



ISABEL REVILLA Profesora del Campus Viriato galardonada con el Premio Nacional de Ecovalia

“Consumir productos ecológicos es invertir en futuro, está demostrado”

“Apoyar la investigación siempre repercute de forma favorable en la sociedad, este sistema ayuda a fijar población en el mundo rural y quienes se dedican a ello están más satisfechos”

Recién llegada de Baena, la investigadora Isabel Revilla habla del estudio “Influencia del sistema de producción convencional vs ecológico, el nivel de pasto, la estacionalidad y el periodo de maduración sobre la calidad de carne de ternera”. Un informe realizado junto a su compañero Carlos Palacios, que ha sido galardonado con el Premio Nacional de Investigación de Producción Ecológica concedido por la asociación sevillana Ecovalia y la familia de Andrés Núñez de Prado, el ingeniero técnico agrícola apodado el Sabio que fue pionero en la investigación para la producción de aceite de oliva ecológico en Córdoba. En 2011, Isabel ya logró un accésit en los mismos premios gracias a un estudio sobre el ovino.

—¿Cómo se encuentra después de que su trabajo haya sido premiado?

—Muy contenta, cuando te dicen que te han dado el premio sientes una alegría tremenda porque es un reconocimiento a un trabajo que llevó dos años de tiempo: las terneras tenían entre catorce y dieciséis meses, empleamos casi otro año en hacer los análisis en colaboración con los alumnos del Grado en Ingeniería Agroalimentaria y una vez que estaban los análisis, tardamos otros cuatro meses elaborando la memoria que fue presentada. Entonces, con el premio ves que no solo este trabajo es reconocido sino todo el que llevamos haciendo en temas de producción ecológica. Yo llevo más de diez años y mi compañero Carlos Palacios casi veinte. Pasas muchos nervios porque tienes que ir hasta allí y recoger el premio, pero también es gratificante por la repercusión que está teniendo. Es una sorpresa.

—En cierto modo fuisteis unos visionarios. ¿Cómo fue su primera toma de contacto con la producción ecológica?

—Sí, sobre todo mi compañero Carlos, gracias a él entré en el mundo de lo ecológico. Él ha realizado la conversión de convencional a ecológico a muchas de las ganaderías que están en Castilla y León. Como dice siempre, una parte necesaria de la producción animal es la calidad de los alimentos que se generan. Entonces empezamos a colaborar y ahí surgió el comprobar qué ocurre cuando se hacen las cosas en convencional o cuando se hacen en ecológico.

—¿Cómo nació el proyecto que ha sido galardonado?

—La idea viene de una ganadería que se llama Dehesa de la Serina, situada en Ávila, en la que trabajan en ecológico. Ellos tenían terneras que habían acabado el cebo tal y como establece lo ecológico que es 60% de pasto y 40% de forraje grano. Pero también tenían terneras que habían terminado solo a base de pasto. Entonces, querían saber cómo repercutía esa forma de trabajar sobre la calidad de sus productos. Yo les sugerí hacer la comparación también con terneras de Ávila criadas de forma convencional. Y así tomé forma el proyecto comparativo entre convencional, ecológico y distintos niveles de pasto. Por otra parte, los carníceros o los entendidos que luego van a comprar la carne, saben que después del sacrificio del animal hay que dejarlo unos días para que se ablande, pero no cuánto. Entonces ahí entró la siguiente variable que metimos, denominada tiempo de maduración, para averiguar cuánto tiempo hay que dejar la carne antes de su consumo para mejorar sus características, sobre todo sensoriales.

—¿Con qué objetivo?

—Para optimizar la calidad del producto y determinar sus condiciones óptimas.

—¿Cuáles han sido las conclusiones del estudio?

