO

Para proceder a la recuperación se han establecido durante el trimestre del año los patrones adecuados para variedades recuperadas. Del material proceden aquellos ejemplares que tras el análisis molecularmente y evaluado con el fin de identificar aquellos ejemplares únicos y diferentes, asegurando singulares para el posterior estudio de, entre otr

Estos individuos han sido establecidos en una parcela de ensayo en la que se han recuperado 39 manzanos, 27 perales y 17 ciruelos para continuar su estudio.

La investigadora del CITA Pilar Errea es la directora de este proyecto, del que ha destacado que "está en su fase más interesante, ya que una vez se han seleccionado y recuperado estos materiales, es el momento de continuar con la evaluación de sus características, especialmente de caracteres físico-químicos de los frutos y de adaptación agronómica y resistencia a enfermedades, para poder ofrecer la máxima

información que pueda poner en valor y rentabilizar futuras explotaciones con estos materiales locales".

La recuperación de estas variedades ofrece al sector hortofrutícola aragonés la opción de disponer de material vegetal autóctono caracterizado por su buena adaptabilidad al medio, dado que estas variedades se han mantenido décadas en estas zonas, demostrando una adaptación al medio que les hacen singulares en estas zonas de cultivo, y una buena calidad organoléptica, con interés por parte del sector de la restauración de productos de calidad típicos de la zona, como oportunidad para la recuperación y aprovechamiento de las variedades tradicionales con una reconocida calidad organoléptica.

La diversidad genética de variedades y ecotipos autóctonos, puede ser la base de obtención de productos alimentarios de calidad y valor diferencial con interés para el ciudadano, así como de génesis de estructuras de negocio que pueden contribuir a la diversificación de fuentes de ingreso en el medio rural a través entre otras actividades del Agroturismo, junto a la generación de valores añadidos como la mejora de las condiciones de vida de la población local, la reactivación de zonas deprimidas y la participación de las sociedades locales.

PUBLICADA EN LA DIRECCIÓN URL

<http://www.20minutos.es/noticia/2825060/0/cita-trabaja-recuperacion-frutal-autoctono-sierra-albarracin/>