



Madrid, miércoles 29 de mayo de 2024

## España continúa depositando semillas en el Banco Mundial de Svalbard, la ‘caja fuerte’ para nuestra alimentación futura

- Una delegación viaja a la isla de Svalbard para depositar semillas de cultivos como tomates, cebollas, judías, berzas o especies tan nuestras como la borraja o el cardo
- La cúpula de Svalbard en el Ártico es la infraestructura científica que alberga la mayor colección de seguridad de la biodiversidad agrícola global y salvaguarda de la alimentación mundial



El Banco Mundial de Semillas de Svalbard (Noruega). / [Seedvault.no](http://Seedvault.no)

En 2022, el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) se integró en el CSIC, institución dependiente del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Fue entonces cuando comenzaron a [depositarse simientes de especies vegetales españolas en el Banco Mundial de Semillas de Svalbard](#) (Noruega). Esta línea

de trabajo continúa hoy en día para conseguir que, en una década, el 40% de las colecciones activas conservadas en los 15 bancos de semillas distribuidos por el territorio nacional, tengan no sólo una copia en el Centro de Recursos Fitogenéticos (CRF) del INIA, sino que ese mismo material se conserve también en esta remota infraestructura científica, la mayor colección de la agrobiodiversidad mundial.

El Banco de Semillas Mundial, conocido como 'Svalbad Seedvault', se encuentra en una isla del archipiélago ártico, en Noruega. No es casualidad que esté en el Polo Norte. El motivo no solo se debe a que la comunidad internacional se ha puesto de acuerdo para que se desarrollen actividades científicas en los Polos, sino que también se debe a la zona en la que se encuentra, denominada 'permafrost' –suelo permanentemente congelado-, ya que, como explica **Luis Guasch**, director del Centro de Recursos Fitogenéticos del INIA-CSIC, esto hace que incluso sin la refrigeración adicional (-18°C/0 F) con que cuentan las instalaciones, las semillas permanecerán a bajas temperaturas, permitiendo su conservación a largo plazo.

## La caja fuerte de todos, para salvaguardar la alimentación

Esta magnífica *caja fuerte* atesora en sus cámaras subterráneas más de 1,2 millones de muestras de diferentes cultivos que constituyen la mayor colección de seguridad de la biodiversidad agrícola global que salvaguarda la base de la alimentación mundial. Pero no hace falta trasladarse al Polo Norte, ya que esta infraestructura cuenta con los bancos de todos los países y, a través de las colecciones activas, pone las semillas a disposición de agricultores e investigadores con el objetivo de incorporar características interesantes tales como sabor, color, capacidad de adaptación al cambio climático o tolerancia a determinadas plagas o enfermedades.

Para ello, en los últimos años, se han realizado multiplicaciones con protocolos de trabajo minuciosos, evitando cruces o mezclas para que las semillas mantengan la diversidad original y se conserven viables durante el mayor tiempo posible, y que así puedan llegar a las generaciones futuras. En esta ocasión, se han incluido 42 especies distintas, fundamentalmente hortícolas, destacando las 33 nuevas accesiones de tomates que se suman a los ya depositados, haciendo un total de 94 variedades de tomates depositadas; o las nuevas 23 variedades de judías que elevan el número total de tipos de judías a 225. Además, se han depositado berzas, acelgas, espinacas, lechugas, cebollas, pimientos o verduras tan nuestras como la borraja o el cardo. También se han incluido en el envío variedades tradicionales de trigo.

El compromiso de España con la conservación de la biodiversidad agraria impulsó la consecución del Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos, que favorece la utilización de estos materiales. Ahora, nuestro país tiene la responsabilidad de seguir aportando materiales y conocimiento ya que, durante siglos, hemos colaborado en la introducción de diferentes variedades en Europa, África o Iberoamérica, diversificando la agricultura y haciendo nuestra gastronomía mucho más variada y puente de culturas.

**INIA-CSIC Comunicación**

[comunicacion@csic.es](mailto:comunicacion@csic.es)