

Una hortaliza a la moda

El romanesco gana terreno y Elche prevé este año producir un 20% más para exportar a Europa

E. G. BROTONS | 10.01.2014 | 01:35

Propiedades. El romanesco tiene las propiedades beneficiosas de las «brassicas» (la familia del brócoli, la col o la coliflor), sin malos olores y con una apariencia de lo más atractiva. Por todo ello gusta en Alemania, Francia o Italia y, aunque en España aún es muy desconocida, a la hortaliza le gusta el clima ilicitano y cada vez se planta más.

La producción de romanesco, una hortaliza a medio camino entre el brócoli y la coliflor, va ganando terreno en el campo de Elche y ya se ha comenzado a cortar para distribuirse prácticamente en su totalidad al mercado internacional. Países como Francia, Gran Bretaña, Alemania y los países nórdicos son grandes consumidores de este producto que por sus fríos climas no pueden producir en invierno.

Es por eso que la agricultura ilicitana ha apostado este año más que el anterior por producir esta hortaliza del género de las «brassicas». No en vano, se espera obtener un 20% más de producción, con 408.000 unidades (una por planta) que se pagan al agricultor a precios de entre 0,70 y un euro cada una, según los precios que maneja la cooperativa Cambayas.

El portavoz del sindicato agrario Asaja en Elche, Pedro Valero, es quizás el mayor cultivador de este producto en Elche y explica que «se vende todo a otros países, especialmente a Francia, y en esta zona no se consume mucho, la gente no lo conoce, pero se puede hervir o hacer a la plancha como el brócoli e incluso hay que lo utiliza como decoración».

Y es que la espectacular forma que adopta la hortaliza, que «muestra geometría fractal, una progresión matemática perfecta», según explica Santiago Pascual, del sindicato La Unió, hace que algunos crean que se trata de un producto poco natural. Pero nada más lejos de la realidad, asegura, pues precisamente es una de las «brassicas» más antiguas. Tradicionalmente se ha plantado en Italia y la breña francesa, pero tanto en estos países como en el norte de la Península se pueden encontrar en estas fechas con heladas que son muy poco probables en el sureste de España, y de ahí que la provincia tenga intención de comenzar a pisar fuerte. El presidente de Cambayas, Andrés Irlés, coincide en que Elche y la provincia tienen la oportunidad de «coger hueco en invierno, cuando otros países productores tienen demasiado frío».

El representante de La Unió afirma que «el romanesco tiene grandes posibilidades en el mercado porque tiene las ventajas alimentarias del brócoli (con propiedades que frenan el desarrollo del cáncer, especialmente de colon y próstata, señala), es rico en vitamina A, B, C y K, y tiene menos inconvenientes que la coliflor (porque no genera un olor que para muchos resulta algo desagradable)». Por ese motivo, incluyendo la posibilidad de que se consuma en crudo, Santiago Pascual plantea que el reto está ahora en que los consumidores locales se animen a probar el romanesco, que cada vez más tiene cierta presencia (aunque aún reducida) en las verdulerías y mercados de la zona.



El romanesco tiene una apariencia tan atractiva que se llega a utilizar como decoración. **SERGIO FERRÁNDEZ**

[Fotos de la noticia](#)