

Tiempo de legumbres

La recuperación de distintas variedades de leguminosas se ha convertido en un aliado para fijar población joven en la sierra riojana

Ángel Montoya, en su finca de caparrón pinto de Santurde de Rioja.

No existe mesa riojana que no acoja en esta época del año un buen plato de legumbres. Sin embargo, las memorias de nuestros mayores y sus huertas nos susurran la disminuida presencia de estos cultivos en las últimas décadas. Tanto, que numerosas variedades se convirtieron en recuerdos. Agricultores jóve-

nes, en distintos valles de nuestra región, son ahora los que luchan por la recuperación de esas variedades y encuentran en las legumbres un modo de vida rural. Ejemplo de ello son la alubia de Anguiano, el caparrón pinto de Santurde de Rioja, la alubia villaraja de Cornago y el cuco fino de Torrecilla en Cameros.

➤ **TEXTO:** Jesús Ibáñez y José Ignacio Fernández. Área de Cadena Alimentaria y Estadística
FOTOGRAFÍAS: Ch. Díez

El cultivo de legumbres para grano seco destinadas a la alimentación humana –fundamentalmente alubias, garbanzos y lentejas– ha experimentado un importante retroceso en La Rioja durante las últimas tres décadas. La superficie cultivada ha pasado de las 385 hectáreas registradas en 1995 a las 212 de 2023, reduciéndose prácticamente a la mitad. A pesar de esta reducción de superficie en los últimos años, la tendencia parece haberse estabilizado.

En aquel 1995, la alubia dominaba claramente el panorama con 316 hectáreas (incluyendo tanto las destinadas a consumo en seco como a pochas), seguidas por 65 hectáreas de garbanzo y apenas 4 de lenteja.

Por cultivos y comarcas, en el año 2024, el 75% de la alubia se sembró en la comarca de Rioja Alta, el 15% en la comarca de Sierra Rioja Alta y el 10% en el resto de comarcas. Por municipios, destaca Anguiano gracias a su DOP, seguido de Castañares de Rioja, Villalobar y Bañares, con alubias en su versión de mata baja.

El caso del garbanzo es especialmente llamativo: en 2024 se alcanzaron 554 hectáreas, cuando su media de cultivo en la última década apenas rondaba las 20 hectáreas anuales. Este incremento se explica por el incentivo generado por los ecorregímenes de la nueva PAC, que han impulsado la implantación de leguminosas para cumplir los porcentajes exigidos. En 2023, alrededor del 90% del garbanzo fue sembrado en la comarca de Rioja Alta.

La lenteja, por su parte, mantiene un carácter testimonial en la región y prácticamente su totalidad se siembra en la comarca de Rioja Alta, en concreto en el municipio de Briones.

La producción riojana de alubia se sitúa habitualmente en torno a las 200 toneladas anuales. En el caso del garbanzo, lo normal son unas 30 toneladas al año, si bien en los dos últimos ejercicios –influidos igualmente por los incentivos de la PAC– se han alcanzado entre 85 y 100 toneladas. La lenteja ronda las 4 toneladas anuales.

El análisis por comarcas revela particularidades muy arraigadas. Las variedades destinadas al consumo en fresco (pochas) se concentran en Rioja Baja y Rioja Media. En Rioja Alta predominan las variedades de mata baja destinadas a seco, mientras que las variedades de enrame se localizan principalmente en las zonas de Sierra.

Evolución de la superficie y producción de las principales leguminosas en La Rioja (1995-2024)

Año	Superficie (ha)				Producción (t)			
	Alubia	Garbanzo	Lenteja	Total	Alubia	Garbanzo	Lenteja	Total
1995	316	65	4	385	698	97	5	800
2005	145	29	0	174	196	34	0	230
2015	131	21	0	152	210	32	0	242
2016	170	19	2	191	357	28	2	387
2017	163	24	2	189	302	35	2	339
2018	155	17	2	174	291	26	2	319
2019	153	20	4	177	260	30	5	295
2020	145	25	6	176	276	38	8	322
2021	152	20	4	176	251	30	5	286
2022	142	25	3	170	206	32	3	241
2023	130	77	5	212	176	99	6	281
2024	138	554	7	699	90	85	4	179

Descripción botánica

Las legumbres pertenecen a la familia de las Fabáceas, que se caracterizan por sus frutos en forma de vaina. Contienen semillas ricas en proteínas y sus raíces presentan nódulos radiculares en asociación simbiótica con bacterias del género *Rhizobium*, que presentan la particularidad de fijar nitrógeno atmosférico. Esta relación no solo favorece su propio desarrollo, sino que mejora la fertilidad del suelo y reduce en gran medida la necesidad de fertilizantes.

La alubia es una planta anual de rápido crecimiento, con raíces superficiales pero muy ramificadas. Sus tallos son delgados y de porte variable, lo que determina su clasificación:

- **Plantas de enrame o “de palo”** (*Phaseolus vulgaris ssp. volubilis*): presentan tallos trepadores, con entrenudos largos, que no generan una inflorescencia terminal. Requieren tutores para su desarrollo y su ciclo se sitúa entre 120 y 160 días, según la variedad.
- **Plantas de mata baja** (*Phaseolus vulgaris ssp. nanus*): emiten una inflorescencia terminal que detiene su crecimiento en altura, por lo que no precisan tutores. Se cosechan habitualmente con maquinaria.

