

## El CITA acoge a 20 futuros cocineros aragoneses

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria ha recibido la visita de 20 alumnos del Grado Superior de cocina de Miralbueno. Su profesor Ismael Ferrer colabora con el centro en diversos proyectos. Hicieron un tour por las instalaciones del Banco de Germoplasma, que conserva unas 17.000 muestras de semillas de 300 especies.



El Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas del CITA conserva aproximadamente 17.000 muestras de semillas

Zaragoza.- El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, organismo adscrito al departamento de Innovación, Investigación y Universidad, ha recibido la visita de 20 alumnos del ciclo de grado superior de gestión en cocina de la escuela de Miralbueno. Acompañados por el profesor de cocina y pastelería del IES Miralbueno, Ismael Ferrer, los estudiantes conocieron el Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas del centro (BGHZ-CITA), también el de frutales y participaron en una degustación de productos hortícolas en el marco de un estudio que están llevando a cabo las unidades de Economía Agroalimentaria y de Hortofruticultura del CITA.

La investigadora Cristina Mallor, responsable del Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas del CITA, recibió a los participantes y les mostró las instalaciones del banco que conserva aproximadamente 17.000 muestras de semillas pertenecientes a más de 300 especies. Mención especial merecen las 1.187 entradas de leguminosas, pertenecientes a trece géneros y 29 especies. La visita finalizó con una presentación a cargo de Mayte Espiau, del banco de germoplasma de frutales.

El profesor Ismael Ferrer colabora estrechamente con la investigadora del CITA, Cristina Mallor, y fruto de esta colaboración, se han promovido proyectos de puesta en valor de variedades locales conservadas en el BGHZ-CITA, como el ensayo de comportamiento de variedades locales de lenteja en Torralbilla (Zaragoza), y de garbanzo en Lierta (Huesca), ensayos demostrativos del comportamiento en campo de la Judía del Recao de Binéfar en Binaced, Binéfar y Tamarite (Huesca) y el ensayo de comportamiento de variedades de judía aragonesas de mata baja, llevado a cabo por La Sazón Sociedad Cooperativa Aragonesa en Sariñena (Huesca).