

[Inicio](#) > El BSC colabora en la investigación para garantizar el futuro de la dieta mediterránea

El BSC colabora en la investigación para garantizar el futuro de la dieta mediterránea

El BSC participa en el proyecto MED-GOLD dedicado a optimizar la gestión y planificación de la producción de la uva, el aceite de oliva y el trigo duro.



Es muy probable que estos cultivos se vean amenazados por el riesgo de futuros eventos climáticos extremos, escasez de agua e invasión de plagas en el Mediterráneo

El vino, el aceite de oliva y el trigo duro son tres alimentos básicos de la dieta mediterránea. Sus tasas de producción y calidad dependen en gran medida del tiempo y del clima, y no están garantizadas en futuras condiciones de cambio climático que se prevé que aumenten la vulnerabilidad de los cultivos y el daño ocasionado por las plagas.

El Barcelona Supercomputing Center-Centro Nacional de Supercomputación (BSC) es uno de los socios del proyecto [MED-GOLD](#), coordinado por la Agencia Nacional Italiana de Nuevas Tecnologías, Energía y Desarrollo Económico Sostenible (ENEA) con la participación de tres empresas líderes mundiales: la bodega portuguesa Sogrape Vinhos, la cooperativa de aceite española DCOOP y la empresa de alimentación italiana Barilla. El proyecto está financiado por la Unión Europea con el objetivo de transformar la información relacionada con el clima en un valor añadido para los sectores del vino, el aceite de oliva y el trigo duro. El proyecto fomentará la creación de servicios climáticos altamente especializados para cada uno de estos

cultivos, proporcionando indicadores para optimizar las prácticas de gestión agrícola en relación con el impacto del calentamiento global.

El nuevo tipo de servicios climáticos para la agricultura desarrollado por MED-GOLD proporcionará información específica a las empresas, que les permitirá actuar durante períodos de tiempo más largos (meses, estaciones o incluso décadas en el futuro) que van más allá de los tradicionales 2-5 días proporcionados por las previsiones meteorológicas actuales. Por ejemplo, saber de antemano si la próxima temporada será más cálida y más seca o más húmeda de lo normal, permitiría que los productores de vino, aceite de oliva y trigo duro pudieran establecer las medidas necesarias para contrarrestar los efectos del clima (eligiendo el tratamiento ideal para las plagas, decidiendo las fechas más idóneas para la recogida o la poda, o seleccionando las variedades más adecuadas).

El BSC participa en el codiseño del servicio climático para el sector vitivinícola junto con la bodega SOGRAPE, y proporcionará predicciones estacionales de índices climáticos relevantes para este sector. Estos índices permitirán a los productores de vino determinar el número y la distribución de los tratamientos contra las plagas previstas para la siguiente temporada en un sitio concreto o planificar otros procesos relacionados con la gestión del viñedo. El BSC también se encargará de organizar seminarios dirigidos a la comunidad MED-GOLD (actores de los sectores del vino, el aceite de oliva y el trigo duro) y de la publicación periódica de boletines con información sobre los avances del proyecto.

Un primer paso para proporcionar servicios climáticos para la agricultura es identificar lo que las empresas necesitan saber sobre el tiempo y el clima. Con este objetivo, el sector vitivinícola ha organizado grupos de discusión, que han tenido lugar los días 3 y 4 de mayo en la sede de Sogrape en Oporto. Los sectores del aceite de oliva y del trigo duro recopilarán esta información a través de talleres participativos. El taller de trigo duro está programado para el 15-16 de mayo en Ravenna, Italia, e involucrará a instituciones regionales, agricultores y almacenistas que trabajan en las empresas italianas Barilla y Horta. Se espera que el taller de aceite de oliva tenga lugar a principios de junio en Andalucía, España, en las instalaciones de la cooperativa DCOOP. Varios técnicos agrícolas que trabajan en diferentes departamentos de DCOOP participarán en el taller.

La última fase del proyecto prevé extender la metodología desarrollada para la uva, el aceite de oliva y el trigo duro a otro producto de consumo global más amplio como el café, para demostrar la dimensión global del proyecto más allá de la región mediterránea.

Barcelona Supercomputing Center - Centro Nacional de Supercomputación

Source URL (retrieved on 15 Jul 2024 - 05:39): <https://www.bsc.es/es/noticias/noticias-del-bsc/el-bsc-colabora-en-la-investigaci%C3%B3n-para-garantizar-el-futuro-de-la-dieta-mediterr%C3%A1nea>