Las inflorescencias aparecen en racimos terminales o axilares, con un número variable de flores. El fruto es una vaina dehiscente que se abre al madurar y que contiene entre cuatro y ocho semillas, según la variedad.

El garbanzo (*Cicer arietinum*) es una planta herbácea con tallo vellosa que alcanza una altura de 35 a 55 centímetros. Las flores aparecen de forma solitaria en las axilas y dan lugar a un fruto en forma

de vaina globosa coriácea que contiene entre 1 y 2 semillas. Las raíces son profundas, lo que le hace ser bastante rústico y resistente a la sequía.

La lenteja (*Lens esculenta*) es una planta anual herbácea de entre 40 y 60 centímetros de altura con tallos débiles, vellosos y ramificados. Las hojas son compuestas de foliolos que acaban en un zarcillo sencillo. Las flores en racimos axilares en número de 1 a 4. El fruto es una vaina aplastada en forma elipsoidal que contiene únicamente 1 o 2 semillas en forma de lente biconvexa y aplanadas.

Recuperación de variedades tradicionales

El compromiso de quienes habitan y trabajan en el medio rural riojano por recuperar las variedades tradicionales de nuestras legumbres debe entenderse como un auténtico obsequio al patrimonio vegetal y culinario de la sociedad contemporánea. Estas semillas, libres de marcas y multinacionales, no pertenecen a nadie más que a la memoria colectiva: son herencia directa de nuestros abuelos, guardianes de las tradiciones culinarias y del conocimiento agrario que hoy tratamos de preservar.

Detrás de cada grano recuperado hay personas que, año tras año, dedican tiempo, paciencia y esmero a conservar semillas profundamente arraigadas en nuestro territorio. Sin embargo, la continuidad de estos cultivos se enfrenta a una amenaza tan silenciosa como decisiva: el elevado número de horas de mano de obra que requieren para su producción y la rentabilidad económica del cultivo. El ejemplo más claro es el de las alubias de

enrame, que necesitan tutores para crecer adecuadamente. Unos tutores que procedían de ramas de avellanos, chopos, etc. Frente a este modelo tradicional, la alubia de mata baja cultivada en parcelas ubicadas en los regadíos de los valles y que puede ser totalmente mecanizable, se impone como una alternativa más rentable, situando a los agricultores en una difícil encrucijada. Por un lado, su vocación les impulsa a proteger productos de calidad gastronómica excepcional, reconocidos y valorados por los consumidores; por otro, la lógica del mercado exige cultivos viables económicamente.

La riqueza genética de las variedades locales de nuestra región no solo se

preserva en los campos y huertas tradicionales, también en instituciones dedicadas específicamente a la conservación de recursos fitogenéticos. En el Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza, por ejemplo, se custodia una alubia catalogada como caparrón del Leza, así como un garbanzo singular conocido como “sin piel”, variedades que representan piezas únicas de nuestro patrimonio agrícola.

A su vez, el Centro Nacional de Recursos Fitogenéticos del INIA, ubicado en Alcalá de Henares, conserva más de cuarenta accesiones de *Phaseolus vulgaris* procedentes de prospecciones realizadas en municipios riojanos entre 1980

y 2004. Este dato resulta especialmente revelador: evidencia la extraordinaria biodiversidad existente en torno al cultivo de la alubia en nuestra región, así como el valor de los programas de recolección, documentación y conservación para evitar la pérdida irreversible de este legado.

Esta recuperación de variedades se ha convertido en una de las prioridades de la ingeniería riojana CARNA. “En cualquier texto riojano antiguo se habla de legumbre, sobre todo en la sierra. Así que decidimos ver qué podíamos conseguir”, explica Nacho Ruiz, cofundador y técnico de la empresa. Una de estas variedades es el ya mencionado caparrón del Leza. Se enteraron de que en el Centro de Investigación Agraria de Aragón existían reservas de semilla de esta legumbre, una semilla pinta pero de color distintivo. Después de recorrer todo el Leza en busca de este insólito caparrón, consiguieron finalmente medio kilo. “Este primer año, lo poco que tenemos, lo ha puesto mi padre en la huerta para reproducir la semilla”, comenta.

Recientemente, recibieron una nueva llamada proveniente de Manjarrés informándoles sobre un clásico caparrón de la zona. También de Cornago, donde han iniciado un proyecto junto al agricultor Jaime Pastor. “Vimos que tienen un producto muy bueno, que es la variedad de alubia villaraja, y nos prestamos a ayudarlo con la experiencia que nos había dado la gestión de la alubia de Anguiano”. De la misma manera apostaron por el cuco fino, una alubia cultivada de forma testimonial en nuestra comunidad. La superficie destinada a esta legumbre en La Rioja apenas alcanza las dos hectáreas. “Solo quedaba gente que en su huerta preparaba sus kilos para consumo propio. Lo que hemos hecho es, digamos, liar a más gente para producir”. Con esa misión, iniciaron un campo demostrativo en Torrecilla en Cameros para la producción de esta semilla y ayudan a dos agricultores jóvenes que cultivan esta variedad en Nestares.

