



ASAMBLEA DE MADRID

GRUPO PARLAMENTARIO SOCIALISTA

COMUNIDAD DE MADRID ASAMBLEA	
PRESENTADO A LAS	16 HORAS
DEL DÍA	13 MAR. 2013
REGISTRO GENERAL	
ENTREGA PARLAMENTARIO	
N.º 3060	

SECCIÓN DE REGISTRO GENERAL E INFORMACIÓN			
Ref.ª Expe.	N.º Expe.	Año	N.º Reg. Entra.
PNL	39	13	3060

**A LA MESA DE LA ASAMBLEA DE MADRID**

**ANTONIO FERNÁNDEZ GORDILLO**, Diputado del Grupo Parlamentario Socialista, al amparo de lo dispuesto en el artículo 205 y siguientes del Reglamento de la Asamblea, presente la siguiente **PROPOSICIÓN NO DE LEY** para su debate ante la **Comisión de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio** de la Cámara.

Madrid, 11 de marzo de 2013

EL PORTAVOZ ADJUNTO

José Quintana Viar

EL DIPUTADO

Antonio Fernández Gordillo



ASAMBLEA DE MADRID

GRUPO PARLAMENTARIO SOCIALISTA

## **ANTECEDENTES Y EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

Desde su constitución, las Comunidades Autónomas han venido mostrando un claro interés a la hora de apoyar sus productos más característicos, sensibilizar a los ciudadanos para su consumo, adoptar medidas para garantizar su calidad, y coadyuvar con la iniciativa social a la apertura de nuevos mercados para sus productos.

Todos nos sentimos orgullosos de nuestros productos, cuando estos gozan de una calidad envidiable. Es el caso de los garbanzos de Madrid cuya calidad es excelente. Esta Proposición No de Ley tiene como principal objetivo sensibilizar a nuestras instituciones y ciudadanos para apoyar la producción del garbanzo en nuestra Comunidad, a la vez que estimular el consumo de esta legumbre, dado su sabor y calidad.

El garbanzo, leguminosa perteneciente a la familia de las "fabaceae", llegó del Asia Occidental. Todos los pueblos, desde el Mediterráneo hasta la India, mostraron su afición por esta leguminosa.

Los garbanzos, fueron muy apreciados por fenicios y cartagineses, que los trajeron a España. Los monasterios medievales los incorporaron a sus cultivos y a sus dietas, pasando a formar parte esencial de la comida de la Cuaresma, desde entonces.

El cocido madrileño, cuyo ingrediente fundamental son los garbanzos, ha sido consumido, según las crónicas de la época, por reyes como Carlos I, Felipe II, o Fernando VI. Afortunadamente, con el paso del tiempo, el cocido madrileño se convirtió en lo que es actualmente, un plato para todos y al alcance de todas las economías.

En España, el garbanzo, es una de las legumbres que mejor se adaptan a las condiciones ambientales más duras, vegetando muy bien en terrenos silíceos y frescos. Cultivándose en el Valle de los Pedroches, Extremadura, Castilla la Mancha, Fuentesauco y en la Comunidad de Madrid. Sin que nuestros garbanzos desmerezcan en calidad a ningún otro.



## ASAMBLEA DE MADRID

GRUPO PARLAMENTARIO SOCIALISTA

En nuestra Región, la superficie cultivada de garbanzo ha ido disminuyendo alarmantemente en los últimos años, cediendo terreno a los cultivos más abundantes en la región como la cebada, el olivar almazara, el trigo y el viñedo. Así, la superficie cultivada de garbanzo ha pasado de 1900 Ha., en los años 2002-2003, a las 569 Ha., en el 2011.

Por comarcas agrarias de la Comunidad de Madrid, los garbanzos arrojaban una producción total de 1556 Tm, en 2003, cultivándose en la Campiña, Las Vegas, Área Metropolitana, Sur-Occidental y en Lozoya-Somosierra. En el 2011, la producción total de garbanzos disminuyó un 55%, hasta las 687 Tm.

Resulta paradójico, que en la comarca Sur-Occidental, de donde procede la única variedad de garbanzo de la Comunidad de Madrid "de Navalcarnero" o "de Quijorna", se cultive tan solo el 5% de la superficie de garbanzo de nuestra Región.

El cultivo del garbanzo, se utiliza en las rotaciones de cultivos, por diversos criterios entre los que habría que destacar el medioambiental, pues debido a su capacidad para fijar nitrógeno en el suelo, gracias a la presencia de la bacteria "rhizobium" en sus raíces, permite el cultivo alterno de leguminosas y cereales en el mismo terreno, la revegetación de terrenos abandonados o dedicados a cultivos intensos.

Además del análisis de su composición y de la comparación con otros alimentos, se puede deducir que el garbanzo y las legumbres son tan ricos en general como las carnes y casi tan ricos en glúcidos como los cereales, siendo junto a estos, los más ricos en fibra, constituyendo un alimento muy valioso desde el punto de vista nutricional.

El garbanzo es un exponente claro y formidable de la afamada dieta mediterránea, sinónimo de salud y calidad de vida, en un momento en que desde diversas instancias se alerta sobre los hábitos alimenticios inadecuados de nuestra población, sobre todo la infantil, en no pocas veces importados del exterior. La propia Organización Mundial de la Salud viene advirtiendo desde hace años, que las administraciones públicas deben combatir este mal generalizado. En el ámbito territorial de la Comunidad de Madrid, el consumo per cápita de legumbres está 5 puntos por debajo de la media nacional.



## ASAMBLEA DE MADRID

GRUPO PARLAMENTARIO SOCIALISTA

Por ello, creemos que con esta PNL de apoyo al cultivo y fomento del consumo del garbanzo en nuestra Región, se coadyuvará a adquirir hábitos más saludables en la dieta de la población madrileña.

Por todo lo anteriormente expuesto el Grupo Parlamentario Socialista de la Asamblea de Madrid presenta, para su debate ante la **Comisión de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio** de la Cámara, la siguiente

### **Proposición no de Ley**

La Asamblea de Madrid insta al Consejo de Gobierno a llevar a efecto las siguientes actuaciones destinadas a apoyar el garbanzo en nuestra Región:

1. Desarrollar programas de investigación, desarrollo, divulgación y formación, por el IMIDRA, para recuperar las variedades más adecuadas, potenciar su multiplicación, y facilitar a los agricultores la semilla y las técnicas más idóneas para una producción competitiva que mejore la calidad y cantidad de las producciones y su rentabilidad.
2. En el marco del programa de apoyo a los alimentos de Madrid, difundir las legumbres madrileñas, resaltando sus bondades y excelencias en la dieta mediterránea, a través de los distintos platos típicos de nuestra Región, como el cocido madrileño, llevando a cabo campañas institucionales de promoción.
3. Desarrollar la Denominación de Calidad "Legumbre de Madrid", que favorezca la comercialización de garbanzos y otras leguminosas (como lentejas o judías) de nuestra Región, bajo el amparo de la Comunidad de Madrid, los productores implicados y las cooperativas agrarias.
4. En el marco del apoyo al cultivo ecológico en la Comunidad de Madrid a través del Plan de Desarrollo Rural, fomentar el cultivo ecológico de las legumbres de Madrid.