



El amarillo de la colza ya es un clásico anunciador de la primavera. Este cultivo, con 6.200 ha frente a las 400 de hace dos décadas, va olvidando la crisis de 1981 y resurge en la elaboración de alimentos

La colza ya no tiene mala fama

M. CARMEN GARDE Pamplona

El amarillo intenso, brillante, de la colza irrumpe desde hace días en los campos navarros como pregón luminoso de la llegada de la primavera. Sus flores, pequeños soles, aportan luz tras los días grises y han ido conquistando el paisaje hasta hacerse costumbre para quienes pasean sin prisa. Hay en sus flores una alegría que invita a fotografiarlas antes de que se marchiten.

Pero no siempre ha sido así. Hace dos décadas, el agro foral apenas cultivaba 400 hectáreas, algo simbólico. El dato es de 2006, cuando la colza comenzaba a salir de su ostracismo tras la sonada crisis de 1981, cuando una intoxicación de miles de personas por aceite de colza adulterado la hizo desaparecer del mapa agrario.

En esta campaña la colza ocupa 6.200 hectáreas, casi la totalidad en secanos. No es la cifra más elevada ya que a principios de los años 90 alcanzó las 15.000 hectáreas, según datos de los técnicos de la sociedad INTIA.

El color amarillo perdura entre tres y seis semanas aproximadamente. Al madurar, cada flor se transforma en una pequeña vaina



Imagen de un campo de colza. Al fondo, en lo alto, la localidad de Arazuri, con su palacio medieval.

M.C.G.

(silícua) que contiene una veintena de semillas. El destino de la colza cultivada en Navarra durante años ha sido la fabricación de biodiésel en Francia, pero lo ocurrido en 1981 empieza a olvidarse en las

nuevas generaciones. Por eso, hoy también se moltura en España y, además, de para biodiésel y piensos, se vende cada vez más para consumo humano. Este aceite, rico en Omega 3 y bajo en grasas sa-

turadas, resurge en los hogares, pero sobre todo en la industria alimentaria. Lo emplea con su nombre o como 'aceite de nabina' para, por ejemplo, bollería, conservas y salsas.