El cuco fino de Torrecilla es una variedad de alubia seca de enrame con gran arraigo a las costumbres del municipio, aunque también se cultivaba tradicionalmente en localidades limítrofes como Nestares, Panzares y Viguera. Con la idea de relanzar este cultivo, Diego Sorzano, un joven agricultor del pueblo, junto a CARNA y el apoyo económico de la Consejería de Agricultura, lidera una finca experimental centrada en la producción de este producto. Desde CARNA llevaron a cabo una prospección de esta legumbre



Parcela experimental de cuco fino en Torrecilla en Cameros, con la que se intenta recuperar el cultivo. José Ignacio Fernández



Jaime Pastor cultiva en Cornago alubia de la variedad villaraja. José Ignacio Fernández

con la que consiguieron semilla de varios hortelanos del Alto y Medio Iregua. Uno de los objetivos de la iniciativa es atraer a otros productores para conseguir formar una asociación de cultivadores que aseguren el futuro del cuco fino. Por otro lado, pretenden incorporar nuevas formas de cultivo ya empleadas en otras legumbres de enrame (sistemas de entutorado, riego o mantenimiento de suelo) para facilitar las labores de manejo y potenciar el atractivo del cultivo. “Queremos intentar que estos cultivos sirvan a la gente joven para complementar sus ingresos y que, en un futuro, puedan ser una forma agraria de vivir en los pueblos”, sentencia Nacho.

Sabores y saberes

La protección de estas semillas no es solo una labor científica; es también una manera de salvaguardar sabores, saberes y paisajes que forman parte de nuestra identidad. En cada variedad preservada late la memoria de un territorio y la posibilidad de cultivar futuro desde la diversidad. Preservarlas es un acto de resistencia cultural y un compromiso con nuestro legado. Cada semilla que germina mantiene viva una parte de nuestra historia y dibuja un puente entre quienes nos precedieron y quienes vendrán.

Resulta especialmente llamativo que la mayoría de las variedades tradicionales de alubia conservadas hasta hoy presenten rasgos comunes. No sólo se prefieren las de enrame a las de mata baja, sino que además muchas han sobrevivido en zonas de transición hacia la sierra, entre los 650 y 850 metros de altitud. Allí perviven joyas gastronómicas como el caparrón pinto de Santurde de Rioja, la alubia villaraja de Cornago, la alubia roja de Anguiano o el cuco fino de Torrecilla en Cameros.

Si consideramos que las alubias del género *Phaseolus vulgaris* llegaron desde América tras el descubrimiento, surge inevitablemente la pregunta de cómo, cuándo y a través de quién llegaron a estos valles. Su permanencia se explica por su excelente adaptación al medio, su calidad organoléptica asociada al terreno y su fuerte vínculo identitario con cada localidad.

En algunos pueblos de la Sierra se cultivaban alubias y garbanzos; si bien la alubia de palo es un cultivo muy bien adaptado a estas zonas, el garbanzo es más delicado de cultivar. La alubia prácticamente asegura producción todos los años, mientras que el garbanzo es más aventurero en estos terrenos. Curiosamente, la alubia era el plato principal de cualquier día de la semana en



Envases en los que se comercializa la alubia acogida a la DOP.



La alubia de Anguiano se distingue por su color morado y su grano menudo. Gobierno de La Rioja

las épocas del invierno. Quedaba el garbanzo para los domingos o días más especiales. Y es que las primeras fueron, junto a la patata, tomates, pimientos y maíz, los alimentos o cultivos procedentes de América que mayor impacto tuvieron en el mundo agrícola y gastronómico de España. Además de su enorme valor cultural y agrícola, las legumbres constituyen una magnífica fuente de proteínas de origen vegetal y fibra dentro de una dieta equilibrada y sostenible.

El cultivo y consumo de variedades tradicionales de alubia no es únicamente una cuestión de memoria o identidad; es también una apuesta por la salud humana y por la sostenibilidad de los sistemas

agrícolas. En cada plato de legumbres se recoge un legado centenario, un beneficio nutricional tangible y un gesto a favor del futuro del campo.

Un clásico de nuestra gastronomía

Un angosto camino cuesta abajo, casi pasado Anguiano, dirige a las “chozas” o “cabañas” que descansan en una de las fincas de alubia de Jon Fernández, actual presidente de la Asociación de Cultivadores de la Alubia de Anguiano. Un grupo nacido hace casi veinte años que ahora cuenta con 34 productores y 30 hectáreas cultivadas, después de mucho esfuerzo para recupe-



Parcela con estructura metálica y malla para el entutorado de la alubia. Jesús Ibáñez



Trilla de alubia en la explotación que comparten Jon Fernández y Celia Barriuso en Anguiano.



Jon posa en las típicas cabañas para el secado de la alubia.

rar la fuerza de un cultivo que es un clásico de la gastronomía riojana. Este impulso conjunto desembocó, primero, en la distinción de marca colectiva otorgada a su producto, para finalmente conseguir la Denominación de Origen en 2021.

