



Este proyecto ha recibido financiación del programa de investigación e innovación de la Unión Europea Horizonte 2020 mediante el acuerdo de subvención n.º 727848.



## El cultivo del trigo sarraceno

La harina de trigo sarraceno no contiene gluten, por tanto los productos elaborados con ella son aptos para los consumidores que siguen una dieta sin gluten. El trigo sarraceno proporciona una cosecha más bien escasa pero con un valor relativamente alto, y puede ofrecer oportunidades de mercado especialmente para los agricultores ecológicos.

### Presentación general del trigo sarraceno

El trigo sarraceno es una planta muy antigua, probablemente originaria de Extremo Oriente, y hay evidencias de que se cultiva en Europa desde hace miles de años. La característica particular de esta planta es que su harina no contiene gluten y por lo tanto es apta para las personas que padecen celiaquía o a las que, por algún motivo, les sienta mejor consumir alimentos sin gluten o aprecian los platos y los productos preparados con trigo sarraceno. Sin embargo, el cultivo de trigo sarraceno no está muy difundido en Europa: se podría dedicar una superficie mayor a esta planta, los agricultores podrían obtener más rentabilidad y los consumidores más productos caseros de su agrado. Por ello, el trigo sarraceno puede tener un mercado potencial.



Foto 1. El trigo sarraceno en el museo al aire libre de Seurasaari, Helsinki. Foto: Urszula Ala-Karvia

### Descubrir y aceptar el trigo sarraceno

El trigo sarraceno no es muy conocido entre los agricultores y, por lo general, no hay productos elaborados con el mismo disponibles en el mercado. El trigo sarraceno (*Fagopyrum esculentum*), en realidad, no es un cereal sino una planta que florece perteneciente a la familia de las centinodias. Sus flores de color blanco-rosa pálido aparecen un mes después de la siembra, cuando los campos de trigo sarraceno se convierten en un precioso espectáculo a nivel paisajístico. También es muy peculiar por el hecho de que no aparece citada en las bases de datos de la UE entre las variedades vegetales registradas, por lo que no hay que pagar derechos a los seleccionadores de semillas. Dado que el trigo sarraceno no es un cereal, muchos agricultores pueden tener reservas respecto a esta planta: esta debe ser "aceptada" y sus métodos de cultivo entendidos. Los agricultores necesitan saber cómo se comporta el trigo sarraceno en el lugar específico donde se cultive.

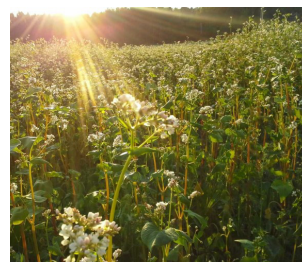


Foto 2. Un campo de trigo sarraceno. Foto: Kaskisen Mylly Oy.

### Cultivar, moler y consumir trigo sarraceno: la red del trigo sarraceno

El trigo sarraceno es una planta muy modesta, que crece en climas cálidos con terrenos secos y más bien pobres. Es ideal para el cultivo en ecológico y la rotación con legumbres. Es conocido por su capacidad para mejorar la disponibilidad de nutrientes de cara a las plantas que seguirán en el esquema de rotación de los cultivos. Es sensible al hielo precoz y a los veranos frescos y húmedos, que

pueden ser perjudiciales para la formación de la semilla. Si la planta sufre una helada podría no producir semillas; en ese caso, se tiene que enterrar y hay que efectuar una nueva siembra. La cosecha en ecológico puede ser de aproximadamente una tonelada por hectárea, con variaciones más bien fuertes en función de las condiciones. El trigo sarraceno produce una semilla triangular, oscura y muy dura, que requiere una muela especial para obtener harina, sémola, grañones, copos y pasta. Curiosamente, el trigo sarraceno contiene aproximadamente un 13% de proteína, en el que se incluye el aminoácido esencial llamado lisina. Invertir en una muela de este tipo puede suponer un reto, debido a la necesidad de disponer de capital, de conocimientos técnicos, de una red de cultivadores de trigo sarraceno que produzca la materia prima y de la posibilidad de acceder al mercado por parte del molinero. La cultura gastronómica basada en el trigo sarraceno también puede aprender, por ejemplo, de la cocina rusa de cara a desarrollar enfoques innovadores en Europa occidental. Puesto que la contaminación por gluten supone un riesgo importante en los productos de trigo sarraceno, no se puede trabajar con otros granos que contengan gluten en las mismas instalaciones. Por esta razón, se puede decir que el trigo sarraceno es una planta que conecta fuertemente a los agricultores, los molineros y los consumidores, en una red económica que ofrece rentabilidad a los productores y beneficios a todos los actores que conforman la red: cultivadores, terrenos y personas en general.

## Referencias

Mörö, H. 2016. Aspectos que influyen los contratos agrícolas para el trigo sarraceno. Caso: cooperativa de trigo sarraceno North-Pirkanmaa ('Tattarin sopimusviljelyhalukkuuteen vaikuttavia tekijöitä. Caso: Pohjois-Pirkanmaan Tattariosuuskunta'). Tesina para la Universidad de Ciencias Aplicadas de Seinäjoki. En finlandés, resumen en inglés. Accesible a día 20/09/2019 en la dirección: [https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/113593/Moro\\_Helena.pdf;jsessionid=9682E58DB0141C525C6A1E53ED14A074?sequence=1](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/113593/Moro_Helena.pdf;jsessionid=9682E58DB0141C525C6A1E53ED14A074?sequence=1)