

Un proyecto empresarial de cultivo de flores comestibles permitirá crear 15 empleos en Calatayud



Polvorines de Campiel excavados en la Peña de la Mora, en Calatayud
(Foto: Ayuntamiento de Calatayud)

ARAGÓN NOTICIAS | Ataraxial, cabecera del grupo empresarial al que pertenece Certest Biotec, invertirá tres millones de euros en un proyecto empresarial de cultivo de flores comestibles que permitirá crear 15 empleos directos en Calatayud. El Gobierno de Aragón ha declarado de Interés Autonómico la iniciativa, que permitirá dar un nuevo uso a los antiguos polvorines de Campiel.

La empresa desarrollará cultivos hidropónicos -aquellos que prescindan de la tierra- de flores comestibles y germinados. Aprovechará el paraje excavado en la roca de la Peña de la Mora durante el siglo pasado para uso militar y le dará una nueva vida transformándolo en un vivero innovador. Para agilizar los trámites, el Consejo de Gobierno ha declarado, este miércoles, de Interés Autonómico este proyecto. El objetivo es innovar en este tipo de cultivos ecológicos y sostenibles que permiten obtener alimentos de alta calidad nutritiva ocupando un espacio limitado y sin ser vulnerables a las condiciones meteorológicas.

Desarrollarán así flores comestibles y germinados de alto valor nutricional para mejorar la soberanía alimentaria y sentarán las bases para la modernización del sector agroalimentario en Aragón.

Estas flores y germinados se cultivarán en módulos dentro de los polvorines, simulando un invernadero bajo roca y aprovechando las condiciones del interior, pero sin alterar su estructura y respetando las edificaciones. La rentabilidad de estos cultivos es elevada porque, a pesar de la inversión inicial, necesitan menos recursos para obtener los productos y al no generar residuos, se eliminan gastos de su gestión. Además, permitirá producir flores comestibles durante todo el año.

El proyecto también incluye la puesta en marcha de un invernadero experimental en las inmediaciones de los polvorines, que servirá tanto para investigar y recuperar especies autóctonas y estudiar nuevas especies, como para realizar en él actividades didácticas sobre las propiedades de estos cultivos, la importancia del cuidado del medio ambiente y de una alimentación sostenible y saludable. También se llevarán a cabo talleres con escuelas de cocina y con personas interesadas en el mundo gastronómico.

El desarrollo de este proyecto se llevará a cabo entre 2023 y 2025. Comenzará en los próximos meses urbanizando los polvorines, y después pondrá en marcha el invernadero de experiencias y la unión de polvorines. La previsión de la empresa es que en 2027 se alcance el 100% del aprovechamiento de las instalaciones, que irán explotándose de forma progresiva.

[Aragón Noticias](#) (3-5-2023)