Son los agricultores jóvenes, apoyados por los productores veteranos que todavía mantienen sus tradicionales huertos de alubia, los que están recuperando su viveza en el valle del Najerilla. El claro ejemplo de esta corriente es Jon, que con su juventud y la ayuda de su pareja Celia Barriuso, reparte las horas de

trabajo entre el cultivo de sus 8 hectáreas de alubia y el cuidado de sus vacas. “No quedaba mucha gente cultivando, las fincas se habían quedado medio llecas”, reconoce el joven agricultor.

Y es que, según la gente del pueblo, otra alubia le arrebató el protagonismo. “Se ponía alubia negra porque venía mucha gente a comprarla desde el País Vasco y porque da menos trabajo. Son más duras, necesitan menos tratamientos, les afectan menos las plagas y cuando calienta mucho el sol les cuesta más tirar la flor”, explica. También se acuer-

da de ello Manuel García, expresidente de la asociación y productor. “Gente de Anguiano que había ido a trabajar al País Vasco la vendían allí. Por eso se ponía mucha negra y la roja quedó para autoconsumo”, recuerda.

En ese contexto, Nacho Ruiz recuerda una figura vital en el municipio para la recuperación del cultivo. “Aquí hubo un cura que fue quien empezó a organizar los festivales de la nuez de Pedrosu y la alubia de Anguiano. A partir de esos festivales se constituyeron las asociaciones de cultivadores y se empezó a tomar más en serio el cultivo”.

Pese a que la producción de la asociación no es todavía demasiado elevada, alcanza los platos de un nutrido catálogo de restaurantes y no solo de La Rioja. “Cada vez nos llaman más de fuera. A veces nos piden que les suministremos 100 kilos cada 15 días, pero es imposible, porque nuestra producción es pequeña”, explica Jon. Como anécdota, comentan que esta semana les ha llamado el restaurante Casa Pedro de Madrid, uno de los más antiguos de España, porque quieren tener alubia de Anguiano en su menú. “Estamos

Jon Fernández: “No quedaba mucha gente cultivando, las fincas se habían quedado medio llecas”

hablando de que se podría vender el doble o más”, reconoce Nacho.

Esa importante demanda es el resultado de una calidad que sus productores defienden con firmeza y que achacan a las propias características del municipio. “Si bajamos al valle, la alubia ya no es la misma. Aquí, por el suelo cascajoso y las condiciones que tenemos, la alubia es más pequeña y de piel mucho más fina a la hora de cocinar”, dice Nacho. Por eso, parece complicado que la denominación expanda sus fronteras para abarcar zonas de otros municipios. Es evidente que, de forma general, la legumbre de montaña y su diferencia climatológica entre el día y la noche, dotan a estas variedades de una virtud especial.

En caso de necesitar esa expansión, la propia jurisdicción de Anguiano les podría dotar del terreno suficiente, aunque con bastantes horas de trabajo como obstáculo. “El problema de esta zona es que la parcela más grande tiene 1.000 metros. Para hacer una finca en condiciones necesitas ponerte de acuerdo con 14 personas”, explica Jon. Y

no es el único problema. “Tenemos dos zonas en concreto en las cuales el problema que tenemos es de riego, porque no podemos utilizar el agua del canal que está encima. Una vez solucionemos eso, estamos hablando de que hay unas 50 hectáreas de fácil acceso”, comenta Nacho.

Las chozas formadas por montones de matas secas dominan los campos anguianiegos a mediados del otoño. Así las tiene Jon desde hace unas semanas en una bonita finca resguardada por la sierra colindante. “Se pueden tirar semanas así. Hay gente que termina de trillar en febrero y las tiene así hasta ese momento”, explica Jon. Y es que esta es una etapa fundamental para cuidar la calidad final del producto. Las cabañas sirven de protección a las propias plantas, actuando como escudo contra la humedad y la pérdida de grano si el mal tiempo se convierte en una amenaza. Y por otro aspecto en el que coinciden los productores: cuanto más tiempo pase en los montones, más intenso será el color de la alubia.

En el otro extremo de esta parcela destaca una peculiar estructura que, a través de una malla, guía el crecimiento de las matas al estilo enredadera. Esa es solo una de las diversas formas de cultivo que han ido probando a lo largo de los años. “También hemos probado, porque en otras zonas de España se usa, una sola varilla, más gruesa para que el aire no se la lleve. Creíamos que eso podía provocar que la parte baja del chozo, que no produce alubia, creara una pared que sí produjese alubia”, describe Nacho. Pese a los intentos, los experimentos siguen dando la razón a los productores más veteranos. Nada funciona mejor que las chozas de toda la vida.

El embudo de la selección

Una vez las vainas están lo suficientemente secas, se procede a la trilla. Jon extiende un toldo sobre el que tumba las matas secas, les quita las varillas y las introduce en la máquina trilladora. Esta, a través de las cribas y el ventilador, almacena las alubias en un cajón y expulsa la paja. La cosecha queda ahora a la espera de la selección, uno de los pasos que más complican el cultivo de legumbres en La Rioja. “Es el embudo”, reconoce Nacho.