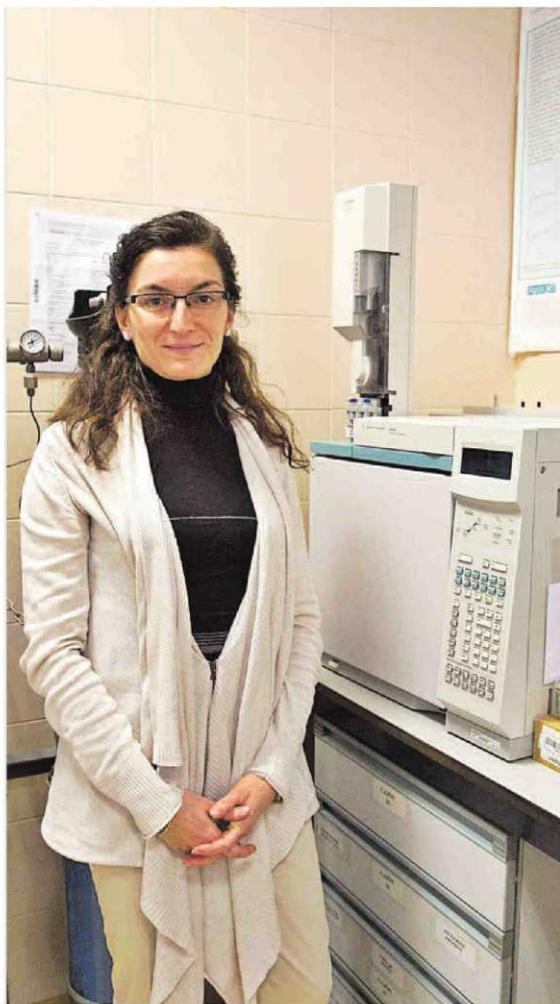
—Como ya apuntan otros estudios, las más relevantes han sido que cuando se compara el convencional y el ecológico, es que desde el punto de vista nutricional el ecológico tiene un mayor contenido de ácidos grasos que se llaman saludables, es decir, son ácidos grasos poliinsaturados del tipo Omega 3 que son los más beneficiosos para la salud cardiovascular. En concreto, tienen más cantidad de uno que se llama ácido linoléico conjugado que se encuentra únicamente en rumiantes y que se correlaciona con efectos positivos sobre la salud.

—¿Desde el punto de vista tecnológico?

—La carne de animales producida en ecológico tiene una menor oxidación que las carnes de convencional. Eso hace que sean más fáciles de conservar.

—¿Y respecto a las diferencias de las características sensoriales que antes destacaba?

—En contra de lo que se espera, tienen una intensidad de sabor más suave que en convencional. Pero eso ya es cuestión del gusto del consumidor. No están más duras pero sí tienen más color porque caminan más. Esto se ve acentuado cuanto mayor es la



La profesora e investigadora Isabel Revilla. | JAVIER DE LA FUENTE



Isabel Revilla
1970, Burgos

Licenciada y doctorada en Biotecnología y Ciencia de los Alimentos por la Universidad de Burgos. En 1999 se incorpora como profesora de la Universidad de Salamanca a la Escuela Politécnica Superior de Zamora.

cantidad de pasto. Cuanto más pastan, las diferencias son más acentuadas.

—¿Y en el tema económico?

—El ecológico es más caro que el convencional, sobre todo por-

que los tiempos de acabado son mayores y porque si intervienen concentrados, piensos o granos, tienen mayor coste al ser las tasas de producción más pequeñas.

—¿Pero merece la pena esa inversión?

—Eso lo tiene que juzgar ya el consumidor. Tiene que decidir si la mejora en la calidad compensa la inversión que realiza. Pero lo que está claramente demostrado es que se consigue un beneficio para el medioambiente y la ecología contrastado. Inviertes en futuro, eso sí que es verdad.

—¿Poco a poco va calando la conciencia ecológica?

—Sí, claramente. Gracias a este tipo de producción, el consumo ha subido muchísimo en España, de hecho, ya somos el décimo país que más consume ecológico. Sufrió un parón importante debi-

do a la crisis, lógicamente porque la gente se retrae de comprar más caro. Pero cada vez está más concienciada de que hay que reducir la contaminación y de que hay que buscar sistemas de vida que sobre todo sean sostenibles. La producción ecológica no solo implica que se produzcan las terneras de una forma más saludable sino que también se respeta la vegetación propia de la zona, se vuelva a los sistemas de pastoreo que sabemos que mejoran la calidad de los montes, etcétera, etcétera. Vamos detrás de los países europeos y los líderes en este tema cada vez consumen más, con lo cual nosotros también y así se mejorarán los canales de distribución y las diferencias de precio también serán más pequeñas. Esto es una opinión muy personal pero antes era muy difícil encontrar productos ecológicos y ahora vas a cualquier supermercado y hay una zona reservada con productos de casi de todo tipo y en algunos las diferencias empiezan a ser pequeñas. La pregunta es: ¿Me merece la pena hacer esto esfuerzo? Sí.



