

El viceconsejero García ha conocido hoy este producto en la finca experimental El Encín del IMIDRA, ubicada en Alcalá de Henares

La Comunidad de Madrid desarrolla una nueva variedad de garbanzo más resistente y con mejores características nutricionales

- El objetivo es que los agricultores de la región puedan cultivar esta legumbre, bautizada como *Isidra*, en sus huertas y ofrezcan un alimento tradicional pero optimizado
- Presenta una excelente germinación a bajas temperaturas, cuenta con una perfecta adaptación a los suelos áridos y de secano y tiene una alta calidad culinaria y nutricional

14 de julio de 2026.- La Comunidad de Madrid, a través del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) ha desarrollado una nueva variedad de garbanzo más resistente y con mejores características nutricionales. El viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio, Rafael García, ha podido conocer hoy esta legumbre bautizada con el nombre *Isidra*, en la finca experimental El Encín, del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), en Alcalá de Henares.

Se trata de un proyecto de investigación de selección y mejora, desarrollado en este mismo municipio, y cuyo objetivo es que los agricultores de la región puedan cultivarla en sus huertas y, posteriormente, ofrecer a los consumidores un producto tradicional pero optimizado.

Así, los expertos han conseguido una legumbre con una alta resistencia a enfermedades producidas por hongos y mucho más tolerante al frío. Presenta una excelente capacidad de germinación a bajas temperaturas, lo que permite su siembra durante la temporada invernal. Además, cuenta con una perfecta adaptación a suelos áridos y de secano.

Asimismo, estos científicos han constatado la alta calidad culinaria y las buenas propiedades organolépticas de este nuevo garbanzo. Posee un elevado valor nutricional en cuanto a proteínas, fibra e hidratos de carbono, y menores antinutrientes, como el ácido fítico, lo que mejora su digestibilidad.



Medios de Comunicación

Esta nueva variedad se une así a *Amelia, Alcazaba, Elvira, Eulalia, Amparo, Inmaculada, Pilar, Lola y Carmen*, conseguidas también por el Instituto a lo largo de los años. Todas estas legumbres se inscribieron en el Registro de Variedades Comerciales bajo los nombres de las investigadoras que participaron en su creación.