

A TU SALUD VERDE SÓLO SE VENDE CON LA RAZÓN • 11 DE FEBRERO DE 2018 • Nº 692

# ATUSALVD



**INNOVACIÓN**  
LOS MÉDICOS EXIGEN  
CRITERIOS OBJETIVOS  
PARA APROBAR  
LAS TERAPIAS

## VERDE



# Garbanzos

## El cocido recupera dos variedades autóctonas de Madrid

Un grupo de investigadores prepara la primera receta de este plato regional con una variedad, la de Brunete, en peligro de desaparecer. Tan sólo quedaban 250 gramos

EVA M. RULL • MADRID

En la década de los 60 cada español consumía de media 15 kg de legumbres al año. En 1990 se redujo a 7 kg, en el año 2000 bajó a 4 y así fue reduciéndose hasta 2015, cuando la media se situó en sólo 3,06 kg. Sin embargo, en 2016 subió hasta los 3,11 para alcanzar este último año los 3,15 kg por persona y año. El cambio de dieta y cultivos más rentables han despla-

zado desde hace años a las legumbres; de hecho muchas variedades, y no se sabe cuántas, han desaparecido por el camino. También los garbanzos del cocido han estado a punto de seguir la misma suerte.

A principios de los 90 las famosas variedades de Brunete y Navalcarnero sólo se cultivaban en fincas privadas para consumo familiar de los agricultores que poseían las semillas. Fue entonces cuando el Instituto Madrileño para la Investigación y el Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (Imidra) decidió rescatar lo

que encontró. En el caso del garbanzo de Brunete tan sólo quedaban 250 gramos para conservar e intentar recuperar la especie (en Navalcarnero quedaba algo más; un par de kilos).

Ambos tipos de garbanzo han esperado casi tres décadas congelados a -20 grados, y sin humedad para que conservaran el poder germinador, hasta que hace dos años se plantaron de nuevo. De esos 250 gramos se cosecharon 2 kg (más o menos con cada siembra se multiplica por 10 la cosecha); en 2017 se volvió a plantar y se obtuvieron 20 kg y este mes se va a volver a plantar en las fincas del Instituto para recoger 200 kg, que, por primera vez, se repartirán entre los agricultores que quieran comercializar estas legumbres. Además, se han igualado las producciones de forma que ahora hay la misma cantidad de las dos variedades preparadas para iniciar su comercialización. «Los primeros años ha servido para ver cómo funcionan las semillas y todavía faltan pruebas experimentales. Queremos hacer un cocido el próximo mes de julio para ver cómo se comportan en la cocina», explica Felix Cabello Sáenz de Santa María, director del departamento de Investigación Agroalimentaria del Imidra.

En el instituto, además de recuperar estas dos especies autóctonas, se ha patentado y se comercializan otras dos especies mejoradas: Amella y Eulalla. Y es que hay un in-

terés creciente en el cultivo de leguminosas para consumo humano. El año 2016 fue declarado por la FAO como el año de la legumbre, porque este tipo de cultivo es especialmente interesante en un contexto de cambio climático. Principalmente porque son las únicas plantas capaces de fijar nitrógeno. «Tienen una bacteria que absorbe el nitrógeno de la atmósfera y lo fijan al suelo, por lo que son un cultivo que no necesita fertilizantes sintéticos. El nitrógeno es fundamental para el desarrollo de las plantas», explica Cabello. Además, «la amplia diversidad genética sirve para desarrollar más variedades resilientes frente al clima. Se pueden usar en la rotación de cultivos para transferir parte del nitrógeno fijado. Además, con el cultivo intercalado se obtienen suelos con más potencial de absorción de CO<sub>2</sub>. Las legumbres también aumentan la actividad microbiana del suelo, y cuando se usan para pienso reducen las emisiones de metano en los rumiantes», según datos de la FAO.

No sólo es interesante a nivel medioambiental. Como proteína vegetal es de fácil digestión, son una fuente de fibra, no engordan y su cultivo es mucho menos intensivo en utilización de agua y está adaptado a las condiciones de aridez del terreno del centro peninsular. «Es obvio que la necesidad hídrica es menor que en el cereal sólo teniendo en cuenta la producción. De cereal se obtienen 2-3 toneladas por hectárea, de



garbanzo sólo 1.000 kg para el mismo terreno», opina José Carlos Pérez Peña, director de Producción de Agrosa Semillas.

Según el último informe de la Asociación de Legumbristas de España, en general las importaciones está bajando para las tres principales leguminosas de consumo humano (lenteja, alubia y garbanzo), las exportaciones suben y la superficie de cultivo se mantiene mientras que le producción

### La FAO incentiva el cultivo de leguminosas porque son las únicas plantas que fijan nitrógeno, eliminando la necesidad de fertilizantes

sube ligeramente. La conclusión es que más o menos un 30% de lo que se consume en España es autóctono y un 70% viene de fuera. La razón es sencilla. «La producción está subiendo ligeramente, un 2% en los últimos dos años, pero no hay suficiente producción en el país para cubrir la demanda», explica Pérez Peña. Y eso que ese 2% se traduce en sólo 100 gramos más por persona al año. «La producción en España es muy irregular y depende del clima. Los datos de superficie son claros, pero no tanto la cantidad exacta de las cosechas. Aun

asi hay que decir que siendo el segundo consumidor de Europa de legumbres, por detrás de Italia, no tenemos producción suficiente. En el súper es complicado encontrar lentejas que no sean de Canadá (principal exportador) o americanas», opina José Manuel Álvarez, secretario técnico de la Asociación.

