



## Incrementarán la calidad del trigo duro andaluz y competirá con el de USA, Canadá o Francia

21/03/2018

En el marco de los proyectos de la Asociación Europa de Innovación (AEI), cuyo objetivo es incrementar la productividad y sostenibilidad agrícolas, a través del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Andalucía 2014-2020, Cooperativas Agro-alimentarias, la empresa obtentora de semillas Agrovegetal y la compañía líder Pastas Gallo han creado



un Grupo Operativo (GO) para investigar y producir trigo duro de alta calidad en Andalucía. Los trabajos de este GO contarán, además, con el apoyo del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA).

La investigación parte del hecho de que España es autosuficiente en trigo duro, en cuanto a cantidades producidas, siendo Andalucía la comunidad autónoma líder con un 70% de la producción. Sin embargo, las empresas nacionales y regionales continúan importando trigos procedentes de otros países como Canadá, Estados Unidos o Francia, de elevada proteína, mejor color y calidad de gluten superior.

***EN SIETE PUNTOS GEOGRÁFICOS DIFERENTES DE LA REGIÓN, SE TESTARÁN DIEZ VARIEDADES TANTO EN SECANO COMO EN REGADÍO***

En consecuencia, y con el propósito de revertir la dinámica, estas tres organizaciones trabajarán para producir trigo duro de la mejor calidad en Andalucía, en base a variedades adaptadas a los ambientes cambiantes causados por el cambio climático.

Para ello, el GO ya ha realizado estudios previos de recopilación de información y ha iniciado la siembra de ensayos estadísticos de valor agronómico.

En siete puntos geográficos diferentes de la región, se testarán diez variedades tanto en secano como en regadío. En cinco de esos puntos o ambientes, Agrovegetal llevará a cabo los ensayos de secano en colaboración con sus cooperativas asociadas: Campo de Tejada (Escacena del Campo, Huelva), Coesagro (Écija, Sevilla), San Dionisio (Jerez de la Frontera, Cádiz), Cerealista de Conil (Conil de la Frontera, Cádiz) y SAT Córdoba (Córdoba). Las otras siembras experimentales serán en riego y las realizará el IFAPA en Santaella (Córdoba) y Lebrija (Sevilla).

Posteriormente, se medirá la productividad, resistencia a enfermedades y plagas, así como la calidad semolera y pastera del trigo duro obtenido, como paso previo a la producción de partidas uniformes con características idóneas para la producción de pastas de la más alta calidad.

En la actualidad, los socios de Agrovegetal comercializan 200.000 toneladas de trigo duro, es decir, un tercio de toda la producción de Andalucía. Una vez se concluya este proyecto innovador, el objetivo es que el 20% de esa cantidad, unas 40.000 toneladas, se cosechen y clasifiquen como de alto color amarillo y/o de calidad de gluten superior, lo que supondrá un valor añadido de, al menos, un 10% para el sector y una monetización en torno al millón de euros.

Además, el grupo operativo aspira a que esta investigación sirva de modelo al resto del sector productor de trigo duro de Andalucía, de modo que el impacto económico podría multiplicarse por tres e incluso cuatro. Finalmente, el GO trabajará en común para clasificar y comercializar estas partidas, concentrando la oferta y suministrando a la industria española de forma estable el trigo duro de calidad necesario para la producción de pastas.