

Hoy se celebra el Día Mundial de las Legumbres, cuya siembra se reduce paulatinamente del campo español

---

La Comunidad de Madrid produce nueve variedades de garbanzo y elabora más de 90 propuestas de alimentos y recetas de vanguardia

- Snacks saludables, salsas, alternativas lácteas, elaboraciones de panadería, pastas, encurtidos y fermentados, entre las innovaciones
- Su cultivo se ha incrementado en la región, pasando en 2024 de casi 800 hectáreas a más de 1.200
- El IMIDRA recupera otras especies desaparecidas como la almorta, la alholva o la algarroba

**10 de febrero de 2025.-** La Comunidad de Madrid produce nueve variedades de garbanzo que destacan por su buen rendimiento, calibre óptimo y adecuada conservación de sus propiedades. Se trata de las llamadas Amelia, Amparo, Elvira, Alcazaba, Eulalia, Inmaculada, Pilar, Lola y Carmen, más una décima en proceso de registro.

Además, los investigadores del Centro de Innovación Gastronómica (CIG) han desarrollado más de 90 propuestas de nuevos alimentos y recetas de vanguardia para impulsar su consumo. Así, han creado snacks saludables, salsas, untables, alternativas lácteas, artículos de panadería, pastas, encurtidos y fermentados entre los primeros y aplicaciones culinarias como la ensaladilla madrileña, sin patata ni mayonesa.

La herbácea de secano que lo produce, además de poseer grandes propiedades nutricionales, mejora el medio ambiente, porque fija el nitrógeno en la atmósfera y optimiza la estructura de los suelos. En el Día Mundial de las Legumbres que se celebra hoy, el Ejecutivo autonómico recuerda su importancia y la de otras plantas leguminosas.

Pese a la siembra de las legumbres se reduce paulatinamente en el campo español, el cultivo del garbanzo en la región experimentó un aumento el último año, llegando a 1.200 hectáreas frente a las 800 del periodo anterior.

Para impulsar aún más su producción, en la finca El Encín del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario de Alcalá de Henares, se están realizando siembras con mezclas de variedades, que podrían

proporcionar un mayor beneficio al suelo y mejorar la rentabilidad para los agricultores.

## **RECUPERACIÓN DE ESPECIES DESAPARECIDAS**

El Ejecutivo autonómico quiere contribuir a preservar esta fuente alimenticia y, para ello, el IMIDRA ha recuperado variedades desaparecidas de los campos hace más de 50 años, como la almorta, la alholva o la algarroba, que aportan nutrientes importantes para la salud. También evalúa el rendimiento de la rotación de trigo y garbanzo en condiciones de bajos insumos.

Sus profesionales están introduciendo los garbanzos negro y marrón, ambos proporcionados por el Centro de Recursos Fitogenéticos del Centro Superior de Investigaciones Científicas. A lo largo de tres años, han constatado su resistencia a las enfermedades, probado diferentes técnicas agrícolas y comprobado su adaptación a las altas temperaturas y la falta de agua. Al ser más oscuros tienen mayor contenido en minerales y en otros compuestos bioactivos, por lo resultan beneficiosos para la salud.