Por otro lado, los agricultores muestran cada vez más interés por las leguminosas y eso porque frente a los 180 euros que se paga por tonelada de trigo o cebada (los cereales que mejor se pagan), los garbanzos se están pagando a unos 700 euros la tonelada. Y eso a pesar de las dificultades añadidas que tienen estos cultivos, «el mayor problema son las malas hierbas. Para eso no hay productos fitosanitarios efectivos, así que se ha optado por retrasar las siembras. Se empieza ahora, con lo que también se da menos tiempo para que se produzca la enfermedad de la rabia del garbanzo; la segunda causa de pérdida de productividad», explica Pérez Peña. Además, están las ayudas de la Política Agraria Común que incentiva el cultivo de leguminosas tanto para consumo animal como para humano; con cuantías que oscilan entre los 50 y los 100 euros por hectárea. Es más; en el caso de las variedades que se están recuperando en Madrid, frente a los 60-80 céntimos que se paga al agricultor por cualquier especie de garbanzo, por la de Brunete o Navalcarnero se puede llegar a pagar 1,10 euros el kilo.

## Cinco parques más para aumentar la cuota eólica

### Endesa compra el 100% de la cartera de la sociedad Gestinver en Galicia y Cataluña

V. M. • MADRID

La compañía Endesa, a través de su división de energías renovables Enel Green Power España (EGPE), ha firmado la compra del 100% de la sociedad Parques Eólicos Gestinver, que posee 132 MW de capacidad de producción de energía eólica a través de cinco parques eólicos ubicados en Galicia y Cataluña.

Los dos parques catalanes (Les Forques, de 30 MW, y Montargull, de 44 MW) se localizan en la provincia de Tarragona y tienen una capacidad conjunta de producción de 74 MW. Los otros tres parques (Farrapa, de 20 MW; Peña Revolta, 14 MW; y Pousadoiro, 23,5 MW) se ubican en la provincia de Lugo y representan en conjunto 57,5 MW de capacidad. El cierre de esta operación se prevé en la primera mitad de 2018, una vez que las cumplan las condiciones previstas en este tipo de operación.

Endesa integrará las nuevas instalaciones en su propia estructura, dado que los activos adquiridos no incluyen ninguna inversión adicional, por lo que no será necesario aumentar sus costes agregándoles valor por economía de escala. Las mejoras en operación y mantenimiento, así como la integración en su sistema de gestión de energía, incrementan el atractivo de la operación. Tras la compra realizada, la eléctrica pasa a gestionar en la actualidad más de 1.806 MW de capacidad renovable en España, de los cuales 1.749 MW son de energía eólica, 43 MW de minihidráulica y 14 MW de otras fuentes de energía renovable. Las plantas de EGPE generan en la actualidad alrededor de 4 TWh de energía libre de emisiones cada año y supondrán que la compañía Endesa aumente su cuota en el mercado eólico hasta el 8% del total.

### MÁS POTENCIA

A los parques y centros de producción renovable en activo se le sumarán los 879 MW de nueva potencia que Endesa se ha adjudicado en las dos subastas de capacidad solar y eólica celebradas por el Gobierno el pasado año y que supondrán una inversión de más de 870 millones de euros. La capacidad adjudicada representa 339 MW de producción solar en Murcia y Badajoz y 540 MW de eólica en Aragón, Andalucía, Castilla y León y Galicia. Esta misma semana la eléctrica ha identificado 29 proyectos susceptibles de llevarse a cabo en función de las autorizaciones para cumplir con la capacidad eólica adjudicada en la II subasta

del gobierno de 2017. Los nuevos proyectos que se están materializando entrarán en funcionamiento en 2019 y generarán aproximadamente 1.750 GWh de origen eólico y 640 GWh nuevos de origen solar. Todos ellos comercializarán su energía en el mercado español, y el Gobierno ofrecerá incentivos mediante pagos anuales por capacidad para garantizar un rendimiento constante a lo largo de los 25 años de vida útil de las plantas.

La operación se ha cerrado con Elawan Energy y Genera Avante, propietarios de Gestinver, por 178 millones de euros, incluyendo deuda, y permite a Endesa aumentar su cuota en el mercado eólico español hasta cerca del 8 por ciento. «Esta última adquisición consolida nuestra apuesta por las energías renovables en España, después de las dos principales adjudicaciones en las subastas del año pasado», explica José Bogas, consejero delegado de Endesa.

Dicha operación se enmarca dentro del Plan Estratégico presentado por la compañía el pasado 22 de noviembre, en el que ésta reafirmó su apuesta por la descarbonización total de su «mix» de generación para 2050 y su crecimiento en renovables, en línea con la estrategia del Grupo Enel al que pertenece.

