

Legumbres: La proteína más barata

La superficie cultivada ha descendido en veinte años un 75 por ciento

La producción de legumbres ha disminuido considerablemente en España, junto con el consumo. El año pasado se produjeron 108.900 t, mientras que hubo que atender un consumo de 234.469 t, lo que supuso una importación de 125.569.

● H. SORIA. Periodista

Las legumbres, y en especial judías, garbanzos y lentejas, han constituido para los españoles la mejor y más asequible fuente de proteínas a lo largo de su historia.

En su origen, garbanzos y lentejas eran dos especies netamente autóctonas, que se conocían en España desde un siglo antes de nuestra era. En cuanto a las judías, traídas desde el nuevo mundo, era una legumbre foránea que, no obstante, pronto entró a formar parte de las ollas y pucheros de los españoles.

Durante el primer tercio de este siglo, estos cultivos estaban muy difundidos por toda España, y rara era la región de nuestro país que no tuviera sus propias legumbres, de las que sentirse orgulloso.

La escasez de los productos alimentarios durante la Guerra Civil hizo que los españoles buscasen las proteínas en productos baratos como los garbanzos, las judías y las lentejas, de ahí que tras la contienda y el periodo que siguió de autarquía, estos productos fueran bastante despreciados por la sociedad.

A medida que avanzaba el conflicto, la falta y la carestía de estas legumbres obligó a buscar productos de peor calidad, como la harina de almortas.

El racionamiento y el estraper-

lo hicieron que muchos agricultores declarasen menos de lo que producían, reteniendo así parte de la cosecha para el autoconsumo o para el mercado negro.

Con la época desarrollista y la entrada masiva del turismo, los hábitos alimentarios de los españoles empezaron a cambiar, arrinconando temporalmente las legumbres, y relegando su presencia a poco más que los platos regionales.

En la década de los setenta, el Ministerio de Agricultura puso todo su empeño en concienciar a los españoles de las cualidades de las legumbres, como fuente de proteínas sanas y baratas, con lo que poco a poco los

consumidores fueron incorporando estos productos a su dieta alimentaria.

Un fiel reflejo de esta evolución lo tenemos en el hecho de que, durante la década de los cincuenta, y primera mitad de los sesenta, los cultivos de leguminosas grano en España se mantuvieron siempre por encima del millón de hectáreas. A partir de 1967, estas legumbres entran en un proceso regresivo, hasta situarse en las 250.000 hectáreas que se ocupaban en 1992.

Un poco de historia

El agrarista hispano-romano Columela aborda el tema de las legumbres profusamente en el Libro II de su obra **De los Trabajos del Campo**. En la agricultura nabatea, de marcado corte mediterráneo, las legumbres también ocupan un lugar destacado.

Tras la unificación de España, el agrarista Alonso de Herrera escribiría –por encargo del Cardenal Cisneros– su magistral **Agricultura General**, en la que las legumbres también ocupan su espacio correspondiente.

En el capítulo de los garbanzos, Alonso de Herrera nos dice que: «son conocidos en toda parte», y que «esterilizan mucho la tierra». Reconoce, no obstante, que «las propiedades de ellos son muchas y muy singulares», destacándose por su «gran substancia y mantenimiento».

En el caso de las lentejas, Alonso de Herrera, limita estas buenas propiedades, al decir que: «son frías y secas, y dan grueso mantenimiento y mala digestión». Celso Gomis, en su obra **Rudimentos de Agricultura** (1908), asegura que la especie más importante de legumbres cultivada en España es el garbanzo. Reconoce que los garbanzos de más fama son los de Castilla, y de modo especial los de Fuensaúco (Zamora).

En cuanto a las judías, distingue las de **enrame** de las **enanas**, diciendo que en algunos puntos las llaman **alubias** y en otros **habichuelas**.

