

MESA REDONDA: EL VALOR DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS. I.G.P. Lenteja Tierra de Campos e I.G.P. Alubia de La Bañeza

Celebrada el 7 de febrero en la Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal de León con motivo del *Día Internacional de las Legumbres* (10 de febrero)



De izquierda a derecha, Pedro Aguado, Sergio Raposo, Pedro Casquero, Javier Alonso y Eva del Río

Resumen de la Jornada

Intervenciones de los ponentes:

Pedro Aguado, Director de la [Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal de León](#) da la bienvenida y presenta a los ponentes, todos ellos exalumnos de dicha Escuela.

Sergio Raposo Asenjo, Jefe de la Sección de Proyectos en Diversificación Rural del Servicio Territorial de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León: habló de las figuras de calidad en los alimentos, que garantizan su calidad higienico-sanitaria, nutritiva, comercial y sensorial. **Las figuras de calidad, como es el caso de las Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.), protegen al consumidor frente a posibles fraudes o engaños**, asegurando que el producto aparece en el mercado es el esperado. Para obtener una I.G.P. deben ser alimentos con un carácter diferencial, con productos similares que tengan un prestigio asociado a una zona geográfica. Al menos una de las fases de producción o transformación debe realizarse en dicha zona. Las I.G.P.s aseguran las características del producto, la vinculación al ámbito geográfico y los procedimientos de cultivo y transformación. Resumiendo, las figuras de calidad, protegen al consumidor, le informan, promocionan el producto y favorecen el desarrollo y la fijación de población en el ámbito rural.

Eva del Río Alija, Directora Técnica de la [I.G.P. Alubia de la Bañeza-León](#): Explicó la historia de la alubia de La Bañeza, que **ya en 1570 contaba con un importante consumo y comercialización**, así como, el crecimiento de su “imagen de marca”, y los distintos reconocimientos obtenidos hasta llegar a la actual Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.). La zona de producción agrícola, de 5.456 kilómetros cuadrados, se encuadra en 98 municipios de la provincia de León pertenecientes a las comarcas agrarias de La Bañeza, El Páramo, La Cabrera, Astorga, Tierras de León y Esla-Campos, así como en 20 municipios de la comarca de Benavente-Los Valles, en la provincia de Zamora. Las cuatro variedades de alubia recogidas son **Canela**, de forma arriñonada, alargada y color canela uniforme, **Plancheta**, ovalada y color blanco, **Pinta**, de forma redondeada y color canela con pintas granates y **Riñón**, con forma de riñón oval y color blanco veteado.

Javier Alonso Ponga, Director Técnico de la [I.G.P. Lenteja de Tierra de Campos](#): Inició su intervención explicando la historia de la domesticación de las leguminosas y, en concreto de las lentejas hace 10.000 años. Vinculadas desde entonces a los cultivos, en Tierra de Campos se asentó una lenteja pequeña, origen de la actual. La Lenteja actual es muy fina al paladar y su pequeño diámetro (entre 3,5 y 4,5 mm) hace que no pierdan la cubierta cuando se cocinan. La cubierta es de color pardo con puntos negros y el cotiledón es de color amarillo. **Su riqueza proteica y su alto contenido en fibra la hacen un plato necesario en una dieta equilibrada.** La zona geográfica incluye municipios de la comarca de Tierra de Campos que se extiende por las provincias de León, Palencia, Valladolid y Zamora. El sol del mediodía, las suaves o frías temperaturas matutinas y vespertinas crean un entorno agroclimático ideal, que permite una lenta maduración de estas lentejas de excelente calidad, cuyo desarrollo final debemos al buen hacer de los agricultores.

Pedro Casquero Luelmo, Catedrático de Universidad de la Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal de León: Recordó la **gran vinculación de los profesores de la Escuela con las I.G.P.s** desde el inicio de los trabajos para obtener dichas marcas de calidad. Hizo especial mención al trabajo desarrollado por los profesores Bonifacio Reinoso y Juan Antonio Boto al inicio de la creación de la I.G.P. de la Alubia de la Bañeza-León. Asimismo, describió los trabajos desarrollados por otros profesores e investigadores de la Escuela. Finalizó describiendo las líneas de investigación actuales, entre las que está el uso del hongo *Trichoderma* spp. para combatir diversos fitopatógenos que afectan a las alubias. En esta línea de trabajo también se está desarrollando el proyecto “Aplicación de cepas de *Trichoderma* en la producción sostenible de judía de calidad” (LE0251P18), cofinanciado por la Junta de Castilla y León y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER). Trabajos estos últimos desarrollados por el [Grupo de Investigación en Ingeniería y Agricultura Sostenible](#), que dirige el propio Pedro Casquero.

A continuación, se estableció un debate con los asistentes. Finalizado el mismo se procedió a una degustación, por cortesía de ambas I.G.P.s, de sus lentejas y alubias en la cafetería de la Escuela.



Degustación en la Cafetería de la Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal (Cafetería Dani&Jose).