Para agilizar este proceso, tradicionalmente manual y costoso, la asociación ha dedicado mucho esfuerzo a la puesta en funcionamiento esta campaña de un centro de selección a las afueras de Anguiano. “Hemos comprado una

máquina que es de prelimpia, otra que es la máquina densimétrica y para lo último, que sería el color, tenemos una máquina óptica que esperamos que nos deje la alubia seleccionada a más de un 90%”, explica Nacho.

Variedad El Encinar

En el proceso de obtención de la denominación se dieron cuenta de que su semilla no estaba registrada. Decidieron entonces obtener el ADN de la alubia de Anguiano a través de un campo demostrativo y trabajando junto a los laboratorios Valgenetics de Valencia, a los que enviaron durante tres años muestras de alubias de cinco zonas distintas de Anguiano y de distintos productores. Tras analizarlas y obtener características comunes, consiguieron recuperar una semilla que, según los recuerdos de los mayores, antaño se cultivaba en un clásico paraje del pueblo llamado El Encinar. “Dicen los mayores del pueblo que ahí salía el mejor caparrón”, comenta Nacho. Ahora, ese recordado enclave da nombre a la variedad.

Una vez definida la semilla, eligieron una finca de la asociación para reproducirla y asegurar el abastecimiento de todos sus productores y la fidelidad del producto con su etiqueta. “Nuestra idea es, cada tres años, mandar muestras de esta finca al laboratorio para confirmar que se mantienen las características de la alubia de Anguiano”, comenta Nacho. En otras palabras, cuidar

de un producto que no solo agradece el paladar, sino también todos esos productores jóvenes empeñados en aferrarse a sus municipios.

El pinto de Santurde

Escondidas entre las choperas de Ángel Montoya, aparecen las matas de una finca de caparrón pinto que cultiva junto a la Asociación de Desarrollo Rural La Ilera. Un grupo formado por siete agricultores jóvenes en busca de razones por las que aferrarse al pueblo donde se criaron, Santurde de Rioja. Y después de muchas horas de debate, decidieron agarrarse a un cultivo que conocen desde niños. “Nos juntamos una generación de jóvenes que habíamos terminado de estudiar y nos queríamos quedar en el pueblo. Conocíamos el cultivo de caparrón desde pequeños y decidimos apostar por ello, crear una asociación y empezar a cultivar para recuperar el cultivo”, explica Ángel.

Empezaron con las condiciones en contra, lanzándose a la producción de un cultivo tradicional en la zona, pero también olvidado. “Cuando empezamos nadie lo ponía aquí ya, estaba extinguido. Conseguimos el primer año para sembrar alrededor de medio kilo, gracias a un hombre mayor que seguía poniendo en Ojacastro”, reconoce el joven de 30 años. En la actualidad, después de crecer poco a poco y con altibajos, trabajan unas cuatro hectáreas. Altibajos como el de la campaña pasada, en la que la excesiva humedad y el pedrisco mermaron en gran



Los hermanos Guillermo (izquierda) y Mario Montoya han apostado, junto a otros jóvenes de Santurde, por la recuperación del caparrón pinto.

medida la producción. “Para poder sembrar este año, tuvimos que pedir algún kilo a la gente que nos había comprado el año anterior. Se casó un amigo y en vez de arroz le tiramos caparrones. Todo eran risas hasta que le dijimos: ‘va, devuélvenoslos’. Se cuenta de cachondeo, pero es verdad”, recuerdan entre los tres.

Pese a todas las horas que le dedican, el cultivo de esta legumbre de mata alta supone todavía un complemento para ellos: Ángel tiene una empresa de venta de leña desde hace nueve años, también realiza trabajos forestales y ahora comienza a obtener beneficios de sus nueces; Guillermo Montoya ha empezado este año un proyecto de venta directa de productos hortícolas, y su hermano mayor, Mario, es el alguacil del pueblo y trabaja con cerámica. Pero lo que une a todos ellos es el caparrón pinto que cultivan entre todos desde hace ya diez años. “Teníamos la idea de hacer un pequeño cambio de rumbo respecto al camino que estaba tomando la agricultura. Apostar por algo con valor añadido, algo más compartido, más en común”, explica Guillermo. Juntos compran la maquinaria, se ayudan en la recolección y se prestan las varillas.

En ese interés por potenciar el cultivo, obtiene un especial atractivo la Feria del caparrón que organizan cada diciembre, una vez recogida la cosecha, desde 2018. En estas ferias, en las que se puede disfrutar de artesanía, conciertos en directo y una degustación del caparrón pinto producido en la zona, venden buena parte de su producción. El resto lo venden a restaurantes del municipio como El Cueto o Como en casa y a clientes particulares a través de la venta directa.

Aunque el producto disponible para la venta depende de unas producciones muy volubles, calculan que una muy buena campaña se alcanza con 1.200 kilos de caparrón por hectárea, algo que les queda muy lejano si tenemos en cuenta la cosecha obtenida los dos últimos años. “Si este año llegamos a 500 o 600 kilos por hectárea nos damos con un canto en los dientes. Esta finca está bien, pero hay otras en las que no vamos a sacar prácticamente nada”, apunta Guillermo.

