



IGP Garbanzo de Escacena

## Garbanzo de Escacena Campo de Tejada (Huelva)

*Cicer arietinum* L.

Familia: Leguminosae (Fabaceae)

### USOS PRINCIPALES



### ■ NOMBRES LOCALES

**Castellano:** garbanzo (Escacena del Campo, Paterna del Campo, Olivares), garbanzo lechoso (generalizado en España), garbanza blanca (generalizado en España), gabrieles (Escacena del Campo) [1–3].

### ■ INTRODUCCIÓN

Se ha registrado el uso y cultivo en la comarca histórica del Campo de Tejada, que actualmente se incluye en dos comarcas administrativas más grandes, Condado de Huelva y Aljarafe en Sevilla. Dentro de la comarca actual de Condado de Huelva, esta variedad se cultiva en los municipios de Escacena del Campo, Paterna del Campo, Manzanilla, La Palma del Condado, Villalba del Alcor y Villarrasa; en la comarca sevillana del Aljarafe en Albaida del Aljarafe, Aznalcóllar, Castilleja del Campo, Olivares y Sanlúcar la Mayor [2]. En 2013 se le otorgó la figura de Indicación Geográfica Protegida [2].

Se cultiva en suelos conocidos como “tierras de barro”. Se trata de “bujeos” o tierras negras (vertisoles) de las campiñas del Guadalquivir, que se caracterizan por ser suelos profundos, con alto contenido en arcilla, gran capacidad de retención de agua, bajo contenido en



IGP Garbanzo de Escacena

nitrógeno y fósforo y un elevado nivel de potasio. Estas características edafológicas, junto con la influencia marina por su proximidad al litoral y al Parque Nacional de Doñana, son las que permiten que el garbanzo del ecotipo local y de las variedades registradas del tipo comercial “lechoso” expresen todo su potencial nutritivo, con unas características organolépticas de blandura, cremosidad y finura que lo hacen único [1,4].

El registro más antiguo del cultivo del garbanzo en la región aparece en las *Respuestas Generales del Catastro del Marqués de la Ensenada*, en el volumen dedicado a la Villa de Escacena en 1755 [5]. Ya en el siglo XX, en las *Declaraciones de Existencias de cereales y leguminosas* del Ayuntamiento de Escacena, se registra su cultivo entre 1939 y 1944, así como la relación de productores de la zona a los que se les asignaban cupos forzosos de esta leguminosa [1].

### ■ DESCRIPCIÓN

#### CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

El **fruto** es una pequeña legumbre que al madurar presenta un color amarillo pajizo. En el interior contiene una o dos semillas, de color blanco amarillento muy claro, alargado y achatado por los lados, presentando irregularidades en su superficie con profundos surcos y abultamientos. La mayor parte de los granos tienen un calibre superior a 8 mm [1].

La **planta** es de porte algo rastrero al inicio del desarrollo y posteriormente presenta un porte semi-erecto con muchas ramificaciones. Sus foliolos son de tamaño mediano a grande y de color verde ceniza [1].

Las **flores** son de color blanco [1].

#### CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Se trata de un cultivo de secano **muy resistente** a la sequía, por lo que se dice que solo “necesita el agua al nacer y al cocer”. Es un cultivo cuya raíz pivotante es capaz de aprovechar bien la humedad profunda del suelo, siempre que las lluvias otoñales sean superiores a 300 mm. Además, es muy **sensible a enfermedades** fúngicas con



Cultivo de garbanzo de Escacena. IGP Garbanzo de Escacena

lo que las primaveras lluviosas complican el desarrollo del cultivo. Es de siembra primaveral de **ciclo medio** [1].

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Una vez cocidos presentan un albumen **mantecoso** y poco granuloso, la **piel** blanda y fina, adherida al grano, y con **gran finura** al paladar [1].

#### VALORACIÓN LOCAL

Son **muy apreciados** por su color blanco, sus características organolépticas y su gran tamaño, reflejado en una expresión conocida en la zona: "garbanzos de tres en una cuchara" [2].

#### CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Se **consumen** normalmente cocidos. El potaje tradicional de la zona se caracteriza por llevar pocos ingredientes (ajo, cebolla, tomate y pimientos), donde el sabor del garbanzo es casi el único protagonista. Además, durante la época de la cosecha, también se comían tostados en una hoguera alrededor de la era [2].

También se ha empleado en **alimentación animal**, aprovechando los restos de paja que salían de la trilla como forraje para el ganado [2] y los garbanzos desechados después de la criba como pienso [1].

Finalmente, se valora su cultivo como **mejorador de suelo**, ya que la experiencia de los agricultores locales les demostraba que después del garbanzo mejoraba notablemente el desarrollo del cultivo posterior [2].

#### CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Se **siembra** en primavera, entre finales de febrero y mediados de marzo. Tradicionalmente se sembraba a golpes, abriendo el surco con un arado de volteo pequeño, tirado normalmente por un mulo. Detrás, con una talega, el agricultor iba tirando varios granos a la vez en el surco. El surco se tapaba con el siguiente paso de abertura de surco, que no se sembraba con la intención de dejar más espacio entre líneas [1].

Respecto a las **labores**, para preparar el lecho de siembra se pasaba primero un arado para eliminar los restos de la cosecha anterior y posteriormente un pase de gradilla. Para el manejo de malas hierbas se pasaba entre líneas un cultivador tirado por un animal o se desherbaba a mano con azada [1].

Se cultiva dentro de las **rotaciones** tradicionales de la zona, entre girasol y cereales [1].

El garbanzo en la zona es un cultivo de **secano** y no se **abonaba** tradicionalmente. Se decía que aprovechaba el abono del cultivo anterior, que normalmente era estiércol del ganado.

