

El cocido recupera su garbanzo

Varios municipios reintroducen una variedad de la legumbre desaparecida hace varias décadas

EL PAÍS VÍDEO

E

Pelayo Escandón



Félix Cabello, director de departamento de investigación agroalimentaria del IMIDRA, con el garbanzo madrileño

Los aficionados al cocido madrileño están de enhorabuena. El Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) trabaja desde el pasado mes de enero, en la recuperación del garbanzo madrileño (o de Brunete), considerado el mejor para el tradicional plato.

La iniciativa nace en el Ayuntamiento de Brunete, que impulsa, junto a otros municipios de la zona, la introducción de esta leguminosa en el mercado. El garbanzo es la legumbre más cultivada en la Comunidad de Madrid.

España es el país de Europa que más garbanzos produce (61% del total) y más consume. Sin embargo, la oferta no cubre las peticiones del mercado y es preciso importar más de países como México, EE UU o Argentina. “La superficie dedicada al cultivo de garbanzos en Madrid ha pasado de 1.894 hectáreas en 2003 a 500 en 2014”, explican en el IMIDRA, instituto dependiente del gobierno regional. Las razones tienen que ver con los nuevos sistemas de cultivo y los cambios de hábitos alimentarios.

La variedad destinada al cocido madrileño era conocida como garbanzo mantecoso por su textura y su finura, o

de Brunete por ser la zona donde se cultivaba. “Es perfecto para el cocido madrileño, y aumenta mucho su tamaño cuando se hidrata”, explica Félix Cabello, director del departamento de investigación agroalimentaria del IMIDRA.

El centro empezó en el año 1999 a conservar las variedades tradicionales de la Comunidad de Madrid; hortícolas, leguminosas y cereales. En el caso del garbanzo, buscaron agricultores que cultivaran la variedad de Brunete para consumo propio, aunque la mayoría plantaba la variedad Pedrosillano, mejorada. Una vez que recopilaron las semillas las guardaron en una nevera hasta este enero de este año, cuando los Ayuntamientos de Brunete y Quijorna pidieron que se reactivara su producción.

El secreto de la calidad de esta variedad es la acidez del suelo de estas localidades, al igual que la de Patones, Torrelaguna o Villamantilla. “Si el suelo tiene mucha cal, el garbanzo sale muy duro”, explica Cabello. “Por eso estas zonas son ideales para su producción”.

Tras el consumo masivo

El proceso arrancó con el cultivo de 350 gramos de semilla. Obtuvieron 2,5 kilos de garbanzo limpio de la variedad tradicional. Esa pequeña cantidad pasa una serie de controles de calidad y se vuelve a plantar, de manera que se va multiplicando la producción. Cuando se alcancen los 400 o 500 kilos será el momento de entregarlo a agricultores para continuar con el proceso de recuperación y de reintroducción en los cultivos.

El objetivo es producir un garbanzo de calidad en Madrid con un sello de garantía y un control de calidad. “En

dos o tres años tendremos suficiente garbanzo para que sea consumido de manera masiva en los restaurantes”, afirma Cabello.

Los municipios de Brunete, Quijorna y Navalcarnero han sumado recursos para su recuperación. “En Brunete se cultivaba este garbanzo en pequeños latifundios, pero desapareció”, cuenta Borja Gutiérrez, alcalde de la localidad. “El cocido era un plato que sólo solía comerse en determinados días, y eso encarecía su precio y la producción del garbanzo. Sin embargo, ahora puedes comerlo todos los días de la semana en muchos restaurantes por un precio que no supera los 10 euros”, añade.

El Ayuntamiento trabajará con los restauradores de la localidad para potenciar su consumo. Además, Gutiérrez estudia junto al alcalde de Villamantilla, Juan Antonio de la Morena, la estrategia para reincorporarlo al mercado. “La idea es trabajar con la cámara agraria, los hosteleros y con nuestros propios recursos para que se venda y se dé a conocer”.

LAS VARIEDADES ESPAÑOLAS

Pedrosillano. Su forma es redondeada, con el pico pequeño y puntiagudo.

Madrileño. Tamaño pequeño y color anaranjado. Ideal para cocidos.

Castellano. Tamaño grande, de color anaranjado y con la piel arrugada.

Blanco lechoso. Grano grueso y redondeado con la piel muy arrugada y color blanco.