

A la Mesa de la Asamblea de Madrid

D. Antonio Charriza Montiel, 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 Economía e Innovación Tecnológica.

Texto 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 de nuestra región.

I. Elaborar y presentar en sede parlamentaria, en el plazo máximo de seis meses, un Plan de Apoyo a los productores de garbanzos en la Comunidad de Madrid, a fin de mejorar la calidad de las producciones y su rentabilidad.

II. Desarrollar programas de difusión de las bondades y excelencias del garbanzo en la dieta, a través de los distintos platos típicos de nuestra región (cocido madrileño, Callos con garbanzos,...) en comedores escolares, restauración colectiva y catering, mediante el acuerdo con las instituciones y empresas implicadas.

III. Llevar a cabo campañas institucionales de promoción del garbanzo de Madrid y las distintas formas de cocinarlos, en los medios de comunicación públicos de la Comunidad de Madrid, para sensibilizar a la población acerca de la excelencia y calidad de este producto y su forma de producción.

IV. Publicar y distribuir un libro o folleto que de a conocer a los madrileños la historia del garbanzo sus propiedades y la calidad del mismo en nuestra región

V. Desarrollar la Denominación de Calidad "Legumbres secas de Madrid" que favorezca la comercialización de los garbanzos de nuestra región, bajo el amparo de la Comunidad de Madrid, los productores implicados y las cooperativas agrarias.

VI. Fomentar el cultivo ecológico del garbanzo en nuestra región

Antecedentes y Exposición de Motivos

¡Qué ricos están los garbanzos! Los garbanzos de Madrid son excelentes. Esta Proposición No de Ley tiene como principal objetivo sensibilizar a los madrileños para que consumamos más esta legumbre y para que valoremos el sabor y la calidad de nuestros garbanzos.

Cuando queremos alabar la laboriosidad de alguien decimos que se gana, honradamente los garbanzos. El garbanzo es una legumbre humilde pero que ha sabido estar presente en algunas de las mejores páginas de nuestra literatura. Los pupilos de Domine Cabra buscan desesperadamente el garbanzo en la sopa para saciar el hambre endémica a la que sometía Domine Cabra. Los garbanzos aparecen en no pocas páginas de Benito Pérez Galdós y las hemerotecas nos dicen que la mayoría de los trabajadores madrileños llevaban en sus tarteras, todos los días, cocido para comer.

Desde su creación, para desarrollar el Título VIII de la Constitución de 1978, las Comunidades Autónomas han venido mostrando un claro interés a la hora de apoyar sus productos más característicos, sensibilizar a los ciudadanos para que los consuman, apoyar medidas para garantizar su calidad y coadyuvar con la iniciativa social a la apertura de nuevos mercados para estos productos. Todos nos sentimos orgullosos de los nuestro, especialmente, cuando nuestros productos gozan de una calidad envidiable.

No está de más hacer unas consideraciones sobre la historia del garbanzo, sus propiedades y características. El garbanzo, leguminosa perteneciente a la familia de las Fabaceae, llegó de Asia occidental. Todos los pueblos del Mediterráneo hasta la India mostraron su afición por esta leguminosa. Según un libro del arte amatorio hindú, los garbanzos eran afrodisíacos y su consumo habitual favorecía la energía amorosa.

Los garbanzos fueron muy apreciados por los fenicios y cartagineses que los trajeron a España. Posteriormente tuvieron mala fama entre los romanos, como se advierte en algunas comedias de Plauto.

Los monasterios medievales los incorporaron a los cultivos y a sus dietas, y formaron parte esencial de la comida de Cuaresma.