Las dificultades climatológicas, sumadas a la falta de agua para el riego, el ataque de enfermedades y la propia idiosincrasia exigente del cultivo, les han obligado a replantear su proyecto en más de una ocasión. Aunque una de sus principales preocupaciones es la pro-



Alfredo Galar (derecha), junto a su hermano Diego y su padre, en el almacén de Legumbres El Dico, en Briones.

ducción de la semilla, ya que no disponen de parcelas específicas para su cultivo y la obtienen de las mismas fincas en las que producen para consumo. “Gran parte de la pérdida de producción es por la mala calidad de la semilla. Tener soporte para producirla o poder comprarla sería un alivio”, reconoce Guillermo. Una semilla que además no está registrada, pese a que existen reservas en bancos de Aragón y Madrid.

Guillermo Montoya:
“Gran parte de la pérdida de producción es por la mala calidad de la semilla. Tener soporte para producirla sería un alivio”

“Hemos dedicado mucho tiempo y mucha energía y no estamos recogiendo los frutos que esperábamos”, señala el productor. Pese a todos los impedimentos, todavía creen que la legumbre puede ser un cultivo muy rentable, porque no es necesaria mucha inversión, “solo varillas y trabajo”. Mucho trabajo.

Un cultivo exigente

La producción de caparrón pinto de mata alta requiere mucho desgaste físico

y trabajo manual. Las tareas empiezan con la siembra, normalmente a mediados de mayo –algo más tarde este año–. “Normalmente hacia San Isidro ya estamos nerviosos”, dice Ángel. En sus inicios sembraban antes, pero los efectos del cambio climático les han obligado a reajustar el calendario del cultivo para evitar que la floración coincida con el periodo de más calor. La siembra la realizan con sembradora manual, desde hace dos o tres años.

Como todo cultivo, el caparrón pinto tiene numerosas amenazas. Puede sufrir de araña amarilla, mosquito verde o pulgón como transmisores de virosis, “de los problemas más graves” hoy en día. También puede sufrir bacteriosis, pitium, grasa, podredumbre de cuello... “Es un cultivo muy sensible a todo”, reconoce Guillermo. Pese a ello, debido a su interés por trabajar de forma sostenible, son pocos los tratamientos fitosanitarios que realizan. Este año, ninguno.

Una vez desarrolladas las plantas y sus vainas, arrancan las varillas junto a las matas para que terminen de secarse. Dependiendo del ritmo al que lo hagan, comienzan con la recogida y la trilla la última semana de octubre o la primera de noviembre. Llega tras esto la selección, y con ella la tarea más costosa. “Nos lleva en torno al 60% de las horas de trabajo”, calcula Mario. La hacen como toda la vida, en sus casas y con la ayuda de sus familias. “Mi padre me ayuda a la hora de cultivar y mi madre en lo que puede. A la hora de seleccionar, todos juntos en casa. Los malos para tirar, los buenos para vender y los medio buenos para comer en casa”, comenta Ángel con una sonrisa.



Los hermanos Galar, además de garbanzo y lenteja, cultivan una fanega de caparrón pinto de mata alta.

Tradición leguminosa en Briones

Dejando atrás las sierras del Oja y del Najerilla, en el valle también han cuajado algunas iniciativas centradas en la producción de legumbres. En Briones encontramos un buen ejemplo.

Un rótulo anuncia 'Legumbres El Dico' en un almacén a las afueras del municipio. Allí nos espera Alfredo Galar, agricultor y creador, junto a su hermano Diego, de un proyecto nombrado así por el mote de su abuelo. Todo arrancó hace diez años, cuando decidieron complementar sus hectáreas de cereal y viña con el cultivo de una fanega de garbanzo pedrosillano. No partieron de cero, apostaron por un cultivo que ya conocían bien. "Aquí se ha puesto siempre garbanzo para casa. Yo recuerdo ver a mi abuelo poniendo garbanzos aquí, media faneguita para comer en casa. Lo cogían a mano, hacían la gavilla y luego lo trillaban en la era. Garbanzos y caparrones, lentejas no", comenta Alfredo. Poco después, tras el éxito de los garbanzos, sumaron a su catálogo las lentejas pardinas, un inusual cultivo en La Rioja que salió "de maravilla". La apuesta se tornó más seria cuando dos años después les otorgaron las etiquetas que ahora dan nombre a su proyecto.

A día de hoy cultivan 9 hectáreas, repartidas casi a medias entre los garbanzos –pedrosillano y el curioso garbanzo negro– y las lentejas–pardinas y negras–. Destinan cuatro hectáreas al cultivo del inaugural garbanzo, otras cuatro a la lenteja pardina, una hectárea al garbanzo negro y otra a la lenteja negra. En último lugar, hace unas cuatro campañas se sumó el ca-

parrón pinto de palo que también cultivan, pero solo una fanega, porque "da mucho trabajo". Aunque eso ya lo sabíamos.

El producto que destaca, por atípico, es el garbanzo negro del que apenas quedan unos kilos en su almacén. "Son originarios de la India, Khala Chana se llaman. Hay muy pocos productores en España, hay que buscarlo", explica Alfredo. Según el productor, estos garbanzos son menos productivos, más frioleros, más propensos a enfermedades y, en general, más delicados, pero "funcionan y se venden, la gente los busca". En la cocina requieren más trabajo, porque presentan un pellejo muy duro que hay que romper. Por fuera, muy arrugados; por dentro, cremosos y, en palabras de Alfredo, de sabor peculiar y especiado.

