

La asociación Garbancera Madrileña culmina su recuperación con una primera producción de 25.000 kilos

El rico garbanzo de la región llega a la mesa

PELAYO ESCANDÓN, Madrid
Las variedades de garbanzo Pedrosillano, Castellano y Blanco Lechoso tienen un nuevo competidor sobre la mesa: el Madrileño. Un garbanzo pequeño, anaranjado e idóneo para cocidos que, tras casi dos años de trabajo, ha sido recuperado para su comercialización por la asociación Garbancera Madrileña —formada por 14 municipios— junto al Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (Imidra). La primera producción ha sumado 25.000 kilos de la legumbre, que ya se están vendiendo.

Brunete, Quijorna o Villamantilla son las localidades responsables de la puesta en marcha de este proyecto. Todas comparten zona geográfica, al oeste de Madrid. El primer paso fue hace casi dos años, cuando se pusieron en contacto con el Imidra, que disponía de semillas criogenizadas de esta legumbre. El proceso arrancó con un cultivo de 350 gramos de la simiente que dio lugar a dos kilos y medio de garbanzos. Desde entonces, 18 agricultores se han encargado de su producción.

Pero mucho antes, José Francisco Brunete, agricultor y presidente de la Garbancera, ya lo cultivaba. “Tradicionalmente se sembraba una variedad del estilo del garbanzo Castellano”, cuenta. Pero en los años sesenta y setenta se dejó de sembrar de manera masiva debido a la inmigración de los agricultores a la ciudad.

En los ochenta, el Imidra hizo acopio de algunas de esas semillas mientras traía unas 20 líneas de material genético de un centro de desarrollo. Mejoraron varias y obtuvieron variedades puramente madrileñas. “Cuando había que registrarlas les ponían los nombres de las mujeres que

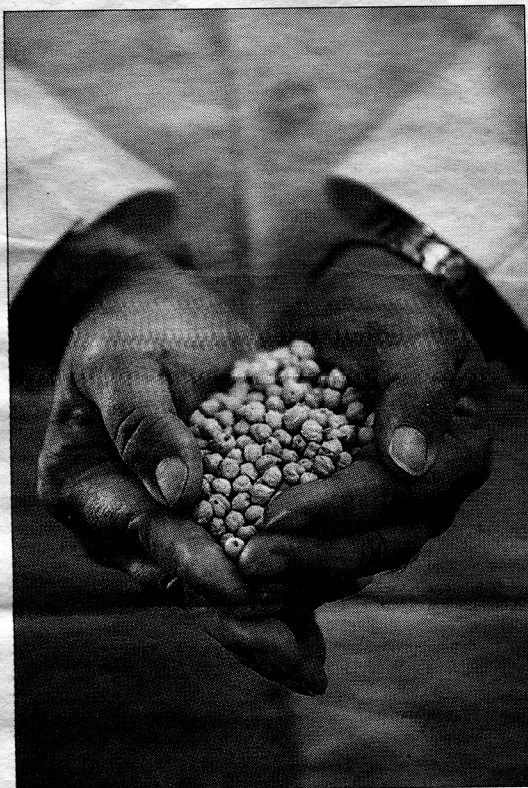
trabajaban en el centro”, cuenta Brunete. Este año han sembrado la variedad Eulalia; el que viene será Amelia. Mientras, estudian recuperar el original: “Habrá que esperar unos años, porque hay muy poco y el proceso de multiplicación es largo. Era un garbanzo menos resistente; habrá que ver cómo funciona”, afirma.

Este año se van a multiplicar las hectáreas de cultivo pasando de 130 a 250. “Este garbanzo tiene unas cualidades gastronómicas excepcionales debido, entre otras cosas, a las características de suelo de la comarca, ligeramente ácido”, señala. La cadena de supermercados Ahorra Más ha comprado 12.000 kilos (sale a 2,5 euros el kilo), mientras que el resto se ha repartido entre los hosteleros.

El restaurante Casa María (plaza Mayor, 23) adquirió 3.000 kilos. “Hemos gastado casi 500, el éxito es enorme”, cuenta Carlos Sotos, propietario del establecimiento. Para cocinarlo necesita estar a remojo “entre 24 y 48 horas y entre ocho y nueve horas a fuego lento”, explica. Ese es el tiempo requerido para que los sabores del coci-

do se adhieran a la legumbre sin que pierda la piel. “Su cremosidad final lo convierte en un garbanzo único”, sentencia Sotos.

Actualmente, están certificando su calidad, pero el alcalde de Brunete anhela la denominación de origen: “Queremos exportarlo y que la gastronomía de nuestros municipios se convierta en un reclamo turístico”.



El garbanzo recuperado por el Imidra. / V. SAINZ

“Su cremosidad final lo convierte en un producto único”, dice un hostelero