

MERCADO Y TENDENCIAS

El auge de la demanda de trigo sarraceno ecológico

El mercado agroalimentario está experimentando una profunda transformación impulsada por consumidores cada vez más conscientes de su salud y del impacto medioambiental de su dieta. En este contexto, el trigo sarraceno (*Fagopyrum esculentum*) ecológico ha dejado de ser un cultivo minoritario para posicionarse como un ingrediente estratégico y altamente demandado. Este pseudocereal, que no contiene gluten y posee un perfil nutricional sobresaliente, es el eje central de numerosas innovaciones en la industria alimentaria actual.



Granos de trigo sarraceno, una materia prima cada vez más valorada.

El papel del Grupo Operativo GOTRISA

En el marco del proyecto de innovación "Puesta en producción del trigo sarraceno y revalorización mediante productos novedosos en ecológico y sin gluten" (FEADER), el grupo operativo gallego GOTRISA, integrado por entidades como el Centro Tecnológico de la Carne, productores agrícolas ecológicos y empresas transformadoras y distribuidoras, avanza en la investigación de las oportunidades agronómicas y comerciales de este cultivo.

Los resultados apuntan a una oportunidad única para la agricultura ecológica, combinando la rentabilidad para el productor con el creciente interés de la industria panadera y pastelera por incorporar alternativas saludables al trigo convencional.



El interés por el trigo sarraceno crece tanto en la industria como en el consumidor final.

Dinámica del mercado mundial y europeo

A nivel global, el mercado del trigo sarraceno muestra una tendencia al alza innegable. Las valoraciones recientes indican que el tamaño del mercado mundial se cifró en 621,9 millones de dólares en 2024, con proyecciones que prevén un crecimiento sostenido, estimando que superará los 860 millones de dólares para el año 2034. Esta progresión se apoya en una tasa de crecimiento anual compuesta superior al 3,1%.

Dentro de la Unión Europea, la demanda de trigo sarraceno ecológico se mantiene firmemente sólida. El principal motor de este crecimiento es el segmento de productos sin gluten y la alimentación saludable.

La harina obtenida de este pseudocereal se utiliza ampliamente para la elaboración de pan, bollería, galletas y pastas, permitiendo a la industria alimentaria reformular sus ingredientes y mejorar el perfil nutricional de productos dirigidos a personas con enfermedad celíaca o sensibilidad al gluten, aportando una mayor riqueza en proteínas, fibra y minerales (como zinc, hierro, potasio, magnesio y calcio).



Productos elaborados con harina de trigo sarraceno, como este pan, lideran el mercado sin gluten.

Rentabilidad y ventajas para la agricultura ecológica

Desde el punto de vista agronómico y económico, el trigo sarraceno representa una alternativa de alto valor añadido. En el mercado nacional, las cotizaciones han reflejado esta elevada demanda, llegando a registrarse precios en lonja de hasta 395 €/t, situándose muy por encima de otros cultivos tradicionales de secano.

Además de su indudable rentabilidad, el cultivo del trigo sarraceno aporta beneficios significativos para el medio ambiente, alineándose a la perfección con los principios de la agricultura ecológica:

- **Mejora de la biodiversidad:** Durante su fase de floración, proporciona una alta calidad paisajística y resulta ser un cultivo altamente atractivo para los polinizadores, favoreciendo la vitalidad biológica en los agroecosistemas.
- **Salud del suelo:** Es un cultivo que compite excelentemente con las malas hierbas debido a su rápido crecimiento inicial.

- **Adaptabilidad:** Posee un ciclo vegetativo que tolera bien el calor en ausencia de estrés hídrico, permitiendo diversificar las rotaciones de cultivo, si bien requiere atención frente a las heladas al ser sensible al frío.



Cultivo de trigo sarraceno ecológico, una alternativa rentable y sostenible.

Perspectivas de futuro y desafíos

A pesar del escenario favorable, la industria alimentaria y el sector primario se enfrentan a desafíos notables, entre ellos la diversificación de usos, la mejora continua de la calidad textural y sensorial en panadería sin gluten, y la reducción de los costes económicos de producción y transformación.

Iniciativas conjuntas como las impulsadas por GOTRISA son fundamentales para conectar la investigación científica y técnica con las demandas del mercado. Asegurar que la puesta en producción del trigo sarraceno en ecológico se traduzca en una cadena de valor sólida, justa y sostenible es el objetivo prioritario para responder al imperativo de salud pública y desarrollo rural en los próximos años.