

lectan como alimento en Albacete y áreas próximas como la Serranía conqueense o la Sierra de Segura. Gran parte de estas especies se citan en los trabajos de Verde, Rivera y Obón (1997 y 1998), Verde y Fajardo (2003), Jordán y de la Peña (1992), Fajardo, Blanco y Verde (2001), Fajardo y cols (2000, 2003 y 2004), Rivera y cols. (2004) y Sánchez López y cols. (1994). Muchos de los vegetales consumidos como alimento se usan con frecuencia en medicina popular, en ocasiones sin que los consumidores sean conscientes de este doble valor alimenticio y medicinal. Diversos trabajos basados en estudios etnobotánicos y etnofarmacológicos ponen de manifiesto este doble uso (Verde 1997, 2002; Verde y Fajardo, 2003; Verde y cols. 1998 o Fajardo y cols. 2000, 2003, 2004).

El consumo de estos vegetales silvestres está disminuyendo, coincidiendo con el desdoblamiento de las áreas rurales y el incremento de nuevos alimentos en los mercados. Sin embargo, en otros tiempos representaron tanto cualitativa como cuantitativamente un papel importante en la dieta estacional. Estudios relacionados con la dieta mediterránea, que viene caracterizada por la gran proporción de productos vegetales y aceite de oliva consumidos, marcan la relación entre estas pautas alimenticias y la prevención o disminución de la incidencia de ciertas enfermedades coronarias o cáncer (Trichopoulou, A. & Vasilopoulou, E. 2000, Trichopoulou et al., 2000). Los trabajos etnobotánicos y etnofarmacológicos se han centrado sobre todo en las plantas utilizadas como alimento o bien en los remedios populares, pero existen pocos estudios que correlacionen estos dos usos. Actualmente hay un creciente interés por descubrir las propiedades beneficiosas de los alimentos que ingerimos y, en este sentido, los vegetales silvestres parecen tener un gran potencial en el campo de la dietética como resultado del elevado contenido en antioxidantes que poseen, (Llorach, 2004; Rivera & Obón, 2004). El término **nutracéutico** fue creado a finales de los 80 para referirse a *“cualquier sustancia que pueda ser considerada como alimento o como parte de un alimento y que proporciona beneficios médicos o de salud, incluyendo la prevención o el tratamiento de una enfermedad”*. Potencialmente estos alimentos locales podrían constituir la fuente de nuevos nutracéuticos que permitirían paliar los efectos de ciertas enfermedades degenerativas relacionadas con el envejecimiento celular como el Alzheimer.

El Proyecto (QLK1-2001-00173): **“LOCAL MEDITERRANEAN FOOD PLANTS: Potencial new Nutraceuticals and current role in the Mediterranean Diet: LOCAL FOOD-NUTRACEUTICALS**, se centra en esta línea de investigación y su financiación depende de la Comunidad Económica Europea, Dirección General de Investiga-