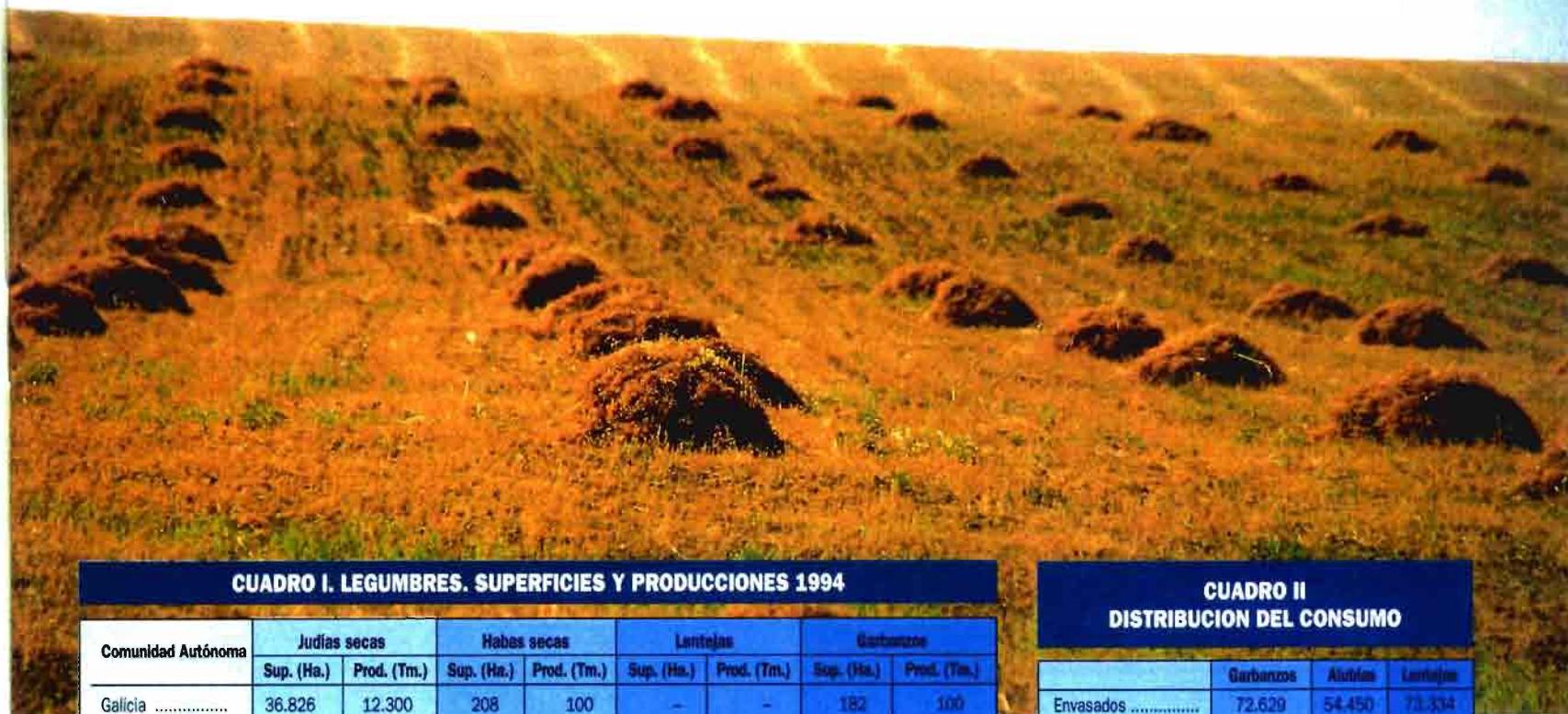
Cita a las judías de La Granja, y alude a las judías **caretas** de grano pequeño, amarillento, y con una mancha negra en medio.

De las lentejas dice que existen dos clases: la común y la francesa, siendo la primera de color pardo amarillento y, la segunda, más pequeña, de un color verdinegro.

Todas estas referencias, ponen de manifiesto la importancia que siempre ha tenido la producción y el consumo de legumbres en España, aunque este grupo de cultivos tenga actualmente muy poco peso específico en el marco de nuestra agricultura.



En el año 1994 sólo se cultivaron 190.000 ha de legumbres.



