

# La universidad alerta de que el 'garrofó' valenciano está en peligro de extinción

► El cambio climático y la competencia desde el exterior amenazan el cultivo de uno de los productos indiscutibles de la paella valenciana

JOAN BATALLA. VALÈNCIA

■ El 'garrofó', producto indiscutible de la paella valenciana, está en peligro. El 'P. lunatus' -también conocido como 'bajocó' o 'fessol de la peña' - vive un progresivo descenso de su producción desde hace años, a pesar de que resulta imposible cuantificar su producción de manera concreta, según un comunicado de la Universidad Politécnica de València en el que enumera los principales factores desencadenantes de esta merma, que principalmente son tres: el aumento de las temperaturas provocado por el cambio climático, la competencia de productos similares procedentes de otros países -más económicos- y la pervivencia de ciertas prácticas culturales de cultivo, que eleva los costes de manera ostensible.

Ante este panorama, desde el Instituto de Conservación y Mejora de la Agrodiversidad Valenciana (COMAV) de la UPV «se insiste en buscar soluciones que pasan, principalmente, por cultivar variedades más resistentes a las altas temperaturas y modernizar algunas de las prácticas tradicionales en determinadas fases del cultivo del 'garrofó' valenciano».

## Variedades

La investigación desarrollada estos años en la UPV se ha centrado en la caracterización del germoplasma del garrofón, con el fin de seleccionar y desarrollar aquellas variedades



El 'garrofó' es básico en una paella.

LEVANTE-EMV

que alcancen un crecimiento determinado, y sean más productivas y resistentes. Además, otro de los aspectos sobre los que se ha incidido ha sido la disminución o, incluso, eliminación de los costes que comporta el entutorado, una técnica agrícola que consiste en dotar de un soporte físico al crecimiento de la planta y que conlleva una inversión considerable de recursos y tiempo. Esto pasa por introducir en los campos de cultivo algunas variedades de crecimiento determinado, procedentes de diversas localizaciones valencianas.

Según explica Salvador Soler, investigador del COMAV y secretario de la Asociación de Productores, la

intención es «claramente» hacer más competitivo el 'garrofó' valenciano, tanto en lo que respecta a su precio como a los costes de su cultivo. Además, «se tendrá que estudiar la manera de desplazar los ciclos de siembra y recolección», defiende.

El garrofó tiene dos épocas de cosecha: de marzo a junio y de septiembre a diciembre, y este cambio en el calendario trata de soslayar los episodios de elevadas temperaturas del verano, dentro del contexto de cambio climático. Los avances conseguidos en estos últimos años son «esperanzadores», indica el investigador, «pero se debe hacer más, no sólo en el ámbito de la investigación», añade.