



Elimina la filigrana digital ahora



Área del parque científico de la UA donde crecen silvestres algunas especies de halófilas y otras con las que también trabajan los investigadores.

PILAR CORTÉS

VICTORIA BUENO

■ Nadie diría que plantas que crecen salvajes en terrenos del parque científico de la Universidad de Alicante, y en los saladares y las rocas, se las rifen los paladares más exquisitos.

Se trata de las halófilas, que presentan adaptaciones fisiológicas a los ambientes salinos y con cuya domesticación, que no es otra cosa que su cultivo controlado en invernadero, investigadores botánicos de la UA y la UMH han descubierto que se vuelven más carnosas y suculentas.

«Estamos cultivando estas plantas silvestres porque, sin tanto estrés, se desarrollan mucho más y son más palatables» o gustosas, lo que las revaloriza de modo singular de cara a su producción para la alta gastronomía, como explica el investigador principal y director del proyecto, Segundo Ríos.

Esta suculencia, que las hace más gruesas y de hojas carnosas, deriva de que almacenan agua en los tejidos para sobrevivir, ya que la sal rompe su cadena de nutrientes minerales.

En realidad se han consumido desde la antigüedad como alimento o como condimento, especialmente en episodios de hambrunas, pero en la actualidad se han convertido «en un paquete de nuevos recursos para la cocina moderna», destaca Ríos.

Como ingrediente principal, para realzar el sabor o como decoración de elaboradas recetas, las halófilas tipo gourmet, como la salicornia, están de moda.

Halófilas como alimento. Investigadores de las universidades de Alicante y de Elche han creado en Ibi un pabellón de hierbas culinarias con más de cien plantas comestibles, entre las que hay halófilas que crecen silvestres en el parque científico de la UA.

Plantas de la UA y los saladares para la alta gastronomía

► Investigadores botánicos descubren que se vuelven más carnosas y suculentas cultivándolas en invernadero

Y para domesticarlas se ha creado un «Pabellón de las hierbas culinarias», con la participación del Ayuntamiento de Ibi y el apoyo de la cátedra Carmencita de la UA, -de Estudios del Sabor Gastronómico-, la Asociación de Mujeres en Gastronomía -cuya presidenta es la chef y restauradora María José San Román-, y de algunas empresas alicantinas y murcianas. El proyecto lo impulsa la Estación Biológica-Jardín Botánico de Torretes, dentro de su Jardín Botánico, y el espacio está íntegramente dedicado a la gastronomía.

Se están cultivando hasta un centenar de plantas para el consumo. «Aún no han crecido todas pero ya tenemos más de 50 cultivadas y disponibles», detalla el director del proyecto. De hecho, por el aumento de la salinidad del suelo a consecuencia de factores como la intensificación de la agricultura y la escasez de lluvias, estas halófilas están de plena vigencia. «Son una oportunidad a la hora de encontrar nuevas plantas comestibles», subraya Segundo Ríos.

El investigador de la UA incluye a las

halófilas cultivadas tiempos atrás, como la acelga que en la época musulmana se hizo muy popular y vive entre los arenales y saladares de la playa; o el hinojo marino que crece pegado al mar, en las rocas salpicadas por el agua salada. «Con él se realiza un encurtido muy apreciado en nuestra tradición local», destaca. Se suele poner en salmuera.

«Muchas de estas plantas antiguas se están rescatando en la actualidad. Los gourmets se van a sentir muy cómodos. Queremos ofrecer nuevas posibilidades rescatándolas del olvido o dándoles nuevas posibilidades», aventura el experto botánico.

Cita además la kakile marítima, una pequeña planta carnosa de la familia de la col que también vive en la playa «donde arrojam las toallas», concreta. Y lo que resulta más asombroso es que los cocineros modernos la están reutilizando. Otro tipo de halófilas son populares en zonas geográficas distantes pero para nosotros son nuevas, como la planta ostra Mertensia marítima. «Viene de la zona nórdica de Europa y es muy popular porque sabe a ostras», añade.

Junto a Segundo Ríos trabajan en la publicación de estos hallazgos la también investigadora del Cibio, Instituto de la Biodiversidad de la UA, Vanessa Martínez-Francés; C. Obón, de Biología Aplicada de la UMH; Alonso Verde, del Laboratorio de Sistemática y Etnobotánica del Instituto de Botánica de Castilla La Mancha; el cocinero David Ariza; y Emilio Laguna, de la Generalitat.