CUADRO I. LEGUMBRES. SUPERFICIES Y PRODUCCIONES 1994

Comunidad Autónoma	Judías secas		Habas secas		Lentejas		Garbanzos	
	Sup. (Ha.)	Prod. (Tm.)	Sup. (Ha.)	Prod. (Tm.)	Sup. (Ha.)	Prod. (Tm.)	Sup. (Ha.)	Prod. (Tm.)
Galicia	36.826	12.300	208	100	-	-	182	100
Asturias	2.300	1.900	-	-	-	-	-	-
Cantabria	1.317	400	-	-	-	-	5	-
País Vasco	1.290	500	40	100	-	-	-	-
Navarra	269	400	101	200	47	100	19	-
La Rioja	370	800	220	500	-	-	90	100
Aragón	329	400	282	500	15	-	136	100
Cataluña	1.440	1.500	1.223	1.900	31	-	327	200
Baleares	125	300	1.753	1.000	10	-	396	100
Castilla y León	7.305	10.600	227	300	6.412	5.100	5.990	4.700
Madrid	50	100	45	-	400	200	500	300
Castilla-La Mancha	1.150	2.700	458	500	25.760	12.700	9.035	4.200
C. Valenciana	475	700	170	200	53	-	230	300
Murcia	120	200	80	100	-	-	90	100
Extremadura	120	100	2.200	1.400	35	-	11.500	5.600
Andalucía	870	1.200	15.027	15.200	893	400	48.847	40.300
Canarias	180	200	35	-	21	-	11	-
ESPAÑA	54.536	34.300	22.069	22.000	33.677	18.500	77.358	56.100

Superficies y producciones

El desarrollo económico, la mecanización del campo, la emigración rural y los cambios de forma de vida y de hábitos de consumo han hecho cambiar sustancialmente, tanto el cultivo como la comercialización de legumbres secas en España.

Cuando el asentamiento de la población en el medio rural era importante, el cultivo estaba muy difundido por todo el país, ya que estos productos estaban presentes casi diariamente en la dieta de los españoles.

El abandono de las zonas rurales supuso la renuncia al cultivo de miles de pequeñas parcelas, cuyas producciones se orientaban básicamente al autoconsumo. A esta tendencia hay que añadir la falta de interés de los agricultores por el cultivo de estas leguminosas, dado que los rendimientos han crecido muy poco y las dificultades para comer-

cializar sus productos son muchas, como consecuencia de la competencia de las legumbres de otros países, que llegan a nuestros mercados a unos precios sensiblemente más bajos que los nuestros.

Por lo anteriormente comentado, tanto las superficies de cultivo como las producciones han ido en descenso en las tres últimas campañas, hasta situarse en los niveles que se reflejan en el **Cuadro I**.

A la vista de estos datos habría que hacer las siguientes consideraciones:

- **Judías secas:** En el caso de las judías secas, el descenso de las superficies de siembra en la última campaña se situó en un 8%, totalizando las 54.536 hectáreas. A partir de estas extensiones la cosecha obtenida alcanzó las 34.300 toneladas, que significó una pequeña mejora (+2,1%) respecto a los resultados de la campaña precedente.

De este registro nacional, destacan parti-

**CUADRO II
DISTRIBUCION DEL CONSUMO**

	Garbanzos	Ajudías	Lentejas
Envasados	72.629	54.450	73.334
A granel	12.905	14.094	7.057
Total	85.534	68.544	80.390
Kg/hab/año	2.167	1.736	2.038

**CUADRO III
LEGUMBRES-COMERCIO EXTERIOR**

	Import. (t)	Export (t)
Judías secas	57.836	321
Habas secas	118.741	321
Garbanzos	53.232	2.248
Lentejas	62.507	830

cularmente las regiones de Galicia y Castilla y León que en conjunto obtienen cerca del 65% de la producción absoluta de judías secas.

- **Habas secas:** En el caso de las habas secas, se pusieron en cultivo 22.069 hectáreas, que mejoraron en un 5% las siembras de 1993. Sobre estas extensiones se consiguieron 22.000 toneladas de producción, equivalentes a un -2,7% respecto a la campaña anterior.

Más del 70% de la cosecha de habas corresponde a Andalucía, mientras que pueden considerarse interesantes las aportaciones de Cataluña, Extremadura y Baleares.

- **Lentejas:** Las 33.700 hectáreas que en 1994 se dedicaron al cultivo de lentejas en España depararon una producción de 18.500 toneladas, lo que significó un descenso del 5,1% en relación al ejercicio precedente.

En el caso de estas legumbres, el interés se concentra en Castilla-La Mancha y Castilla y León, que en conjunto superan el 95% de la cosecha nacional.