Entre los hermanos, y con cierta ayuda de Alberto, el hijo de Alfredo, se encargan del ciclo completo: cultivan todo su producto, lo envasan en mallas en su propio almacén y se encargan de comercializarlo a través de la venta directa en carnicerías y tiendas de verduras del País Vasco, La Rioja y Pamplona. Otra parte la venden en su almacén y en ferias agroalimentarias como el mercado Haromas de Haro.

Tierras pobres

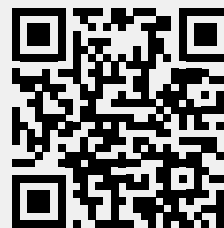
El primer paso, como siempre, es decidir dónde se sembrará la semilla. Para estos cultivos eligen fincas "escurridas, con cascajo, que no encharquen" y los rotan en las parcelas que utilizan para sus cereales. "Tú siembras el cereal el año anterior, echas el abono y con los restos de ese abono haces el cultivo de garbanzo y lenteja", explica el agricultor.

Siembran 150 kilos por hectárea, tanto en lenteja como en garbanzo, incluso algo menos en este último. Todo sin abono

y empleando solo una mano de herbicida de suelo. Luego, utilizan otra mano para el gorgojo en campo, cuando ya hay alrededor de un 20% de las flores desarrollando vaina. "No hay herbicidas para la legumbre. Es que los de contacto los abrasan, esto es muy delicado. Nosotros cuando le echamos el insecticida, como caliente mucho, se quema solo. Es mejor hasta que tengan un poco de hierba", comenta el de Briones. También hay que tener cuidado con el agua, como bien recuerda una frase con la que, en su día, avisaron a Alfredo: "al garbanzo tres aguas, como dicen en Castilla. Una cuando los siembras, otra cuando los limpias y otra en el puchero".

Una vez realizada la cosecha, en la que emplean la misma máquina que para el cereal, no les queda otra que enviar su producto, en camiones, a una seleccionadora de Zamora. El producto regresa a su almacén seleccionado, limpio y listo para envasar. Un envasado que también realizan ellos, en familia. Utilizan mallas de color blanco, morado y rosa, que cortan a mano, grapan con una máquina manual, llenan y cierran con un nudo. Acompaña al producto una tarjeta identificativa y unas instrucciones sobre el tiempo de remojo y cocción necesaria para cada producto. Plantearon la compra de una envasadora, pero desecharon la idea cuando chocaron contra la dimensión de la inversión. "La más pequeña se iba a 60.000 euros, y para envasar 10.000 kilos no nos podemos gastar eso", sentencia.

Pese al crecimiento sostenido que han tenido hasta ahora, parece complicado que el proyecto continúe su expansión. Empezaron con una fanega de garbanzos y cultivan ya 9 hectáreas, pero aumentar más la superficie requeriría de un salto importante. Ese paso les obligaría a habilitar un almacén exclusivo para sus legumbres, comprar una seleccionadora, una máquina de color... Parece demasiado para dos hermanos que, además de esta vertiente de su día a día, cultivan viñedo, cereal y prestan también servicios a los agricultores de la zona.



Enlace a YouTube



Alubia roja de Anguiano

Territorio: Valle del Najerilla

Familia: Fabáceas

Especie: *Phaseolus vulgaris* L.

Subespecie: volubilis

Porte del tallo: de enrame

Semilla

Longitud: 10,68 ± 0,48

Anchura: 8,11 ± 0,27

Grosor: 7,13 ± 0,32

Longitud/Anchura (J): 1,32 ± 0,08

Forma según J: esférica

Grosor/Anchura (M): 0,88 ± 0,04

Forma según M: lleno

Color: granate

Brillo: brillante

Peso 100 semillas (g): 37 ± 1,32

Nº semillas/100 g: 270 ± 9,65

Tamaño: mediano

Siembra	El periodo de siembra arranca a mediados de mayo, y en ella se emplean máquinas adaptadas para ello. Tras esta, se realiza un tratamiento para la hierba. Una vez las plantas han nacido con fuerza, se resiembran las faltas a mano con picaraza.
Entutorado	Una vez las plantas comienzan a desarrollar hilo, se colocan varillas como tutores para guiar su crecimiento. Tras unos días, se repasan las fincas para ayudar a los hilos que no se han agarrado a las varillas.
Riegos	Alrededor de 5 o 6 riegos en verano.
Tratamientos	Contra el pulgón a principio de la campaña. En verano, un tratamiento para la araña y, poco antes de la recogida, un tratamiento contra el taladro para evitar que agujeree las alubias.
Cosecha	En noviembre, se cortan los hilos por abajo con una hoz, aunque también se pueden arrancar. Se dejan las plantas entre 10 y 15 días para que tiren la mayor cantidad de hoja posible, antes de amontonarlas en cabañas. En estos montones pueden pasar semanas hasta el proceso de trilla.
Superficie	Se estima que en La Rioja se cultivan en torno a 30 hectáreas de esta alubia.



