

Las investigaciones se sitúan en la finca experimental La Chimenea, en Aranjuez, en 15.000 metros cuadrados de parcelas de cultivo

---

## La Comunidad de Madrid trabaja en la recuperación de leguminosas olvidadas para adelantarse a las consecuencias de la sequía

- El IMIDRA estudia la resistencia hídrica en suelo madrileño de la almorta, la alholva, la algarroba y el garbanzo negro
- El proyecto se enmarca dentro del programa supranacional GENVCE para la evaluación de nuevas variedades de cultivos extensivos en España
- El Ejecutivo autonómico ha comenzado también a ensayar la viabilidad de los cereales denominados *superalimentos*, como el trigo sarraceno, el sorgo, el *teff* o el amaranto

**21 de agosto de 2023.-** La Comunidad de Madrid está llevando a cabo un estudio para la recuperación del cultivo de diferentes plantas leguminosas desaparecidas de los campos, como la almorta, la alholva, la algarroba y el garbanzo negro con el fin de ofrecer una alternativa de cultivo sostenible a los agricultores y adelantarse a las consecuencias de los ciclos de sequía.

El consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, ha destacado la importancia de la innovación en el ámbito rural para dar soluciones rentables y efectivas al campo, y ha incidido en que “el caso de este proyecto está basado en la recuperación de cultivos olvidados hace más de 50 años y que, se sabe, fijan biodiversidad y nitrógeno al suelo, tan importantes ambos para la supervivencia de la agricultura y nuestro entorno rural”.

El Ejecutivo regional efectúa estos ensayos desde 2020, a través del Instituto de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), en varias parcelas que ocupan 15.000 metros cuadrados de la finca experimental de La Chimenea, en Aranjuez. Este trabajo forma parte del programa GENVCE (Grupo para la Evaluación de Nuevas Variedades de Cultivos Extensivos en España), para conocer su viabilidad en el territorio nacional.

En el caso madrileño, los investigadores están constatando, tras tres temporadas de cosecha y la aplicación de diferentes técnicas de cultivo, la resistencia de estas variedades de leguminosas a las enfermedades, las altas temperaturas de la zona Sur de la región y la falta de agua.

Además, de cara a su comercialización, destacan por su alto contenido en proteínas y aminoácidos, lo que las hace idóneas para incluirlas en una dieta más saludable.

## **LOS SUPERALIMENTOS, UN FUTURO PARA EL CAMPO MADRILEÑO**

Además de la recuperación de las leguminosas olvidadas, el IMIDRA ha comenzado este año otra investigación que trata de conocer cuáles de los cereales denominados como *superalimentos* podrían ser cultivados con éxito en la región. El trigo sarraceno, el sorgo, el *teff* o el amaranto son variedades de cereales y de seudocereales sin gluten, procedentes de países con climas y suelos similares al madrileño, de ahí que los ensayos vayan encaminados a conocer su adaptabilidad.

Desde el punto de vista económico, existe el convencimiento de que estas variedades pueden tener éxito debido al incremento de la demanda de este tipo de alimentos entre los consumidores. Además, se une el interés mostrado por la Política Agrícola Comunitaria (PAC) por aumentar la superficie de su cultivo. De forma paralela, los expertos del IMIDRA tienen puesto parte de sus esfuerzos en la futura creación de un Banco de Germoplasma para la conservación de estas semillas (leguminosas y *superalimentos*) e impedir su desaparición, como ocurrió con el garbanzo negro.

Si se llevara a cabo, este sería el cuarto Banco de Germoplasma del IMIDRA. El primero, instalado en la finca experimental El Encín, en Alcalá de Henares, conserva cerca de 300 variedades de verduras, frutas y hortalizas de la región; el segundo, el Banco de Germoplasma Animal, que guarda muestras seminales de ovino, vacuno, porcino y caprino de Madrid y España, en el Centro de Selección y Reproducción Animal (CENSYRA), en Colmenar Viejo; y, por último, y de más reciente creación, el Forestal (BIFORMAD), que alberga semillas forestales de planta salvaje de la región, en la finca experimental La Isla Forestal de Arganda del Rey.