

Tesoro Agroecológico de Villena

(AGCOOP_A/2018/015)

Programa Desarrollo rural de la Comunitat Valenciana 2014-2020
Projectes de Cooperació relacionas amd experiències innovadores i sostenibles entre productors i centres d'investigació amb cultius adaptadas al canvi climàtic i produïts amb models agroecològics

RESUMEN DEL PROYECTO

El proyecto Tesoro Agroecológico de Villena surge como colaboración entre el Instituto de Conservación y Mejora de la Agrodiversidad Valenciana (COMAV-UPV), como Institución Pública de Investigación, y la Cooperativa Agrícola Villena, como empresa del sector agroalimentario, incentivada a través del Programa Desarrollo rural de la Comunitat Valenciana 2014-2020 (Projectes de Cooperació relacionats amb experiències innovadores i sostenibles entre productors i centres d'investigació amb cultius adaptadas al canvi climàtic i produïts amb models agroecològics).

Este proyecto supone una apuesta decidida por la producción ecológica y la recuperación y promoción de cultivos tradicionales vinculados al territorio local de Villena, contribuyendo asimismo a la diversificación agraria, uno de los principios fundamentales de la agroecología, al integrar tres cultivos que se suceden en periodos de cosecha y oferta complementarios.

A lo largo del periodo 2018-2020, el Tesoro Agroecológico de Villena trabaja en la recuperación de ecotipos de cereza, pimiento blanco y zanahoria morada con buena respuesta al cultivo ecológico bajo las condiciones agroclimáticas de Villena y alto valor añadido en términos de calidad organoléptica y nutricional.



Se están evaluando decenas de variedades de pimiento y zanahoria, conservadas durante años por agricultores locales, bancos de germoplasma y algunas casas de semillas vinculadas a la producción de variedades tradicionales. En el caso de las cerezas se están evaluando una selección de plantaciones con diversos clones. El proceso de evaluación y mejora de las plantas y sus productos se está abordando desde una perspectiva participativa. Esto es, con la implicación de todos los agentes de la cadena alimentaria en las distintas etapas del proceso de

evaluación: científicos, técnicos de la cooperativa, agricultores/productores, distribuidores, y consumidores y público en general. Lo cual redundará en una toma de decisiones más eficiente y en una mayor difusión de actividades del proyecto.

En las evaluaciones del material vegetal se están considerando caracteres como la productividad en cultivo ecológico, facilidad de manejo y cultivo, calidad visual, aptitud poscosecha y calidad del producto. En el caso de la calidad, se consideran las especificidades y atractivos propios de cada cultivo. Así en la cereza se consideran aspectos tales como el dulzor, acidez, textura y firmeza, color, aroma y composición determinada analíticamente mediante metodologías HPLC y GC/MS (azúcares sencillos, ácidos, principales flavonoides, vitamina C, perfil de volátiles responsables del aroma y flavor). En el pimiento blanco los principales atributos de calidad son sabor/flavor, dulzor, firmeza del fruto, intensidad del aroma herbáceo, morfología del fruto y color/apariencia marfil, y caracteres de calidad (azúcares sencillos, vitamina C, principales flavonoides, actividad antioxidante total, perfil de volátiles responsables de aroma y flavor). En zanahoria morada se está poniendo énfasis en el sabor, dulzor, firmeza de la raíz y morfología recta, intensidad del color morado y caracteres de calidad propios (antocianos, vitamina C, perfil de volátiles responsables de aroma y flavor).

En términos de calidad organoléptica se está acudiendo a una evaluación en dos fases del flavor y aroma de los productos mediante la cata visual, aromática y de flavor: i) con un panel entrenado del COMAV-UPV y ii) con consumidores y distribuidores de productos agroalimentarios. Ello permite decidir definitivamente cuáles serán los genotipos seleccionados para representar a cada cultivo.