

El CITA preserva variedades de cardo casi desaparecidas

El Banco de Germoplasma atesora un centenar de muestras, muchas de ellas de la ribera del Ebro.

Actualizada 28/12/2016 a las 10:35 [Heraldo Zaragoza](#)



Algunos de los cardos recuperados por el Banco de Germoplasma aragonés. | CITA

El Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) mantiene una colección de aproximadamente 100 muestras de cardo, la mayoría variedades tradicionales. Se han originado a través de un proceso de selección y mejora practicado por los agricultores mediante métodos tradicionales desde el origen de la agricultura hasta nuestros días.

Estas muestras se encuentran conservadas en forma de semillas introducidas en frascos de cristal con cierre hermético, ubicados en cámaras de conservación en condiciones de baja temperatura (-18° C) y baja humedad relativa. De este modo, se consigue disminuir el ritmo metabólico de las semillas, aumentando considerablemente su longevidad.

El cardo se conoce científicamente como 'Cynara cardunculus' y está estrechamente emparentado con la

alcachofa. **Se trata de una planta bienal que se cultiva en ciclo anual para la obtención del cardo hortícola** a los seis o siete meses de la siembra, que se suele realizar en mayo o junio. Si se dejan en campo, al verano siguiente (junio) las plantas emiten inflorescencias con flores de color azul intenso, que, por sus propiedades coagulantes, se pueden utilizar como cuajo vegetal para la elaboración de quesos. **Las semillas se recolectan en los meses de julio o agosto.**

Las prospecciones para la recolección de las semillas se iniciaron en el año 1997 y han dado origen a una colección formada por una gran diversidad de tipos, incluyendo variedades tan conocidas como verde de Peralta y blanco lleno sin pinchos. Pero prácticamente **todas las localidades del área del Ebro tienen su propia variedad de cardo**, mayoritariamente verdes o blancos, entre las que destaca el cardo de Cadrete, localidad zaragozana que ha apostado con fuerza por este cultivo, dedicándole incluso una feria gastronómica.

En el banco se conserva el cardo de Cadrete tanto en su variante verde como blanca, cuya denominación obedece a que las variedades, antes del blanqueo, pueden ser más o menos blanquecinas. **La preferencia por unas u otras depende de los gustos del consumidor.** También hay cardos con la penca tintada de violeta, como el rojo de Ágrede, el rojo de Corella, el rojo de Gallur o el de Tauste, que **tradicionalmente se consumen también en ensalada.**