

'EL TRITORDEUM'

Agro.- Agrasys presenta un nuevo cereal con



Foto: EUROPA PRESS

BARCELONA, 25 Abr. (EUROPA PRESS) -

La 'spin-off' del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Agrasys, ha presentado este jueves en Barcelona el Tritordeum, un cereal de nueva creación fruto de la combinación natural entre el trigo duro y la cebada silvestre.

En rueda de prensa, la directora general de Agrasys, Pilar Barceló, ha explicado que este tipo de cereal contiene unas características nutricionales "fundamentales", puesto que cuenta con altos niveles de fibra, proteínas, antioxidantes, y una cantidad baja de gluten indigesto.

Hace treinta años, el ingeniero agrónomo y miembro del CSIC Antonio Martín comenzó a desarrollar esta idea, que en 2006 pasó a manos de Agrasys, entidad que ha logrado financiar gran parte de la elaboración del producto con fondos públicos como ACC1Ó, el Ministerio de Economía y Competitividad y el Fondo Social Europeo.

Barceló ha explicado que la inversión total en la producción y comercialización de este cereal ronda el millón y medio de euros, y ha garantizado, en declaraciones a Europa Press, que confía plenamente en un proyecto que, según ella, obtendrá beneficios en un par de años.

Sus buenas expectativas se deben a la comercialización del Tritordeum con cinco panaderías diferentes, así como con pequeñas productoras de harina, y también ha explicado que el precio de dicho producto se encuentra en un punto intermedio entre la harina de mala calidad y aquella que llega desde fuera como el Kamut, proveniente de Canadá.

El Tritordeum, que puede ser utilizado para elaborar panes, todo tipo de bollería, pasta e incluso cerveza, es un producto resistente a la sequía, al calor y a las enfermedades, y actualmente se está cultivando en Andalucía, Castilla, Catalunya y el sur de Italia.

El panadero Josep Antoni Ribes ha asegurado que el pan elaborado con la harina de Tritordeum es "muy agradecido, sabroso y robusto", y el cocinero Josep Maria Freixa ha celebrado que cada día haya una mayor variedad de panes para poder acompañar la comida.