– **Garbanzos:** Por lo que se refiere a los garbanzos, las 77.358 hectáreas puestas en cultivo significaron un incremento de casi el 90% respecto a la campaña anterior, observándose una prometedora expansión de esta leguminosa grano. A partir de este marco de plantación la cosecha se situó en 56.100 toneladas, que prácticamente duplicaron los resultados de la campaña precedente.

De este registro, casi un 70% correspondió a la región de Andalucía, aunque hay que considerar también como importantes las aportaciones de las dos Castillas y de Extremadura.

El comercio de legumbres

La comercialización tradicional de legumbres a granel prácticamente ha desaparecido en España. Hoy el grueso de la venta se efectúa envasada, y tiene su origen tanto en las pequeñas industrias envasadoras del país, como en las extranjeras, de mayor capacidad y equipamiento técnico.

La figura del mayorista-ensavador sigue

ladas restantes (5,4%) a las del consumo institucional.

Por especies, la distribución de este consumo interior quedó según figura en el **Cuadro II**.

Si comparamos estas cifras de consumo, con las correspondientes a las producciones, veremos que existe un claro déficit de estos productos. En judías secas, frente a unas producciones de 34.300 toneladas, se consumieron 68.544; en lentejas, frente a unas disponibilidades de 18.500 toneladas, se precisaron 80.390 y, finalmente, en garbanzos, sobre una producción de 56.100 toneladas, el consumo demandó 85.534 toneladas.

Según estos datos, España sólo dispuso de 108.900 toneladas de legumbres para atender un consumo de 234.469 toneladas, lo que significa un déficit de 125.569 toneladas, que hubo que corregir mediante las importaciones.

Efectivamente, los datos sobre comercio exterior ponen de manifiesto que España es actualmente un importador neto de legumbres, tal y como podemos comprobar en el **Cuadro III**.

cía, el consumidor español puede adquirir en los centros de distribución garbanzo mexicano a precios sensiblemente más bajos. La historia se repite con la lenteja que llega de Turquía o con las judías secas procedentes de otros terceros países.

Las leguminosas grano en el ámbito comunitario

El grupo de las leguminosas grano (integrado por los garbanzos, las lentejas, las vezas y los yeros) está regulado en el ámbito de la Unión Europea, por una normativa que establece medidas específicas para estos cultivos, y que ésta recogida en el Reglamento del Consejo n.º 762/89.

La campaña de comercialización cubre el periodo comprendido entre el 1 de julio y el 30 de junio del año siguiente, gozando de una ayuda por hectárea, como ocurre en el caso de los cultivos herbáceos.

Para la campaña de 1994/95, esta ayuda es de 130 ecus por hectárea (unas 25.000 pesetas), permitiendo su concesión el mantenimiento de estos cultivos, y evitando, de paso, el desequilibrio en los mercados comunitarios.

En cuanto a la superficie máxima garantizada (SMG) está establecida para el conjunto de la Comunidad en 300.000 hectáreas, de las cuáles 236.000 (78,66%) corresponden a España.

Por un acuerdo tomado en el Consejo de Ministros de diciembre de 1993, y en un intento de compensar los efectos del convenio suscrito por la Comunidad en Blair House, está previsto que se conceda a España una superficie adicional de 280.000 hectáreas, con lo que a partir de la próxima campaña de 1995/96, podríamos disponer en nuestro país de una extensión de 400.000 hectáreas con derecho a ayuda, dado que en la actualidad se vienen sembrando unas 100.000 hectáreas de este tipo de leguminosas grano.

Denominaciones de Origen

A pesar de los descensos experimentados por las superficies de cultivo, en algunas zonas españolas se han mantenido vigentes determinadas legumbres autóctonas, que por su extraordinaria calidad han sabido hacerse un hueco entre los productos con denominación de origen.

El hecho de que las extensiones de cultivo no han crecido en las últimas campañas, y que la demanda de legumbres se mantiene bastante dinámica ha obligado a realizar importantes compras en el exterior, hasta el punto de convertir a España en el primer país comunitario importador de legumbres.

