

AGRICULTURA

Zaragoza celebra las propiedades de las legumbres en su año internacional

Mañana se inauguran unas jornadas dedicadas a las legumbres en Zaragoza. Es el año internacional de estos alimentos.

Efe. Zaragoza

Actualizada 20/11/2016 a las 22:42

Etiquetas Agricultura



Blancas, pintas, negras, de riñón... hay alubias para todos los gustos. | Javier Broto/Heraldo

"El papel de las **legumbres** en la alimentación y la agricultura" será el asunto sobre el que tratarán las **jornadas** que comienzan mañana en Zaragoza con motivo del **año internacional** de este tipo de alimentos.

La iniciativa, que se llevará a cabo en el Centro de Documentación del Agua y el Medio Ambiente durante los días **21, 23, 28 y 30 de noviembre**, busca mostrar la importancia de las legumbres como cultivo y como alimento, así como dar a conocer las **variedades locales**, ha informado el Gobierno de Aragón.

Mañana, lunes 21, se llevará a cabo la presentación de la guía de recursos "LEtras de LEGumbres", la

inauguración de la exposición "Legumbres y biodiversidad" y una charla acerca de las ventajas nutricionales de este tipo de alimento.

La conservación y recuperación de variedades locales de legumbres en el Banco de Germoplasma de especies hortícolas de Zaragoza y la reintroducción al mercado de legumbres ecológicas de variedades locales será los asuntos que se tratarán en los coloquios del 23 de noviembre.

Asimismo, se presentará el libro "**Variedades Autóctonas de Legumbres Españolas: Descriptiva del lote aragonés**" de la investigadora del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) Cristina Mallor.

El **lunes 28 de noviembre** el cocinero **Ismael Ferrer** hará un repaso al pasado, presente y futuro de las legumbres en la comunidad y cinco productores aragoneses de lentejas, judías y garbanzos conversarán sobre las experiencias en el proceso productivo.

Los actos en torno a las legumbres **concluirán el 30 de noviembre** con la presentación de **recetas** y la degustación guiada de **variedades** tradicionales de judías.

Estas jornadas están organizadas por CERAI Aragón, Slow Food, el CITA, la Red de Semillas de Aragón, Huertas Life y Mensa Cívica. EFE