

## **NOTA PRENSA**

### **Sevilla produce el 60% de garbanzos de Andalucía**

#### **Un “superalimento” que se vende en el mercado internacional como saludable**

**Sevilla, 25/04/2018.-** Empresarios de leguminosas acuden a la Lonja de Cereales de Sevilla a una jornada desarrollada en la Cámara de Comercio de Sevilla para hablar sobre “El Garbanzo: del obtenedor al consumidor”.

El encuentro ha estado presidido por el Presidente de la Lonja de Cereales y Oleaginosas de Sevilla, Filomeno de Aspe y por el Consejero de Caja Rural del Sur, Juan Mora-Figueroa Gayán, y ha contado con la participación de Campo de Tejada, Agrovegetal, Legumbres Maragato, Legumbres Pedro, Cocereales, y con el Consejo Regulador IGP Garbanzo de Escacena.

Durante el encuentro se ha tratado la manera en la que se obtiene y se produce el garbanzo, así como su comercialización en el mercado nacional e internacional.

La jornada ha puesto de manifiesto que el garbanzo, parte esencial de la dieta humana durante siglos, es un poderoso superalimento rico en nutrientes que puede venderse en el mercado internacional como saludable, ha asegurado el Consejero de Caja Rural del Sur, Juan Mora Figueroa.

Además, técnicos en investigación agrovegetal, constatan que su cultivo fomenta la agricultura sostenible y la protección del suelo gracias a su capacidad fijadora de nitrógeno, que mejora la fertilidad y alarga la productividad de tierras agrícolas.

Asimismo, aseguran que se trata de un cultivo que necesita poca agua para su producción en comparación con otras fuentes de proteínas, como la animal.

Sobre su comercialización exportación e importación, gerentes de empresas de legumbres constatan que, aunque España sólo produce un 0,2 % de la producción mundial de garbanzo, en los últimos años ha experimentado un crecimiento de la producción y la comercialización del mismo.

Así, el gerente de Legumbres el Maragato de León, Javier Salvadores, ha detallado los datos de exportaciones de esta legumbre en España y ha asegurado que nuestro país tiene un peso destacado en la producción de garbanzo dentro de la Unión Europea, un 60%.

Además, asegura que de la producción nacional, el 70% se produce en Andalucía.

Sólo Sevilla produce el 60% del total andaluz, el 50% del total del garbanzo producido en España, y el 40% del total de garbanzo producido en la Unión Europea.

A pesar de la alta importación de legumbres en España, dos tercios de las legumbres que se consumen son importadas, el garbanzo está experimentando un descenso de las importaciones, por lo que crece el consumo del garbanzo de origen.

Para el director gerente de Legumbres Pedro, Pedro Benítez Ortega, la exportación de garbanzo vislumbra un horizonte interesante, aunque ha lamentado que "la gran distribución de las marcas blancas, lastran las posibilidades de ventas de marcas con distintivos de calidad".

Por otra parte, el Presidente del Consejo Regulador IGP Garbanzo de Escacena, Juan Manuel Díaz del Valle, ha reclamado a la administración "proteger nuestro producto", así ha resaltado la importancia del sello de Indicación Geográfica Protegida, que es una pieza más para poner en valor el garbanzo autóctono y vender calidad.