

EL BANCO DE GERMOPLASMA

Aragón no puede, ni debe, ser ajeno a la celebración del Año internacional de las legumbres, ya que aquí, en el **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, CITA**, se encuentra el **Banco de germoplasma de especies hortícolas, BGHZ**. Allí, las investigadoras **Aurora Díaz** y **Cristina Mallor**, responsable del banco, trabajan en la conservación de una colección de 1187 entradas de leguminosas, pertenecientes a 13 géneros y 29 especies, de acuerdo con la amplia diversidad genética de estas especies. Las especies más representadas en la colección son la judía -885-, guisante -66-, haba -64-, guija -38- y garbanzo -36-.

Un enorme potencial para utilizarlas directamente o para la selección y desarrollo de variedades mejoradas, aunque, según el propio CITA «falta explotar este importante patrimonio genético que se encuentra conservado».

Se trabaja para potenciar la puesta en valor de variedades locales y tradicionales, como los ensayos realizados por el centro con variedades de judía aragonesa «como la **caparroña de Monzón** o la del **recao de Binéfar**, que han revelado caracte-

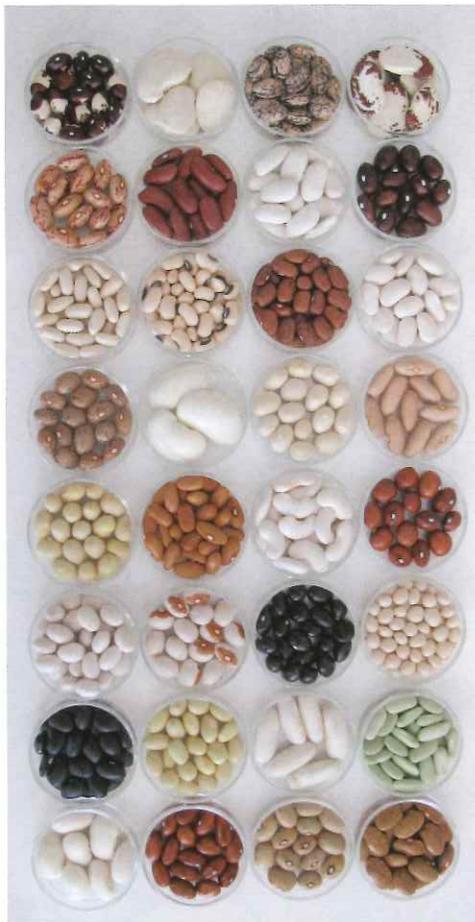
rísticas interesantes desde el punto de vista agronómico y comercial y que están impulsando la recuperación de su cultivo».

Siempre según el CITA, «las variedades tradicionales son el resultado de una selección natural apoyada por el agricultor durante generaciones, lo que hace que estén adaptadas agronómicamente a las condiciones específicas de cada una de las zonas de cultivo -suelo, clima, plagas y enfermedades, etc.-, pero también son el resultado de una selección artificial, ya que cada hortelano ha seleccionado a lo largo de los años en función de sus objetivos, considerando por ejemplo la forma y el color de los frutos o las semillas, pero también sus características organolépticas, y por ello, muchas de estas variedades destacan por su sabor, ya que están adaptadas a los gustos locales».

Para su recuperación se debe potenciar su utilización por parte de investigadores, mejoradores genéticos y agricultores que estén dispuestos a cultivarlas, así como de consumidores que estén dispuestos a consumirlas y pagar un precio justo por ellas.

Recientemente, el BGHZ ha atendido diferentes peticiones de agricultores aragoneses que han mostrado interés por probar variedades locales de lentejas y garbanzos en sus parcelas y, en caso de que resulten interesantes, recuperar su cultivo.

Durante los últimos cinco años, y referente a especies de la familia de las leguminosas, el BGHZ ha atendido 62 peticiones y enviado un total de 198 muestras, destacando por especies: judía -75 muestras-, haba -52-, guisante -41, incluidos los bisaltos-, garbanzo -13- y guija o almorta -11-. Entre los peticionarios se encuentran centros de investigación, redes de semillas, universidades, gobiernos regionales, ayuntamientos y agricultores. Las semillas se conservan en condiciones especiales de baja humedad relativa y baja temperatura, que hacen que el proceso de envejecimiento sea más lento y aumente su longevidad. Se ha comprobado que en estas condiciones una semilla puede conservar su poder germinativo más de cien años, aunque la cifra que varía según las especies.



Archivo / DGA

El 'sabio' de las legumbres

Así podríamos denominar a **Alejandro Azanza Asensio**, que lleva toda su vida despachando legumbres desde el mostrador de **La Abacería** -Coso, 118. Zaragoza. 976 296 794. www.laabaceria.es-, empresa a la que ahora se suma una distribuidora de alimentación, **El Librador** -Ávila, 5. Zaragoza. 976 358 325- para atender a las numerosas peticiones que ha recibido del sector hostelero.

Los orígenes de la empresa se remontan a finales del siglo XIX, cuando en 1881, don Ambrosio Asensio, hijo de molineros y proveniente de Mediana, se afincó en Zaragoza y fundó en el Coso un negocio que se dedicaba a la venta de salvados, harinas, cereales y pulpas para el ganado, y en menor medida otros productos agrícolas para consumo humano.

A petición del sector hostelero, a La Abacería se suma ahora una distribuidora de alimentación, El Librador

Tras diferentes avatares, y ya con la cuarta generación al frente, la actividad se ha centrado en la alimentación humana, aunque se mantiene un apartado de pienso para animales.

Pero su especialidad son las legumbres, que vive con pasión. Desde el mostrador de La Abacería, donde analiza la realidad cotidiana, afirma que el efecto del año internacional no se ha notado todavía. «Es verdad que vendo un poco más, pero no creo que sea gracias a la FAO, sino porque han cerrado algunas tiendas y me voy quedando solo. Los clientes lo desconocen».

En su establecimiento solo se vende producto nacional -al contrario de los lineales, que se suelen abastecer de legumbres de importación-, del que posee más de cincuenta referencias, procedentes de todo el país. De Aragón no ofrece demasiadas, pues no consigue una cantidad significativa. «He tenido