

El IMIDRA ha presentado hoy el estudio *Madcul* en la finca La Isla de Arganda del Rey

---

La Comunidad de Madrid inicia un proyecto para investigar nuevos usos culinarios del madroño y ayudar a su reforestación

- Expertos ingenieros analizan el comportamiento y la productividad de esta especie silvestre
- También comprueban el estado de las semillas conservadas en el Banco de Germoplasma y las propiedades nutricionales de este fruto tan característico en la región

**25 de noviembre de 2025.**- La Comunidad de Madrid ha iniciado un proyecto que investigue nuevos usos culinarios del madroño y ayudar a su reforestación en la región. El Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) ha presentado hoy el estudio *Madcul* en la jornada divulgativa *El madroño: del bosque al mercado*, celebrada en la finca La Isla de Arganda del Rey.

Expertos ingenieros del IMIDRA han planteado una exposición teórica con las principales líneas de sus trabajos y cómo están aprovechando de manera integral este árbol silvestre. Además, han presentado elaboraciones gastronómicas con su fruto, como hidromiel, canelón de carrilleras o bombones de dulce de leche.

Estos profesionales analizan el comportamiento y la productividad de esta especie en la plantación experimental de la finca argandeña, que dispone de 1,2 hectáreas y 214 ejemplares de hasta seis genotipos diferentes: Madroño del vivero de El Escorial, Cerro Majuelito, Madroño del Valle del Oso, Lachar de la Osa, árbol de la silla de Felipe II y madroños portugueses.

También comprueban la viabilidad de las semillas conservadas en el Banco de Germoplasma del IMIDRA y buscan los mejores métodos para su correcta conservación y multiplicación. Para ello, contemplan el desarrollo de técnicas *in vitro* para clonar algunos de estos ejemplares. Igualmente, despliegan un trabajo de campo que les permite analizar otros madroños silvestres repartidos por la región, para posteriormente evaluar sus características.

Por su parte, el Centro de Innovación Gastronómica examina las propiedades de su fruto, especialmente la composición nutricional y el potencial agroalimentario, para desarrollar nuevos productos y abrir nuevas oportunidades de comercialización de este fruto en mercados especializados.