España sitúa a las legumbres en el epicentro de su promoción

El Gobierno y las Asociación de Legumbristas de España han presentado las actividades de promoción para destacar el alto valor biológico de sus proteínas, el contenido en minerales y su aportación de fibra soluble, así como el beneficio medioambiental de estos cultivos, al fijar nitrógeno atmosférico. La FAO ha declarado el año 2016 el Año Internacional de las Legumbres.

El secretario general de Agricultura y Alimentación, Carlos Cabanas, ha subrayado hoy la labor que desarrolla el Ministerio para concienciar a la sociedad sobre los beneficios de las legumbres, tanto desde la perspectiva alimentaria como de agricultura sostenible, y ha abogado por el incremento de la producción y consumo de estos alimentos por su importancia agronómica, medioambiental y nutricional.

Así lo ha planteado en el acto de presentación del Año Internacional de las Legumbres 2016 que, organizado por la Asociación de Legumbristas de España, ha tenido lugar en la sede del

Departamento. Allí ha destacado como principales objetivos de esta iniciativa de la Asamblea General de Naciones Unidas, la sensibilización de la opinión pública sobre la valiosa contribución de estos alimentos a la seguridad alimentaria en el mundo y sobre la importancia de este cultivo en la lucha contra el Cambio Climático.

Cabanas ha recordado que en España se consume una media de 3,14 kilos de legumbres por persona y año, fundamentalmente garbanzos, lentejas y alubias. Una cantidad que se mantiene constante pero que sería conveniente aumentar, tal como aconsejan los nutricionistas, por el alto valor biológico de sus proteínas, por su contenido en minerales, así como por su aportación de forma natural, de fibra soluble, que contribuye, entre otras funcionalidades, a reducir el nivel de colesterol.

Desde el punto de vista agronómico, el secretario general ha resaltado el beneficio medioambiental de estas especies, al fijar nitrógeno atmosférico, en lo que representa uno de los mejores ejemplos de relación simbiótica que existen en la naturaleza, que es la que se produce entre las leguminosas y las bacterias del Género Rhizobium. Un fenómeno natural que permite un considerable ahorro energético y, por tanto, una reducción en la emisión de Gases de Efecto Invernadero.

Apoyo al sector

Todo ello, ha señalado Cabanas ha llevado al Ministerio a sumarse a la iniciativa del Año Internacional de las Legumbres y a la FAO, incentivando, en el marco de la PAC, la producción tradicional para el consumo humano, mediante una medida de apoyo directo para incrementar las 77.000 hectáreas de legumbres que, actualmente, se siembran en España y que representan el 38% del total en la Unión Europea.

Una superficie, ha añadido, que da una producción en torno a las 66.000 toneladas, mientras que nuestro consumo anual, sin ser muy alto, supera las 140.800 toneladas, lo que nos hace ser un país importador.

Para reducir esa dependencia externa, el secretario general ha recordado que se ha puesto en marcha una ayuda asociada a las legumbres de calidad destinadas a la alimentación humana, dotada con 1 millón de euros anuales, destinada a potenciar el cultivo de legumbres bajo las figuras de calidad, de las que en España hay 8 Indicaciones Geográficas Protegidas y 2 Denominaciones de Origen.

Además, ha apuntado Cabanas, cuando hemos diseñado la nueva PAC 2014-2020 y, en concreto, la aplicación de las prácticas de Greening, hemos otorgado una gran importancia a estos cultivos fijadores de nitrógeno considerándolos como superficies de interés ecológico para que puedan recibir el denominado pago verde.

En cuanto a los desafíos del comercio, el secretario general ha indicado que, tal como indica la FAO, se ha favorecido el establecimiento de cauces comerciales gracias a la contractualización de la Ley de la Cadena Alimentara y al impulso que se está dando a las organizaciones de productores.

Unas medidas de apoyo, a las que se une el fomento de la investigación y la innovación y la participación del Ministerio en acciones de información y promoción que, según ha apuntado Cabanas, ayudaran al sector a hacer frente a los retos de futuro.

Acciones informativas

En el acto de presentación de hoy, el Ministerio ha dado también a conocer las iniciativas puestas ya en marcha y previstas para divulgar las propiedades de estos alimentos y fomentar su consumo.

Así, como eje de la promoción, se ha creado en la portada de la web institucional de promoción alimentaria, un banner que estará disponible todo el año, con la imagen que difunde la FAO a través del cual se accede a una página con datos específicos sobre nuestras legumbres y enlaces a webs de interés relacionadas con este evento.

En la misma web y en el apartado “conoce lo que comes”, se ofrece información sobre la historia de las legumbres, sus variedades, propiedades nutricionales, consejos de compra y conservación y recetas.

Por otra parte, y dentro de la campaña #mediterraneamos, que el Departamento ha iniciado, como cada año, en el mes de febrero pasado, en la que participarán 40.000 escolares de todo el país, se han incluido contenidos relacionados con las Legumbres. Además, en los talleres impartidos en primaria y secundaria, se está haciendo especial hincapié en la importancia de las legumbres en la alimentación, y como estas forman parte esencial de la pirámide de la Dieta mediterránea.

Además de en redes sociales, las legumbres estarán muy presentes este año en las actividades programadas en los stands de aquellas ferias de temática alimentaria en las que participa el Ministerio. Se programarán actividades destinadas a consumidores, medios de comunicación, y expertos. También se dará cabida a empresas y asociaciones del sector.

El Ministerio tiene también previsto organizar, por primera vez este año, un Concurso nacional de Cocina sobre la dieta mediterránea, en el que podrán participar alumnos de todas las Escuelas de Hostelería de nuestro país. En él, este año además, se incluirá un premio especial para la mejor creación realizada con legumbres. El objetivo del concurso y del premio es visibilizar nuestras legumbres dentro de la Gastronomía con mayúsculas.

En este marco de actividades promocionales de las legumbres, el Departamento editará un libro, en el que se explicará qué son las figuras de calidad diferenciada, presentará el logo europeo obligatorio en el etiquetado desde enero de este año y abordará con detenimiento las 10 legumbres españolas que, en la actualidad, se encuentran amparadas bajo una figura de calidad. Su contenido se completará con recetas a partir de esas 10 legumbres, de fácil elaboración.

Fuente: MAGRAMA