Cuco fino de Torrecilla en Cameros

Territorio: Valle del Iregua

Familia: Fabáceas

Especie: *Phaseolus vulgaris* L.

Subespecie: volubilis

Porte del tallo: de enrame

Semilla

Longitud: 10,98 ± 0,47

Anchura: 7,45 ± 0,31

Grosor: 6,39 ± 0,32

Longitud/Anchura (J): 1,48 ± 0,06

Forma según J: elíptica

Grosor/Anchura (M): 0,86 ± 0,05

Forma según M: lleno

Color: blanco

Brillo: medio

Peso 100 semillas (g): 38 ± 2,17

Nº semillas/100 g: 263 ± 15,08

Tamaño: mediano

Siembra	El periodo de siembra va desde finales de mayo hasta finales de junio. Se realiza a mano colocando en cada hoyo unas 4 semillas a 2-3 cm de profundidad.
Entutorado	Antes de que las plantas desarrollen el hilo (brote trepador) se clavan los palos cada 2 o 3 plantas a una profundidad de 20-30 cm, con objeto de resistir los golpes de aire y el peso de la planta cuando ya tiene las vainas llenas. Estos brotes trepadores exigen de mucha ayuda para que se enganchen alrededor del tutor.
Riegos	Por surcos o por goteo en la parcela de ensayo. Riegos cada 7-10 días, dependiendo de la meteorología del verano.
Tratamientos	Contra el pulgón, la araña roja y, en los últimos años, también hay que estar atento al mosquito verde.
Cosecha	Las vainas comienzan a formarse a finales de agosto y para primeros de septiembre se pueden recoger cuocos en fresco, como si fueran pochas –un producto de auténtico lujo por su exquisitez-.
Superficie	Se estima que en La Rioja quedan en torno a 2 hectáreas, repartidas en los municipios de Torrecilla en Cameros, Nestares, Panzares, Albelda de Iregua, Santurde de Rioja y Santa Coloma.

Caparrón pinto de Castañares y Santurde de Rioja		
Territorio: Valle del Oja		
Familia: Fabáceas	Especie: <i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Subespecie: volubilis
Porte del tallo: de enrame		
Semilla		
Longitud: 11,76 ± 0,45	Anchura: 8,99 ± 0,31	Grosor: 8,14 ± 0,38
Longitud/Anchura (J): 1,31 ±0,04	Forma según J: esférica	
Grosor/Anchura (M): 0,91 ± 0,04	Forma según M: lleno	
Color: bicolor (blanca con mancha granate alrededor del hilum)		Brillo: brillante
Peso 100 semillas (g): 53 ± 3,24	Nº Semillas/100 g: 189 ± 10,95	Tamaño: mediano a grande
Siembra	El cultivo de caparrón pinto en Santurde arranca con la siembra a mediados o finales de mayo. Para ello, utilizan una sembradora manual desde hace un par de campañas, con un marco de plantación de 50 por 75 cm.	
Entutorado	Se emplean varillas metálicas para el entutorado y bridas para atar las plantas.	
Riegos	Riego por aspersión o a río. También por goteo.	
Tratamientos	Contra la araña.	
Cosecha	Dependiendo de los tiempos de la campaña, se arrancan las matas junto a las varillas a finales de octubre o principios de noviembre. Las plantas se secan en los montones hasta la trilla.	
Superficie	La asociación cultiva en torno a 4-5 hectáreas de caparrón pinto. En La Rioja se han sembrado tradicionalmente en el Valle del Oja.	



Alubia villaraja de Cornago		
Territorio: Valle del Linares		
Familia: Fabáceas	Especie: <i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Subespecie: volubilis
Porte del tallo: de enrame		
Semilla		
Longitud: 12,07 ± 0,32	Anchura: 8,71 ± 0,27	Grosor: 7,50 ± 0,39
Longitud/Anchura (J): 1,39 ± 0,06	Forma según J: esférica	
Grosor/Anchura (M): 0,86 ± 0,04	Forma según M: lleno	
Color: tricolor (blanca con mancha alrededor del hilum de color crema y jaspeados púrpuras)		Brillo: medio
Peso 100 semillas (g): 47 ± 1,75	Nº semillas/100 g: 212 ± 7,57	Tamaño: mediano
Siembra	La época de siembra es de finales de junio a la primera quincena de julio. La siembra se realiza a mano, una vez colocado el goteo. Se ponen de 4 a 5 semillas sobre la tierra, sin hacer hoyo, coincidiendo con el goteo y se cubren con turba.	
Entutorado	Se colocan unos postes con alambre y, por cada planta, una caña de bambú. Se ata de cuatro en cuatro para que quedan resistentes al viento. Es una variedad de enrame que se enrolla fácil en el tutor y no requiere muchas horas de trabajo para ayudar a la planta.	
Riegos	Por goteo.	
Tratamientos	Contra araña roja, mosquito verde, pulgón y gorgojo.	
Cosecha	La planta se seca en los tutores y se recoge toda junta para la trilla.	
Superficie	Se estima que en La Rioja quedan menos de 2 hectáreas, todas ellas en el Valle del Linares.	

