

El consejero Novillo ha firmado hoy un protocolo de colaboración con el rector de la Universidad pública Rey Juan Carlos

La Comunidad de Madrid estudia cultivos tradicionales y mezclas de variedades para mejorar la producción agrícola en Aranjuez

- El IMIDRA revitaliza alimentos de La Vega como alcachofas, melones, tomates o espárragos
- El Laboratorio de Agricultura Abierta ofrece formación y prácticas como medio de inserción laboral o integración social

17 de diciembre de 2024.- La Comunidad de Madrid estudia en Aranjuez cultivos tradicionales a través del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) para mejorar la producción agrícola regional. Con este objetivo, el consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, y el rector de la Universidad pública Rey Juan Carlos, Javier Ramos, han firmado hoy un protocolo de colaboración en esta materia.

Actualmente, expertos del IMIDRA y de la Facultad de Ciencias Experimentales de la Rey Juan Carlos participan en el análisis de herbáceos de secano en el municipio ribereño. Así, en el entorno de la Casa de la Monta -edificio del siglo XVIII- se están ensayando mezclas de variedades en rotaciones de trigo y garbanzo, y analizando diversos indicadores que permiten hacer un seguimiento y mejora de las cosechas.

Asimismo, el IMIDRA revitaliza cultivos típicos de La Vega, como alcachofas, melones, tomates o espárragos gracias a la restauración de regadíos históricos, además de la recuperación y selección de variedades. También ofrece asesoramiento a los interesados en la actividad agraria a través del Laboratorio de Agricultura Abierta (Agrolab), que desarrolla junto al Ayuntamiento de Aranjuez. En él ofrece formación y prácticas a personas que quieran desarrollar esta actividad como medio de inserción laboral o integración social, contribuyendo al mismo tiempo a conservar el entorno natural.

Por otro lado, la Rey Juan Carlos está desarrollando el proyecto gastronómico MAGIC para recuperar antiguas siembras a través de la innovación. De este modo, se podrían unir al programa de restauración agrícola y patrimonial del IMIDRA, orientado a revalorizar el patrimonio vegetal mediante la producción de alimentos de proximidad que tengan uso culinario y se introduzcan en la alta cocina.



Medios de Comunicación

La relación entre ambas instituciones se extiende a otras áreas, como las catas de aceite de oliva virgen y vinos regionales, en los que se analiza la acogida en los potenciales consumidores; la participación en cursos de verano, y otros estudios sobre la conservación de parientes silvestres de especies cultivadas.