Al ser un cultivo de pocas extensiones y sembrado en largas rotaciones con otros cultivos, no tenía mucha incidencia de **plagas**. Sí se conoce la existencia de **enfermedades** fúngicas como la rabia [*Ascochyta rabiei* (Pass.) Labr.], pero que no tenían tanta virulencia como actualmente. Con el paso del tiempo empezaron a aparecer enfermedades de suelo como los hongos del género *Fusarium* que llegaron casi a hacer desaparecer el cultivo [1].

La cosecha se realiza en el mes de julio cuando llega a la madurez total. La siega se realizaba de forma manual con una hoz. Posteriormente se trillaba en la era con un trillo tirado por animales y se aventaba con horquetas o bielgos (bielgos). El grano se transportaba dentro de costales desde la era y se almacenaba en el granero, en el silo o en las partes altas de las casas, allí llamada "soberao" (sobrado) [1].

En invierno se llevaba a cabo la **clasificación de los granos** mediante cribas o harneros, dejando la mejor parte de la cosecha para la siembra del año siguiente y separando la parte destinada a consumo propio. En este proceso se quitaban los granos partidos, pequeños y lo que se denomina barquilla, que son granos con un desarrollo distinto al grano tipo. De esta forma se seleccionaba lo mejor para la siguiente siembra, evitando mezclas y el desarrollo de granos fuera de tipo, haciendo las cosechas más homogéneas [1].

La **comercialización** se realizaba de forma directa y a nivel local, siendo la mayor parte de la cosecha para autoconsumo. Con la llegada de los primeros comercializadores, se empezaron a hacer las ventas en la misma era [2].

## ■ SITUACIÓN ACTUAL

A pesar de las cualidades extraordinarias del garbanzo de Escacena, hubo un tiempo en el que casi desapareció su cultivo debido en gran medida al desarrollo de enfermedades fúngicas de suelo como las

provocadas por el género *Fusarium*. Gracias a la aparición de nuevas variedades y a la concesión en 2013 de la figura de calidad de Indicación Geográfica Protegida se ha conseguido reactivar su siembra, tanto de las nuevas variedades como de la variedad de garbanzo lechoso tradicional. Estas nuevas variedades proceden de programas de mejora vegetal desarrollados en la zona, que conservan la genética del ecotipo local pero que incorporan resistencia a estas enfermedades [2].

## ■ OBSERVACIONES

El éxito de este garbanzo amparado por la IGP Garbanzo de Escacena, no viene solo motivado por el origen del producto, sino que es también el resultado de unos estrictos controles de calidad que se realizan durante todo el proceso de cultivo y producción [2].

Para determinar la calidad del garbanzo de Escacena, se realizan pruebas de dureza y pruebas de textura y sabor al paladar, mediante análisis sensorial [2].

## ■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
CRF, INIA-CSIC*	BGE043605	garbanzo	Paterna del Campo (Huelva)
IFAPA Córdoba**	CA2179	garbanzo	Olivares (Sevilla)

\*Centro de Recursos Fitogenéticos, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (CSIC)

\*\*Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera y Alimentaria y de la Producción Ecológica. Alameda del Obispo, Córdoba

## ■ REFERENCIAS

1. Junta de Andalucía 2014; 2. CR-IGP Garbanzo de Escacena 2022; 3. INIA 2021; 4. DOUE 2013; 5. Ensenada 1750-1754.





MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

## INVENTARIO ESPAÑOL DE LOS CONOCIMIENTOS TRADICIONALES RELATIVOS A LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA. VOLUMEN 2

### Edita:

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.  
Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones.

### Unidad proponente:

D.G. de Producciones y Mercados Agrarios  
Subdirección General de Producción Agrícola y OEVV

### Dirección técnica del proyecto:

Esther Pajares Rojo.  
Subdirección General de Producción Agrícola y OEVV

### Autor:

Coordinación de la obra: Javier Tardío

Edición de la obra: Javier Tardío, Manuel Pardo de Santayana, Almudena Lázaro, Laura Aceituno y María Molina.

Nombres vulgares: América Menéndez Pryce e Inés Fernández-Ordóñez, en colaboración con Gorka Menéndez Baceta, Joan Vallès y los autores de las fichas.

Descripciones botánicas: Ramón Morales, en colaboración con los autores de las fichas.

Introducciones: Almudena Lázaro y Javier Tardío, en colaboración con los autores de las fichas.

Referencias históricas: J. Esteban Hernández Bermejo y Javier Tardío, en colaboración con Expiración García Sánchez, Francisca Herrera Molina y los autores de las fichas.

Cartografía: Marta Fernández Pastor, en colaboración con los autores de las fichas

Fotografía de portada: Altramuz en flor. Juan Ramón Pedrianes.

Diseño: María Calvar Cerecedo.

Maquetación: Alberto Jiménez García.

Impresión y encuadernación: Estugraf impresores S.L.

NiPO papel: 003221294

DL papel: M-23918-2022

NiPO línea: 003221307

NiPO línea (avi): 003221312

ISBN: 978-84-491-1614-8

### Distribución y venta:

Paseo de la Infanta Isabel,1  
28014 Madrid. Teléfono: 91 347 55 41

Tienda virtual: [www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es)  
<https://servicio.mapama.gob.es/tienda/>

e-mail: [centropublicaciones@mapa.es](mailto:centropublicaciones@mapa.es)

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado: <https://cpage.mpr.gob.es/>

En esta publicación se ha utilizado papel libre de cloro de acuerdo con los criterios medioambientales de la contratación pública. Las opiniones expresadas en esta obra corresponden exclusivamente a sus autores y no reflejan necesariamente los puntos de vista del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Aviso Legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha, en su caso, de la última actualización.