

## EXPANSIÓN

**AGRASYS/** LA 'SPIN OFF' DEL CSIC, PARTICIPADA POR UNINVEST, LANZA AL MERCADO UN CRUCE DE TRIGO Y CEBADA, FRUTO DE MÁS DE TRES DÉCADAS DE INVESTIGACIÓN

# El Tritordeum, un nuevo cereal cocinado a fuego lento

ANÁLISIS

por Jon Sindreu

Fue el mismo año en el que George Lucas llevó a la gran pantalla la primera entrega de *La Guerra de las Galaxias*, aquel en que Josep Tarradellas volvió del exilio y Adolfo Suárez fue reelegido presidente. En 1977, el profesor Antonio Martín inició con otros colegas suyos el proceso de desarrollo de un cereal resistente al calor y a la sequía, un proyecto que, entre las paredes del Instituto de Agricultura Sostenible de Córdoba (IASC) –asociado al Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)–, se acabaría materializando 36 años después en la creación del Tritordeum. La exclusividad comercial de este cruce natural –no transgénico– entre el trigo duro (*triticum*) y una cebada silvestre (*hordeum*), originaria de Chile y Argentina, pertenece desde 2006 a Agrasys, una *spin off* del CSIC fundada por un grupo de científicos, entre ellos Martín. Ubicada en el Parc Científic de Barcelona, esta compañía trabaja ahora para seleccionar nuevas líneas de Tritordeum –ya tiene dos– adaptadas a diferentes ambientes y demandas de la industria.

La empresa ya tiene hoy en día cuatro centros de producción (uno de ellos en Lleida), así como unas 200 hectáreas cultivadas a partir de convenios con agricultores locales. “En España, trabajamos de forma directa con los productores de grano y los fabricantes de productos finales”, explica la directora general de Agrasys, Pilar Barceló. “Internacionalmente optamos por vender los derechos a compañías que conocen en detalle sus mercados”, añade.

La joven *spin off* ha logrado hacer del Tritordeum un producto de valor añadido medio, que es atractivo en primer lugar para los productores y los agricultores, que obtienen una semilla de rendimiento parecido al trigo pero resistente a los hongos y altamente adaptable a las temperaturas elevadas y a la escasez de agua. Por otro lado, los fabricantes de productos finales o elaborados obtienen un ingrediente novedoso de buen color, sabor y aroma, que además contiene ventajas nutricionales.

Desde su puesta en marcha, Agrasys ha recibido el apoyo de varias entidades



Los creadores y promotores del Tritordeum, en su acto de presentación.

## Ventajas nutricionales

- Sus desarrolladores remarcan que el Tritordeum contiene diez veces más luteína –relacionada con la salud ocular– que la mayoría de cereales.
- Presenta también un elevado contenido en fibra dietética que tiene efectos cardiovasculares positivos.
- Sus bajos niveles de gluten reactivo lo hacen más digerible para personas con intolerancia no-celiaca al gluten.
- Tiene, además, altas concentraciones de proteína, almidón, cobre y zinc.

## Un marketing basado en la naturalidad

La presentación en sociedad del cereal tuvo lugar en abril en Barcelona y contó con la participación del maestro panadero Josep A. Ribas –de la panadería Cruixent– y el cocinero Josep M. Freixa, que demostraron la gran variedad de productos que es posible crear a partir del Tritordeum, desde panes hasta galletas. El acto es parte de una campaña de promoción de Agrasys entre las panaderías de la capital catalana, varias de las cuales

públicas, como el Fondo Social Europeo –de la Unión Europea–, el Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI) y la agencia catalana Accló. “Sin ayudas públicas, sería imposible que proyectos como éste se convirtieran en realidad”, destaca Barceló. “De hecho, ahora mismo sería imposible desarrollar algo así”, admite.

El principal socio inversor de Agrasys, sin embargo, es la gestora de capital riesgo Uninvest a través de su fondo I+D Unifondo, dedicado a financiar empresas innovadoras, así como proyectos de centros de investigación españoles. Entre sus partícipes se encuentran grandes empresas como Inditex, Banco Santander o Grupo San José.

–incluyendo Forns Enrich, Fleca Balmes y Forns Mistral– ya lo han utilizado. Además, la empresa es minuciosa en enfatizar el desarrollo natural del Tritordeum para que no se confunda con especies creadas genéticamente. “Utilizamos técnicas tradicionales como el cruce y la selección de campo”, aclara la directora general de Agrasys, Pilar Barceló. “De hecho, si esto fuera un transgénico tendríamos el mercado europeo cerrado”, aclara.