

Expertos del CSIC documentan tres nuevas variedades de olivos centenarios gallegos

Los tres se suman a la 'brava' descubierta el año pasado ■ Los investigadores de la Misión Biológica estudian ahora sus propiedades nutricionales y saludables

Ágatha de Santos
A CORUÑA

Galicia tiene tres nuevas variedades de olivos centenarios autóctonos, que se suman a la variedad *brava* descubierta el pasado año. En el marco del proyecto *Galiat 6+7*, el equipo de investigadores de la Misión Biológica- CSIC que dirige la bióloga Carmen Martínez Rodríguez ha realizado la caracterización de estas variedades, que han sido registradas por la empresa Olei en el Banco de Germoplasma Mundial de Olivo de Córdoba. “Este descubrimiento es interesantísimo porque no todos los días se encuentran olivos nuevos, diferentes de los que ya existen en la lista internacional. Por eso este hallazgo es muy importante no solo para la empresa, que es la que ha localizado los ejemplares de estas variedades para incorporarlas a su producción de aceite, sino también para Galicia, ya que se trata de variedades en vías de extinción”, explica Carmen Martínez, que detalla que estos ejemplares fueron localizados en las zonas de Monterrei (Ourense), Quiroga y alrededores de Santiago de Compostela.

Los investigadores del CSIC han realizado la descripción botánica de estas tres variedades, aún sin nombre, y ultimán la técnica de multiplicación para cada una de ellas. “Ya tenemos cerca de un centenar de plantitas en el invernadero y nuestra idea es sacarlas después del verano”, adelanta la bióloga, que explica que el objetivo ahora es perfeccionar esta técnica para conseguir un crecimiento más rápido de las nuevas plantas. “Hasta ahora se estaba plantando olivo andaluz, que aquí no funciona del to-



Las primeras muestras de las nuevas variedades de olivo en un invernadero gallego antes de ser plantadas. | CSIC

do bien y la calidad de su fruto no es buena. El autóctono, sin embargo, se adapta perfectamente y su calidad es superior”, explica. Los científicos también estudian la caracterización agronómica de las especies, es decir, la calidad de su fruto, producción y calidad del aceite, así como las condiciones óptimas para su cultivo.

Otra línea de investigación, en colaboración con el Departamento de Farmacología de la Universidad de Santiago de Compostela (USC), se centra en las propiedades nutricionales y antimetastásico de determinadas moléculas presentes en la aceituna y en los aceites resultantes. “Se sabe que las aceitunas tienen moléculas muy beneficiosas para la nutrición y la salud. Lo que estamos intentando determinar es si nuestras variedades tienen más o menos concentración de estas moléculas”, añade. *Galiat 6+7* es un proyecto

de I+D+i impulsado por seis empresas gallegas y siete grupos científicos que tiene como fin demostrar los beneficios que tienen para la salud determinados productos autóctonos gallegos que forman parte de la dieta atlántica.

Propiedades anticancerígenas

También dentro del proyecto *Galiat 6+7*, la Misión Biológica de Galicia CSIC ha conseguido extraer aceite de semillas de uva de las variedades autóctonas blancas *albariño*, *loureiro* y *caño blanco* y de la tinta mencía y en estos momentos está analizando sus propiedades nutricionales y para la salud.

“Parece ser que el aceite fabricado a partir de semillas de vid tiene unas propiedades fuera de lo común porque tiene unos compuestos muy interesantes: vitamina E, Omega 3 y proantocianidinas, y

pensamos que nuestras variedades tienen una concentración elevada de estos compuestos. Por ello se comenzó este estudio, con el que hemos conseguido obtener ya el aceite, que no es nada fácil, y que es el primero de semilla de vid de España”, explica Martínez.

El grupo de investigadores que dirige la experta se centra ahora en el análisis de los aceites obtenidos a partir de estas semillas, y en especial en la concentración de proantocianidinas, moléculas a las que distintos estudios atribuyen propiedades anticancerígenas. Aunque el estudio no está aún finalizado, la bióloga adelanta que los análisis obtenidos hasta la fecha prometen resultados “muy prometedores”.

En esta parte del proyecto sobre el aceite de semilla de uva participan, además de Olei, las bodegas Terras Gauda y Pazo de Rivas.

Hernández ve una oportunidad de repercusión europea en la visita de Merkel

Redacción
SANTIAGO

El alcalde de Santiago, Agustín Hernández, destacó que el encuentro que tendrán en la capital gallega el presidente del Gobierno, Mariano Rajoy, y la canciller alemana, Angela Merkel, será “una oportunidad” de tener repercusión europea.

Para el regidor, el encuentro informal que está previsto para este mes de agosto representa la oportunidad de que una “persona de la categoría mundial” de Merkel esté en Compostela y visite la Catedral. Además, Hernández considera que la canciller podrá comprobar in situ los valores patrimoniales y artísticos de la ciudad. Este encuentro será previo a la celebración del Consejo Europeo de Bruselas del día 30 en el que participarán los jefes de Estado y de Gobierno europeos.

El regidor compostelano en que la cita tenga repercusión en un país como Alemania, “emisor de muchos turistas” que llegan a Santiago, por lo que supone una “buena noticia” y acarrea una “valoración positiva”.

En cuanto a la fecha y al programa que desarrollarán en Santiago, Hernández aclaró que por ahora “no hay ninguna fecha confirmada” y que tampoco dispone de la programación de la visita. De hecho, fuentes de Moncloa explicaron la semana pasada que la fecha de la reunión está por decidirse, pero, previsiblemente, ambos mandatarios abordarán en ella asuntos que quedaron pendientes en el último Consejo Europeo, así como otros temas de interés común.