Zamora tiene zonas enormes que cumplen los requisitos de esta producción

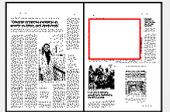
Los alumnos de Agroalimentaria encuentran trabajo enseguida

—Zamora de hecho colidiera junto a Valladolid la producción ecológica de Castilla y León. ¿Qué potencialidades tiene la provincia?

—Muchas. Lo primero que hay que hacer es convertir la agricultura en ecológico para luego convertir la ganadería. Hay que demostrar que no se han utilizado fertilizantes de síntesis química en no sé cuánto tiempo y aquí hay zonas enormes que siempre han utilizado sistemas de producción muy tradicionales que están muy ligados a la producción ecológica. Lo único que tienen que hacer en muchas ocasiones es ir y certificarse, nada más, porque cumplen todos los requisitos. Somos una provincia de producción primaria, es lógico que lideremos este campo. Es verdad que hay que hacer un esfuerzo de papeles pero ya está. No tienen que hacer mucho más.

—Entonces, ¿el sector de la producción ecológica podría ser un filón para la provincia de Zamora?

—Sí. Además, otra cosa que se comentaba es que fija población rural y la gente que se dedica a lo ecológico tiene una mayor satisfacción personal con su trabajo. Está estudiado. La media de edad es más joven y están más contentos con el trabajo que realizan.



–Precisamente, el 35% de las incorporaciones a este nuevo modelo es gente joven.

–Este nuevo modelo debe buscar la sostenibilidad, un medio adecuado para sus familias que les reporte un futuro, no de subsistencia sino digno. Y mi misión es demostrar que este producto es tan bueno o mejor que el producido en convencional. Simplemente con que sea igual de bueno, ya estamos mejorando el medioambiente, la vida rural y la satisfacción. Y si es mejor, como se está encontrando... pues todavía mejor.

–¿Hacen falta más incentivos para impulsar la investigación?

–Eso siempre, por supuesto. Tener incentivos económicos que nos permitan atraer a gente que se quede aquí también es muy importante. El tener proyectos que sean premiados y que se les dé visibilidad nos da la posibilidad de que haya gente que venga a trabajar con nosotros, y si hay proyectos, se les puede hacer un contrato o dar una beca. Por supuesto, todo lo que sea apoyar la investigación repercute favorablemente en la sociedad.

–Recientemente, también ha sido becada en un proyecto de la Diputación de Salamanca.

–Sí, en un proyecto financiado tanto por la Diputación de Salamanca como por una empresa de Guijuelo para el estudio de la influencia de la raza y el tipo de tecnología sobre la calidad del jamón de cerdo ibérico. Acabamos de

“El sector primario genera la riqueza que transformamos”

“Mi estudio concluye que la carne ecológica contiene más ácidos grasos beneficiosos para la salud cardiovascular que la convencional”

empezar con mucha ilusión también porque además nos permite traer una persona nueva aquí con nosotros para trabajar en Zamora.

–El proyecto de la carne que ha sido premiado también contó con la colaboración de alumnos del Grado en Ingeniería Agroalimentaria. Hace un mes, el rector de la Universidad de Salamanca hablaba precisamente de la promoción que necesita esta titulación y más en una provincia como Zamora.

–Sí, es algo que nos cuesta entender. Generalmente tenemos pocos alumnos cuando enseguida que salen, encuentran trabajo. Además, es un sector que es fundamental para el tejido empresarial, siempre colaboramos con empresas para dar respuesta a sus preguntas. Nos dan becas, nos dan proyectos, nos dan contratos... vamos fijando aquí gente.

–¿Quizá esa falta de alumnos se deba a esa imagen negativa de los oficios del campo y a la obsesión de desligar a las futuras generaciones de esta vida?

–Quizá. Sin embargo, los úni-



Isabel Revilla en el laboratorio del Campus Viriato. | JAVIER DE LA FUENTE

cos que generan riqueza de nada son los trabajadores del sector primario. Todos los demás nos limitamos a transformar o darle valor añadido, pero los que generan riqueza, algo físico, son la agri-

cultura y la ganadería. Son trabajos muy sacrificados pero ahí está la labor de los ingenieros para hacerlos mejor y más sostenibles tanto económica como medioambientalmente.