

---

## **Año Internacional de las Legumbres 2016**

Jaime Costa  
27 abril, 2016

Las legumbres ¿las lentejas, los garbanzos, las alubias y otras? son ingredientes fundamentales de platos de cuchara típicos de la dieta mediterránea cuyo consumo viene declinando desde hace décadas. En realidad, el consumo de legumbres ha disminuido a escala global y esto ha llevado a la Asamblea General de las Naciones Unidas, en su 68º período de sesiones, a proclamar el año 2016 como Año de las Legumbres.

Las leguminosas representan una de las familias botánicas de mayor interés agroalimentario, ya que son alimento esencial en muchos países, como fuente alta de una proteína que requiere muchos menos insumos que la de origen animal y que complementa a la del cereal básico. También mejoran la fertilidad de los suelos por su capacidad de fijar nitrógeno atmosférico. Por otra parte, al recolectarse con un bajo contenido de humedad, resulta fácil su almacenamiento a largo plazo, sirviendo así como alimento en el período entre cosechas.

En España se han adherido al año de celebración y promoción de las legumbres entidades tales como el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias y la Asociación Española de Leguminosas, que han creado un foro especializado, y la Asociación de Legumbristas de España.

Más del 60% de la producción de legumbres se destina a consumo humano ¿entre el 75% en países en desarrollo y el 25% en países desarrollados?, mientras que una fracción menor se emplea en alimentación animal. A escala global, el consumo humano ha pasado de 7,6 kg./persona/año en 1970 a 6,1 kg./persona/año en 2006, mientras que en España el declive ha sido mucho más notable, pasando de 13 kg./persona/año en 1970 a 3,2 kg./persona/año en 2012, lo que representa una disminución de un 77% en diez años, apenas una ración y media semanal frente a las tres o cuatro recomendadas. Según proponen sus promotores, hay que enseñar a cocinar las legumbres de forma sencilla para que los jóvenes no pierdan una sana costumbre de sus abuelos. En este sentido, cabe notar el rápido aumento que está experimentando la venta de legumbres precocidas.

En contra de lo que pudiera parecer, y a pesar de la disminución del consumo, España ha sido deficitaria desde la década de los setenta en la producción de legumbres y ha tenido que importarlas a gran escala, un ejemplo más de cómo los europeos nos alimentamos a costa de utilizar hectáreas extracomunitarias. Concretamente, en 2014 importamos 180.785 toneladas de legumbres para consumo humano, un 20% menos que el año anterior: lentejas de Canadá (65%) y Estados Unidos (32%), garbanzos de México (47%) e India (18,5%) y alubias de Argentina (39%), China (14%) y Egipto (12%).

Resulta triste constatar que, precisamente en el año dedicado a las legumbres, el principal centro de investigación sobre estas especies, el denominado International Center for Agricultural Research in the Dry Areas (ICARDA), situado en Tel Hadya (Alepo, Siria), ha caído en manos del Estado Islámico. Con el fin de salvar lo que se pueda, se ha alcanzado algún tipo de acomodo tácito con los invasores que debe ser renegociado cada vez que cambia la composición del grupo armado. Hubiera sido por completo destructivo que los campos se hubieran dejado sin cultivar, por lo que se ha logrado permiso para seguir cultivándolos a cambio de pagar en productos a los nuevos dueños, que así se quedan con la mayor parte de la cosecha. Al parecer, los grupos armados se apropiaron de los edificios, pero han dejado a los investigadores que sigan en los campos e incluso que continúen con algunos ensayos de larga duración. Algunos miembros de los grupos armados habían sido trabajadores del ICARDA y parece que esto ha facilitado el acuerdo. En 2012, después de algunos daños a las instalaciones, la institución ya dispersó su numeroso personal no sirio hacia otras instalaciones en Líbano, Jordania, Marruecos, Etiopía, Egipto y Turquía con el fin de proseguir con sus investigaciones en tierras áridas de África y Asia.

Sirva este escrito de homenaje a colegas, amigos y conocidos que han trabajado y trabajan en el ICARDA.