

HIERALDO

El reto del cultivo de la legumbre en Aragón

Zaragoza acoge las jornadas con motivo de la celebración del Año Internacional de las Legumbres.

Camino Ivars
28/11/2016 a las 06:00



Jornadas sobre las legumbres

El Centro de Documentación del Agua y del Medio Ambiente de Zaragoza (CDAMA) acoge hasta el 30 de noviembre las jornadas dedicadas a conocer las leguminosas tanto a nivel local como internacional con motivo de la celebración del Año Internacional de las Legumbres. Es una actividad organizada por el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (Cera), Slow Food, el CITA, la Red de Semillas de Aragón, Huertas Life y Mensa Cívica.

"Se trata de alimentos que son muy nutritivos y que siempre se han cultivado pero que cada vez están más olvidados frente al auge de la comida rápida", asegura Mónica Herrera, técnico Agroecológica de Cera. "A nivel agrónomo mantienen muy bien la fertilidad de la tierra y la enriquecen", concluye.

El lunes 28 de noviembre, las jornadas pondrán el punto de mira en tierras aragonesas con la charla 'Pasado, presente y futuro de las legumbres en Aragón' de la mano del cocinero Ismael Ferrer -a las 18.30-, y con la mesa sobre 'Experiencias sobre la producción de legumbres en Aragón' -a las 19.30-. En ella contarán con la presencia de productores de garbanzos, lentejas y judías de Aragón y con Nico Abadías, de la Red de Semillas de Aragón, como moderador.

El oscense asegura que cada vez están más interiorizados los conceptos de agricultura ecológica en nuestra sociedad: "Cuando comenzamos a cultivar productos ecológicos aquí hace seis años éramos cuatro. Ahora hemos notado que hay una demanda importante". Afirma que el precio sigue siendo un freno en su comercialización, aunque "cada vez la gente es más consciente de la importancia de saber lo que comemos". "Es cierto que es un poco más cara que la legumbre convencional pero es una cuestión de escala, vendemos a volúmenes más pequeños y hay menos mercado", concluye.

Abadía afirma que "existen muy pocos productores de legumbres en Aragón, cuestión que repercute en su presencia en el mercado, sin embargo es un producto de mucha calidad". En la mesa redonda del lunes, productores de garbanzo, judía y lenteja hablarán sobre el reto de cultivar legumbre en nuestra comunidad: "Se trata de cultivos que se han visto desplazados por cultivos a priori más rentables y más sencillos". Leguminosas 'made in Aragón'

Con el reto por bandera, Miguel Ángel Sabirón y Luis Miguel Quilez se embarcaban hace cinco años en el cultivo de la lenteja pardina Torlan en Torralbilla y Langa del Castillo, Zaragoza. A día de hoy creen que fue una sabia elección: "No sabíamos si iba a merecer la pena y resulta que gracias a las características de la zona, la tierra y la altura, nos salió un producto de muy buena calidad".

En un terreno de entre 40 y 50 hectáreas sacan entre 40.000 y 50.000 kilos al año, tan solo 5.000 se comercializan en Aragón. "Al no tener un centro de selección que se dedique a la legumbre tenemos que buscarnos la vida, este año por ejemplo lo enviamos a Guadalajara", resume Sabirón. En cuanto a su comercialización, el paquete de 1 kg ronda los 2 euros, frente al 1.30 del producto extranjero -en su mayoría de China o Canadá- que se encuentra en el supermercado.

Tan solo hace tres años, Laura Miranda hacía lo mismo en Serraduy del Pont (Huesca) pero con cuatro variedades de judía local: judía de Capella, boliches de Vio y verdeña de Ainsa y Fartapobres de Serraduy, esta última recuperada por ellos. "Nos encontramos un bote en el desván con este tipo de judión, actualmente tan solo cultivamos boliches y fartapobres en un espacio de media hectárea", asegura.

Al año recogen unos 200 kilos de judía seca ecológica a los que dan salida en el comercio de cercanía. Su precio es de 12 euros el kg. "Es un producto que da mucha faena, la gente cree que es cara pero no conocen el trabajo que hay detrás. Son de emparre, hay que montar la infraestructura, la recolectamos a mano y hacemos la selección", explica. "Todavía queda un largo camino por recorrer pero la gente se va interesando en lo que come y en su procedencia".