
La quinoa está de moda

Francisco García Olmedo
5 septiembre, 2016

La quinoa está entre las especies vegetales exóticas cuyas semillas se han abierto paso en las dietas de los caprichosos habitantes de los países más desarrollados, quienes ciertamente no consumieron dicho grano cuando eran jóvenes. La moda cabalga a lomos de sus pretendidas propiedades saludables. Esta especie (*Chenopodium quinoa*) no es un cereal, pero su semilla es lo bastante parecida en su composición y propiedades culinarias a las del trigo, el arroz o el maíz como para que pueda sustituirlas en buena parte de sus usos, incluida la fabricación de bebidas alcohólicas. El cultivo se inició hace cinco milenios en las alturas andinas y actualmente sus principales productores son Perú y Bolivia, aunque también se cultiva en Colombia, Ecuador y Chile, país este último donde hay variedades adaptadas al nivel del mar.

El contenido en proteína es algo superior al de los granos de cereales, pero esto es irrelevante en el contexto de la habitual dieta variada. Fue considerada planta medicinal y utilizada en rituales por los pueblos preincaicos e incaicos, pero no hay ninguno de sus componentes que le confiera las pretendidas propiedades sanitarias. Contiene saponinas que le confieren un sabor amargo y deben ser eliminadas por pelado y lavado. Su uso en el tratamiento de enfermedades tan dispares como la ansiedad, la diabetes, la osteoporosis o la migraña carece por completo de fundamento científico.

Únicamente puede considerarse como un buen sustituto del trigo y especies afines para los celíacos.

Como consecuencia del aumento de su consumo por parte de las personas que se preocupan especialmente por su dieta, la producción de quinoa aumentó desde unas modestas 17.700 toneladas en 1970 hasta las 192.500 en 2014. Entre 1970 y 2010, el precio de exportación se multiplicó por cuarenta, de ocho céntimos de dólar por kilo hasta más de tres dólares, e incluso hasta seis y siete dólares. Esta subida de los precios está planteando diversos problemas en los países exportadores. Es cierto que el mayor precio ha ocasionado un indudable beneficio a los productores, cuyos ingresos han aumentado espectacularmente, pero los consumidores del país exportador se han visto prácticamente privados de un alimento básico.

Según un informe del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, Perú, por ejemplo, exportará el 55-60% de su producción en 2016, dejando, por tanto, menos de la mitad para consumo interno. Los precios fluctúan en exceso por las oscilaciones de la producción como consecuencia de las veleidades climáticas ligadas a la Oscilación Sur de «El Niño» y, por otra parte, parece que está produciéndose un cierto declive en los rendimientos.

Como ha ocurrido antes con otras producciones agrícolas, después de 2010 los altos precios han empujado la expansión vertiginosa del cultivo de la quinoa, lo que, a su vez, ha traído consigo un colapso de los precios que ha sido altamente problemático. Sólo últimamente ha habido una cierta recuperación hasta los dos dólares por kilo, un valor todavía por debajo de los máximos históricos y de los 2,60 dólares por kilo que postulan los defensores del precio justo. Los peruanos se quejan de que la modesta producción mecanizada de quinoa en la Unión Europea (en torno al 8% de la global) es ocho veces más productiva que la suya.

Con la quinoa está pasando lo que ya pasaba en mi juventud con los ajos en la vega de Granada: un año de mala cosecha elevaba los precios a la estratosfera, al año siguiente todo el mundo sembraba ajos y se obtenía una gran cosecha, que ya no valía nada porque los precios habían caído por los suelos. Esto causaba una gran decepción a mi tía Clotilde, a cuyas órdenes yo me iniciaba a la agricultura en El Tamarit. Luego vinieron los ajos chinos.