

El viceconsejero García ha participado hoy en una jornada demostrativa de este proyecto, desarrollado por el IMIDRA bajo el nombre *Alliummad 24*

La Comunidad de Madrid investiga cómo cultivar su propio *calçot* a partir de variedades de cebolla regionales

- Los expertos estudian su adaptación al clima en parámetros como la brotación, la longitud del tallo o su comportamiento frente a plagas o enfermedades
- Llevan dos años trabajando en esta iniciativa junto a profesionales de la Indicación Geográfica Protegida *Calçots de Valls*
- El objetivo es que los agricultores madrileños puedan incluirlo en su huerta para su posterior comercialización

25 de marzo de 2026.- La Comunidad de Madrid está investigando cómo cultivar su propio *calçot* a partir de variedades de cebolla regionales. Para ello, los expertos del Instituto Madrileño de Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) están analizando las características de hasta cinco especies diferentes, dos de ellas procedentes del Banco de Germoplasma Vegetal de Alcalá de Henares.

El viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio, Rafael García, ha participado hoy en una jornada demostrativa de este proyecto, llamado *Alliummad 24*, en la Finca El Encín. Allí, los técnicos han realizado una explicación detallada sobre este trabajo y han mostrado las elaboraciones gastronómicas realizadas por el Centro de Innovación Gastronómica regional (CIG) que, posteriormente, han podido degustar.

Desde hace dos años, los expertos, con el apoyo de profesionales de la Indicación Geográfica Protegida *Calçots de Valls*, estudian la adaptación de estas variedades al clima madrileño. Para ello, se analizan parámetros como la brotación, el número y diámetro de hijuelos, la longitud blanca del tallo, el comportamiento frente a plagas y enfermedades, además de las necesidades de riego. El objetivo es que los agricultores madrileños puedan incluirlos en su huerta para su posterior comercialización.

Durante el estudio, se ha hecho una comparativa de cinco tipos de cebolla: una de Toledo, dos de Tarragona y dos originarias de Chinchón. Precisamente, estas últimas fueron recientemente registradas para garantizar su conservación



Comunidad
de Madrid

Medios de Comunicación

en el territorio. Así, sus semillas solo se pueden producir en la Comunidad de Madrid, haciéndolas más exclusivas y protegiéndolas de otros ejemplares más comerciales. Con este proyecto, el Ejecutivo autonómico busca proteger el cultivo de un producto rentable y de calidad, mientras se recuperan variedades regionales.