De cara al futuro habría que intentar invertir esta tendencia, para que mediante la expansión de estos cultivos, España lograra



A partir de la campaña 95/96 podríamos disponer en España de unas 400.000 ha de leguminosas grano con derecho a ayudas.

propiciando la presencia de numerosos intermediarios en el mercado, y sirve para garantizar la llegada del producto al consumidor en perfectas condiciones.

Según los últimos datos sobre consumo alimentario, dados a conocer por el Ministerio de Agricultura, durante 1993 se consumieron en España 234.469 toneladas de legumbres secas, lo que supuso unos 5,939 kilos por habitante y año.

De este consumo, 199.603 toneladas (85,13%) correspondieron a las compras efectuadas por los hogares; 22.197 toneladas (9,47%) a las realizadas por la hostelería y restauración y, finalmente, las 12.669 tone-

Aunque las legumbres son cultivos de gran importancia para rebajar los costes de producción, en los últimos años se ha constatado una progresiva reducción, tanto de las superficies como de las producciones, por razones de tipo técnico y de índole económica.

La falta de interés de los agricultores se ha visto acrecentada por las dificultades que el mismo encuentra a la hora de comercializar sus productos, ante la competencia desleal que ejercen los garbanzos, lentejas y judías de otros países, que llegan a nuestros mercados a unos precios sumamente bajos.

Frente a unos costos de 110-115 pesetas por kilo de garbanzos producido en Andalu-

un mayor grado de autoabastecimiento y, en definitiva, la consolidación de variedades de gran calidad, susceptibles de ser amparadas por una denominación de origen.

– **Judías:** Dentro de las leguminosas grano para consumo humano, las judías secas constituyen la especie que en España cuenta con un mayor número de variedades, y con más tipos protegidos por alguna denominación de origen.

En concreto, hay oficialmente reconocidos 23 tipos comerciales de judías en el mercado español, con características diferenciales muy marcadas. De estas variedades, tres tipos concretos, vinculados a otras tantas zonas geográficas, se encuentran amparados por una denominación de origen:

La Bañeza

La producción de judías de «La Bañeza» se concentra en la zona sur de la provincia de León, en torno a la localidad del mismo nombre. Las variedades que han dado fama a la zona son: la «Redonda» o «Manteca» y la «Riñón», entre las blancas; y la «Palmeña Jaspeada», entre las pintas.

► El agricultor español no puede competir con los precios tan bajos de otros países

El Barco de Avila

La producción de estas judías se concentra en la comarca de El Barco-Piedrahita, dentro de la provincia de Avila, siendo las variedades más afamadas las siguientes: «Riñón» o «Riojana», entre las blancas; y la «Morada Larga» y «Morada Redonda», entre las pintas.

Faba Asturiana

Esta judía, base de la fabada, se produce en los municipios asturianos de Luarca, Pravia, Cangas de Narcea y Villaviciosa. Las

fabes, blancas y de gran tamaño, tienen una producción escasa, de ahí que alcancen precios muy elevados.

– **Lentejas:** Dentro de la amplia lista de variedades de lentejas que existe en España, las estirpes más representativas y recogidas en el catálogo del Ministerio de Agricultura son: la «Rubia castellana», la «Rubia de la Armuña», la «Pardina» y la «Verdina».

La segunda de ellas, cuya producción se concentra en la comarca salmantina de La Armuña, es precisamente la única que actualmente goza de la protección de una denominación de origen.

– **Garbanzos:** Aunque por el momento no hay ninguna zona productora de garbanzos en España que haya conseguido el régimen de denominación de origen, lo cierto es que algunas variedades de esta legumbre reúnen las cualidades suficientes como para merecerlo.

Dentro del amplio abanico de variedades que actualmente existen en España, la administración tiene catalogados como de mejor calidad los siguientes: «Castellano», «Chamad», «Blanco y lechoso». «Venoso andaluz» y, finalmente, «Pedrosillano». ■



FABRICA Y OFICINAS:
Ctra. de Zurbano, n.º 7. - Apdo. Postal 340
01013 VITORIA (España)
Teléfonos (945) 27 31 55 / 33
Fax (945) 27 37 85



Rotocultivadores, trituradoras, gradas rotativas.

Disponemos de una amplia gama de modelos adecuada a todo tipo de suelos y cultivos.

Agrator está en el mercado desde hace 35 años, ofreciendo implementos de gran robustez y cuidado diseño.

