

**FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE**

NOMBRE COMÚN: Garbanzos

NOMBRE CIENTIFICO: *Cicer arietinum L.*

ORIGEN: El origen del cultivo del garbanzo se localiza en el Suroeste de Turquía.

VARIETADES

Las variedades que tradicionalmente se cultivan en Lanzarote son:

- Garbanzo menudo
- Garbanzón
- Garbanzas

CALENDARIO DE TEMPORADA

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
S				R	R						S

S: siembra. R: recolección

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El garbanzo es muy consumido en todo el mundo por sus propiedades nutritivas y culinarias. Esta legumbre es una excelente fuente de proteínas y presenta un alto contenido en hidratos de carbono, lo que la convierte en un alimento que suministra mucha energía.

Además, aporta una cantidad importante de fibras, favoreciendo el tránsito intestinal. Por otro lado, también contiene folatos, que intervienen en el buen funcionamiento del sistema nervioso. Habitualmente esta legumbre se consume como grano seco, aunque también se utiliza tostado e incluso en forma de harina.

El garbanzo, ha sido uno de los ingredientes fundamentales en la dieta insular para elaborar platos típicos como el caldo de millo, ropa vieja, garbanzas y puchero. En otras regiones además, se utiliza para preparar platos conocidos como el cocido madrileño.



DESCRIPCIÓN BOTÁNICA

La planta del garbanzo es pequeña, aproximadamente de unos 60 cm, herbácea y anual. Los tallos son erectos y vellosos. Las raíces profundizan en el suelo de forma considerable, de ahí que se adapten perfectamente a los suelos áridos o secos. Las hojas son generalmente imparipinnada, alternas, pubescentes y con los folíolos dentados. En las axilas de las hojas nacen las flores que son pequeñas y solitarias.

Se trata de una planta principalmente autógama, es decir, se autofecundan. La autopolinización ocurre antes de que la flor se abra, lo que se conoce como cleistogamia. El fruto es una vaina pubescente y puntiaguda que contienen una o dos semillas en su interior. La superficie de la semilla es en general arrugada y su color puede ser blanco, crema, amarillento o café.

CLIMA

El garbanzo es un cultivo que se ha adaptado perfectamente a las condiciones climáticas de Lanzarote. La temperatura óptima para la germinación oscila entre los 25-35 °C.

SUELO

El garbanzo prefiere suelos francos, mullidos, bien drenados, aireados y profundos. Este cultivo es sensible a la salinidad, tanto del suelo como del agua. El pH ideal está entre 6 y 9, en el caso de suelo muy ácidos puede aparecer problemas de *Fusarium*.

PROPAGACIÓN

La propagación se realiza por semilla, que el agricultor ha guardado de la cosecha anterior.

PLANTACIÓN

En Lanzarote el cultivo del garbanzo ha sido tradicionalmente de secano y su siembra se ha desarrollado principalmente en los arenados. Antes de la siembra, conviene que el suelo esté en tempero, es decir que tenga una cierta humedad para favorecer la germinación de la semilla.

El agricultor inicialmente prepara los surcos con el arado y luego con ayuda de un plantón



FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE

entierra la semilla, en otras ocasiones la siembra se realiza con la tanganilla dejando caer la semilla a chorro sobre el surco. El marco de plantación del garbanzo es aproximadamente de 10 x 45 cm, mientras que el de la garbanza es algo superior.

LABORES CULTURALES

- ⤴ Aporcado: Consiste en arrimar arena alrededor del tallo de la planta, para evitar que el viento la tumbé.
- ⤴ Escardar: Esta labor consiste en eliminar las malas hierbas para evitar competencia por agua y nutrientes. Esta labor puede ser manual, utilizando una escardilla o aplicando herbicidas que estén autorizados.

RIEGOS

El garbanzo es una planta que tolera muy bien la escasez de agua. Es un cultivo muy sensible a la asfixia radicular, por tanto se debe evitar los encharcamientos.

FERTILIZACIÓN

Se recomienda un adecuado aporte de materia orgánica, porque además de tratarse de un fertilizante natural, consigue mejorar la estructura del suelo, aumentar la capacidad de retención de agua y mejorar los problemas de salinidad.

Por otro lado, el garbanzo al ser una leguminosa cubre parte de sus necesidades en nitrógeno debido a que las raíces actúan en simbiosis con el *Rhizobium*, bacteria fijadora de este nutriente. Además, un aporte de potasio es necesario para favorecer la síntesis de los hidratos de carbono y la formación de proteínas.

PLAGAS y ENFERMEDADES



Las principales plagas y enfermedades que atacan a éste cultivo en Lanzarote son:

- Rabia (*Phyllosticta rabiei*)
- *Fusarium sp.*
- Roya (*Uromyces ciceris-arietini*)
- Gorgojo (*Bruchus sp.*)

RECOLECCIÓN Y PRODUCCIÓN

El momento de cosechar los garbanzos es cuando las hojas toman un color amarillo y las vainas se presentan secas. Esta labor se realiza en Lanzarote de forma manual y conviene realizarse a primera hora de la mañana, para que la humedad del rocío evite que las plantas se desgranen fácilmente.

Normalmente, el agricultor recoge la planta del terreno, le sacude la arena y la lleva a la era donde realiza la trilla. Para esta labor se utilizaba tradicionalmente el burro o simplemente lo golpeaban con un palo, actualmente hacen uso también del tractor. Luego, lo aventan para separar el grano de la paja, quedando listo para cribarlo.

En Lanzarote se obtiene una producción media de garbanzos de aproximadamente 900 kg/ha.