

A LA CARTA

Investigación y gastronomía. El Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza acaba de publicar su último libro, en el que se reflejan los resultados de su investigación en el campo de las lechugas. Hasta mil variedades tiene registradas, de las que un centenar son aragonesas. JOSÉ LUIS SOLANILLA

Las lechugas aragonesas, otro tesoro del Banco de Germoplasma

Anteriormente fueron las legumbres, las cebollas, los pimientos y varios tratados sobre el tomate. Ahora le toca el turno a las lechugas: hasta 34 variedades autóctonas aragonesas de lechuga diferentes recopila y describe el último libro que se ha publicado gracias al trabajo de los responsables del Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza: Miguel Carravedo Fantova, Cristina Mallor Giménez y Ana Garcés Claver. En este banco se han colectado a lo largo de su existencia cerca de mil variedades de lechuga españolas, de las que un centenar son aragonesas.

La publicación acaba de ver la luz con el apoyo económico de la Obra Social La Caixa, que seleccionó el proyecto del citado banco, que tiene ya 30 años de trayectoria y que atesora en sus cámaras frigoríficas unas 17.000 entradas de semillas correspondientes a 350 especies vegetales diferentes. Destacan sus colecciones de tomates y de pimientos, de perejil (seguramente la mejor del mundo), de coles, sandías, pepinos...

El libro constata que en Aragón, las lechugas se encuentra entre las hortalizas cultivadas más antiguas. También que el mercado responde siempre «y de forma inexorable» a criterios económicos, de forma que «la belleza, la estética y el encanto no son para él, salvo

que estos reporten dividendos, cosa a menudo compleja de compaginar». Con la lechuga pasa como con el caso de los espárragos con las escamas moradas, cuyos precios se derrumban frente a los netamente blancos, pese a que el morado posee un antioxidante resistente a la cocción, la quercitina.

Entre las singularidades relevantes halladas dentro de las estudiadas en el libro destaca que la lechuga 'Capuchina de grumo de Híjar' es resistente a las cuatro razas de mildiu, hongo que se considera el enemigo número uno de las lechugas y que a veces asuela este cultivo. Pero como es una lechuga que tira hacia un color rojo, el mercado tiende a rechazarla, aunque sería una lechuga muy ecológica pues no necesita ningún tratamiento químico, lo que evitaría gastos y tóxicos en nuestros huertos.

El libro descubre también lechugas espectaculares por su gran tamaño: la de verano de Fuendejalón, las zaragozanas, gorda de Magallón, amarilla de Sádaba y la de torres de Albarracín.

La lechuga de Bureta tiene un sabor a látex muy levemente amargo, «que le confiere un sabor extraordinario». La morada de Sorripas «muestra un gran encanto, aunque ya solo el nombre asustaría al mercado».

ESPECIES PARA MEJORAR. El capítulo 6 del libro se centra en especies silvestres -no comestibles- en las



Parcelas de experimentación en el CITA, en las que se han reproducido algunas variedades de lechuga. CITA

LA FICHA TÉCNICA

Clasificación. La lechuga (*Lactuca sativa* L.) pertenece al género *Lactuca* L., que comprende aproximadamente cien especies dispersas por todos los continentes. Botánicamente, se distinguen cuatro variedades: *longifolia* lam., aquellas en las que sus hojas no forman un verdadero cogollo, como las romanas; *capitata* l., que forman un cogollo apretado de hojas; *intybasea hort.*, que poseen las hojas sueltas y dispersas; y *augustana irish.*, que se aprovechan por sus tallos (solo se cultiva en China).

que se encuentran los genes que pueden mejorar, o seguir mejorando, nuestra lechuga de mesa. «Hay dos lechugas, la de Daroca y la de Abenzos, que no sabemos por qué, resultan raras en el dendograma realizado. Puede que sean como muy primitivas, acercándose a una lechuga silvestre llamada *Lactuca serriola*», dice el responsable del Banco de Germoplasma.

NUEVO LIBRO DE TOMATES. Miguel Carravedo cuenta en su hoja de servicios con la prospección y evaluación de miles de variedades autóctonas procedentes de todo el territorio aragonés. Ahora, las labores de prospección por pueblos y comarcas está prácticamente agotada porque las semillas que se utilizan proceden de planteros comerciales. No



Portada del libro.

obstante, desde que en 2006 publicó el libro 'Variedades autóctonas de tomates de Aragón', ha recopilado semillas de sesenta nuevas variedades procedentes de diferentes zonas de la comunidad. Y ahora ha pedido a los responsables del CITA la reedición del manual para incluir los datos de las casi 250 variedades de tomates aragoneses.

Por toda esta labor del Banco de Germoplasma, Carravedo recogió hace 3 años el premio anual que la Academia Aragonesa de Gastronomía le concedió en el apartado de tecnología y desarrollo. Junto a Cristina Mallor, experta en germoplasma y responsable también del banco, ganaron en el año 2007 el premio al Mejor Trabajo de Investigación, otorgado por la Fundación Biodiversidad.