

Zaragoza se rinde a las legumbres

Las variedades locales y su conservación y recuperación serán algunos de los temas a tratar en estas jornadas.

[Efe. Zaragoza](#)

Actualizada 21/11/2016 a las 08:37



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 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.

Este lunes 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.

Ad