

**EXPERIENCIA:** Colaboración con los productores locales: siembra de garbanzo.

**ÁREA PROTEGIDA:** Parque Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac

**ENTIDAD RESPONSABLE:** Diputación de Barcelona

**PERSONA DE CONTACTO:** Olga Tejero, Feliu Madaula y Josep Canals

**RESUMEN:** Contribución a la recuperación de un cultivo tradicional, que es mejorador del suelo, para la dinamización de la agricultura y la recuperación del paisaje cultivado. Contribuyendo a su vez positivamente con la biodiversidad.



**Diputació  
Barcelona**

*Xarxa de Parcs Naturals*

**#DibaOberta**



Diputació  
Barcelona

Xarxa de Parcs Naturals  
#DibaOberta

**ESPARC** Parque Nacional de los  
2018 Picos de Europa  
23 al 27 mayo

La Gerència de Serveis d'Espais Naturals de la Diputació de Barcelona ha realitzado diferentes actuaciones y programas de ayuda a los campesinos y elaboradores locales los últimos años: Parc a taula (2005), asistencia a ferias, organización de mercados...





A finales de la década de los años 80 del siglo pasado el chef Jordi Perich, del restaurant Cal Carter de Mura, ha empezado a experimentar con garbanzos y bacalao: nació el plato *cigrons a la muratana* (garbanzos a la muratana).





El garbanzo dejó de cultivarse en la parte norte del parque en esas mismas fechas. Esporádicamente aparece algún campesino que los siembra, pero no llega ni al autoconsumo, de ningún modo se genera excedente.

Se quiere aprovechar la popularidad que ha ido ganando el garbanzo gracias al éxito de los *cigrons a la muratana*: la gastronomía como escaparate del producto local.







**El jabalí será un limitante para la siembra extensiva del garbanzo.**

**En la primavera de 2018 se ha protegido de la fauna una superficie de 5.000 m<sup>2</sup>: palos de castaño, malla antifauna enterrada unos 20 cm y piquetas para evitar que sea levantada.**





Se han sembrado tres variedades de garbanzo para conocer su productividad y viabilidad: pedrosillano, un garbanzo conservado por un campesino de la montaña vecina de Montserrat desde hace más de 40 años, y un tercer garbanzo de campesinos locales pero del que no se ha podido garantizar su continuidad cultural y genética los últimos años.



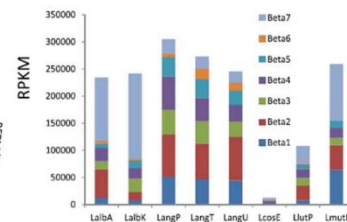
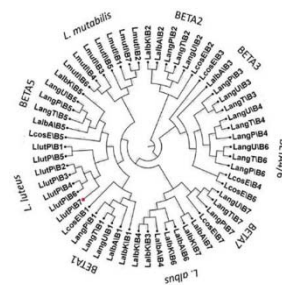


Posteriormente se harán degustaciones por profesionales para poder compararlos con otros garbanzos parecidos cultivados en otros lugares, para saber si el suelo tiene influencia en el sabor y en la textura final del garbanzo.





Se valora la posibilidad de hacer un análisis genético para el garbanzo conservado por el campesino de Montserrat, de Cal Montclar de Vilamarics. Se sospecha que puede ser el garbanzo común que se sembraba en la zona para poderlo comparar con otros garbanzos ya determinados genéticamente.







Diputació  
Barcelona

Xarxa de Parcs Naturals  
#DibaOberta

**ESPARC** Parque Nacional de los  
**2018** Picos de Europa  
23 al 27 mayo

## RESULTADOS:





RECURSOS MATERIALES: valla agrícola.

RECURSOS HUMANOS: empresa instaladora, campesino.

ENTIDADES IMPLICADAS: Parque, Associació d'Empresaris Turístics de Mura, Consell Comarcal y Associació l'Era (Espai de Recursos Agroecològics)

COSTES: 9.000 €, más horas agrícolas.

FUENTES DE FINANCIACIÓN: Diputación de Barcelona.