

# Carrizales recupera sabores tradicionales y sabiduría rural

Los regantes de la comunidad recogen semillas de variedades locales por todo el campo ilicitano y las plantan de forma experimental para conseguir una agricultura natural y de más calidad

🕒 09:49 ☆☆☆☆☆



Tweet 3

Recomendar 10

Recolección. Hacer frente a la pérdida de la biodiversidad hortofrutícola y recuperar la sabiduría y conocimientos adquiridos durante siglos por los agricultores, es el objetivo de la comunidad de Carrizales que se encuentra recogiendo semillas de variedades locales como base del desarrollo rural y diversidad productiva.



La Comunidad de Regantes del Parque Agrario de Los Carrizales tiene en el melón uno de sus productos más valorados.

**E. DE GEA** Hacer frente a la pérdida de la biodiversidad hortofrutícola y recuperar la sabiduría y conocimientos adquiridos durante siglos por los agricultores, es el objetivo de la comunidad de Carrizales que se encuentra recogiendo semillas de variedades locales como base del desarrollo rural y diversidad productiva.

## NOTICIAS RELACIONADAS

\* [Primera tienda del parque agrario . Elche](#)

La Comunidad de Regantes del parque agrario de Carrizales está realizando una labor de recuperación y experimentación sobre el terreno utilizando variedades de semillas hortofrutícolas autóctonas, cuyo fin es poner en marcha una estrategia combinada de conservación de la biodiversidad y desarrollo sostenible del medio rural, según explica el responsable de Carrizales, Manuel Esclapez.

Las semillas autóctonas ocasionan el desarrollo de una agricultura ecológica, sostenible, con menos insumos y más adaptados a las condiciones locales en cuanto a las plagas, al suelo, al agua y al clima, comenta Esclapez. Hasta el momento han sido recogidas semillas de variedades locales que conservaban algunos agricultores ya entrados en edad de todo el campo ilicitano. Es el caso del melón "tendrall", más redondo que el conocido como piel de sapo, de color más negro, de corteza más gorda y que tradicionalmente se consumía en Navidad tras ser colgados para su conservación en los techos de las viviendas. De esta variedad el agricultor, Carlos Esclapez, tiene plantadas seis tahúllas con 3.000 matas para "ver cómo funciona y conseguir semillas" explica.

Otro melón cuyas semillas recuperadas es el de grano de cebada, cuya característica principal es su aroma y sabor. Otras variedades localizadas son de tomates cuarenteno y franceset. También carrizales cuenta ya con semillas de calabazas cultivadas "toda la vida" en el campo ilicitano y destinadas fundamentalmente a la repostería o de ciruelas rojas de pequeño tamaño. "Todas estas especies y muchísimas más son originarias de aquí, con un sabor sin igual, pero dejaron de plantarse debido a que su productividad era menor a otras especies nuevas que llegaban y debido a que su aspecto era mucho menos vistoso que otros, se dejaron de cultivar; hay que tener en cuenta que la gente come por los ojos" señala Carlos Esclapez que gestiona la primera tienda de Elche que comercializa productos bajo la marca de Carrizales. El segundo paso de esta iniciativa de Carrizales será solicitar semillas de variedades autóctonas a distintos bancos de semillas nacionales e internacionales ante la imposibilidad de encontrarlas en Elche.

## Denominación de origen

Las variedades locales tienen, por otro lado, la característica que del producto final se pueden conseguir semillas para volver a plantar. Todo lo contrario de las híbridas que solo se pueden conseguir en el mercado a través de multinacionales y que producen semillas estériles. Por ello, Manuel Esclapez considera que "estamos en manos de las empresas si no promocionamos nuestras semillas autóctonas". "Se trata de defender lo nuestro, nuestra cultura rural, recuperando nuestros productos de siempre y conseguir que tengan salida en el mercado pese a que no son productos tan vistosos como otros pero de más calidad y sabor" explica el

representante de Carrizales que añade que, con este tipo de cultivos se conseguirá la denominación de origen con más facilidad para determinados cultivos hortofrutícolas.

Las semillas locales hasta mediados del siglo XX fueron la base de la producción campesina y motor de las economías locales. Hoy en día, la mayoría se encuentran en peligro de extinción, debido a la implementación del modelo actual de la agroindustria. Las semillas autóctonas presentan una gran riqueza genética que les permite adaptarse a las condiciones concretas de las zonas donde han sido cultivadas.

Además, su importancia no solo se centra en su genética ya que lleva asociada "una cultura popular, local y campesina" asegura Esclapez.

#### Plan para promover la alimentación ecológica

La Conselleria de Agricultura, cuenta desde esta semana con un Plan de Alimentación Ecológica que tiene como objetivo promover la demanda de alimentos ecológicos, su producción como opción para diversificar la oferta y conseguir un valor añadido al productor en forma de rentabilidad. Se trata, según expuso la consellera Maritina Hernández, de dar respuesta, desde un punto de vista integral, a las demandas sociales relacionadas con lo natural, la salud y la sostenibilidad sin descuidar la parte de la producción.

La idea nace, según el plan, de la oportunidad de trabajar de manera diferenciada un subsector dentro del agroalimentario, con una producción y un segmento de consumo claramente diferenciado, y que en los últimos años viene experimentando un ligero crecimiento, por lo que constituye también una opción para la diversificación de la oferta y dinamizador de la producción.