

El CITA preserva colecciones de cardo casi desaparecidas del campo español



Colecciones de cardo casi desaparecidas del campo español. (DGA)

- El Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) mantiene una colección de cien muestras de cardo, la mayoría variedades tradicionales.

EUROPA PRESS. 18.12.2016

Se han originado a través de un proceso de selección y mejora practicado por los agricultores mediante métodos tradicionales.

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 grados centígrados) y baja humedad relativa (un 4 por ciento). 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 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, que han dado origen a la colección, se iniciaron en el año 1997 y está formada por una gran diversidad de tipos, incluyendo variedades tan conocidas como 'Verde de Peralta' y 'Blanco Lleno sin Pinchos'.

Pero casi todas las localidades del área del Ebro tienen su propia variedad de cardo, mayoritariamente verdes o blancos, entre las que podemos destacar el Cardo de Cadrete, localidad zaragozana que ha apostado con fuerza por este cultivo, dedicándole incluso una feria gastronómica.

En el BGHZ 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 Ágreda', el 'Rojo

de Corella', el 'Rojo de Gallur' o el 'Rojo de Tauste', que tradicionalmente se consumen también en ensalada.

La localidad soriana de Ágreda y la navarra de Corella también han elegido al cardo como emblema de sus producciones agrarias.

La colección cuenta además con cardos silvestres procedentes del sur peninsular, donde se le conoce como "alcaucil silvestre" y es muy buscado por los aficionados.

Sin embargo, la mayor parte de las variedades que forman la colección del banco proceden del Valle Medio del Ebro, principal foco de producción de cardo, que incluye Aragón, Navarra, y La Rioja.

La investigadora del CITA y responsable del Banco de Germoplasma de hortalizas, Cristina Mallor, ha destacado que el mantenimiento de estas variedades en los bancos de germoplasma resulta de gran importancia para la conservación de la enorme biodiversidad generada durante estos procesos de selección y adaptación agronómica a unas zonas determinadas así como a los gustos locales.

"Algunas de las variedades de cardo recolectadas por el banco en los últimos 15 años entre los hortelanos tradicionales pueden haber desaparecido, bien al ser sustituidas por variedades comerciales o por la falta de relevo generacional. En consecuencia, algunas de estas muestras pueden estar únicamente conservadas en el Banco de Germoplasma del CITA", ha agregado.