El cocido madrileño cuyo ingrediente fundamental son los garbanzos, ha sido consumido, según las crónicas de la época por reyes como Carlos I, su hijo Felipe II, quienes según se dice tenían verdadera devoción por este afamado plato de la cocina madrileña. Ya entre la dinastía de los Borbones, se cuenta que en el menú de Fernando VI, el cocido madrileño, solo faltaba durante los meses de verano. Afortunadamente, el cocido madrileño, con el paso del tiempo 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 los terrenos silíceos y frescos. Cultivándose en el valle de los Pedroches, Extremadura, Castilla la Mancha, Fuentesaúco y en la Comunidad de Madrid. Sin que nuestros garbanzos desmerezcan en calidad a ningún otro.

En la nuestra región, la superficie cultivada de garbanzo ha ido fluctuando, aunque en los dos últimos años contabilizados (2002 y 2003), dicha superficie se ha mantenido estable en torno a las 1900 ha.. Aunque es de suponer que como consecuencia de la reforma de la PAC de 2003, y al dejar, aparentemente, de ser rentables, los cultivos de otras leguminosas, como los yeros y las vezas, se pueda producir un incremento en la superficie cultivada de garbanzo para consumo humano. Por comarcas agrarias de la Comunidad de Madrid, en la campiña se cultivan 929 ha. de garbanzos, Las Vegas 700 ha., Área Metropolitana 134 ha., Sur Occidental 106 ha., y finalmente el la de Lozoya - Somosierra 52 ha. Siendo la producción total de 1556 toneladas.

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 “de Quijorna”, y siendo Navalcarnero, “la tierra del vino, del cordero y del garbanzo”, se cultive tan sólo el 5,5% de la superficie del garbanzo en 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 los terrenos abandonados o dedicados a cultivos intensivos.

Además del análisis de su composición y de la comparación con otros alimentos se puede deducir que el garbanzo y las legumbres son tan ricas 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 cocido madrileño es un exponente claro y formidable de la afamada dieta mediterránea, sinónimo de salud y da la calidad de vida. Cuando desde muchas instancias se alerta sobre el incremento de la obesidad infantil en España y de sus consecuencias negativas para la salud de la poblaciones, a todas luces conveniente, desarrollar hábitos nutricionales que combaten esta fenómeno.

En menos de dos décadas, en España ha triplicado el número de niños obesos, pasando de 5 al 16,1 por ciento. Este porcentaje, representa ya uno de los más elevados de Europa. Además, uno de cada dos adultos tiene exceso de peso.

Justo cuando nunca antes en este país ha tenido las instalaciones deportivas que disfruta en la actualidad, cabe preguntarse si no estamos sucumbiendo a hábitos inadecuados, en no pocas ocasiones, importados del exterior.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) viene advirtiendo en sus informes que las administraciones públicas deben combatir este mal generalizado. En su informe sobre la Salud del Mundo de 2002, la OMS señalaba que la obesidad está ligada al 60% de las defunciones debidas a enfermedades no contagiosas (enfermedades cardiovasculares, cáncer o diabetes), y que esta cifra aumentará hasta el 73% en torno al 2020. Urge, acelerar la puesta en marcha de medidas.

En España, el Ministerio de Sanidad, estima que los costes asociados a la obesidad representan un 7% del gasto sanitario. Esto supone una cifra realmente alarmante 2.500 millones de euros

anuales. Con esta cantidad se podría luchar muy activa y eficazmente contra el hambre que pasan muchos niños del planeta.

En el ámbito territorial de la Comunidad de Madrid, el consumo per cápita de legumbre está 5 puntos por debajo de la media nacional, por ello creemos que esta Proposición no de Ley aprobadas por unanimidad por todos los grupos en la Comisión de Economía e Innovación tecnológica, a adquirir hábitos más saludables entre la población de nuestra región, incidiendo claramente en un incremento de la calidad de vida de nuestros conciudadanos.

Por todo ello y basándose en los razonamientos anteriormente expuestos el Grupo Parlamentario Socialista de la asamblea de Madrid tiene el honor de presentar la siguiente Proposición No de Ley ante la Comisión de Economía e Innovación Tecnológica para su debate y aprobación si procede.