



Legumbres y cereales

Son productos básicos de la Dieta Mediterránea, protagonistas de la alimentación tradicional española y una fuente de nutrientes muy interesante. Con los garbanzos se hizo posible el cocido, en el que se conjuntan con el aporte de hortalizas, carnes y chacinas, para obtener un plato completo.

Las polivalentes lentejas son muy apropiadas para dietas vegetarianas, pero también excelente soporte de los productos de la matanza del cerdo y con las alubias, que entraron un poco más tarde en nuestra alimentación se elaboran excelentes platos contundentes como la fabada o ligeros como cuando se las marida con unas jugosas almejas.

Algunas legumbres son casi historia como las habas, que solo permanecen las elaboraciones típicas murcianas, en donde los michirones siguen siendo una especialidad y otras emergen como la soja, que se está introduciendo en nuestra alimentación en forma de salsa, productos dietéticos, brotes y alimentos muy especiales como el tofu.

El aumento del consumo, que aunque ligero había sido constante, en los últimos seis años, se truncó el año pasado. Nuestra producción nacional es de aproximadamente 75.000 T. y como el consumo es de unas 300.000 T., tenemos que importar unas 225.000 T. Los garbanzos proceden sobre todo de México, las lentejas de Canadá y EEUU y las alubias de Argentina, pero las que alcanzan los precios más altos son las españolas, sobre todo las que tiene Denominación de Origen o Indicaciones Geográficas Protegidas y en esta situación están los garbanzos los de Escacena y de Fuentesauco, las lentejas pardina de Tierra de Campos y la de La Armuña y entre las alubias la faba asturiana, las judías del Barco de Ávila, la alubia de La Bañeza, las mongetas del ganxet, los fesols de Santa Pau y la faba de Lorenzá

[Ver expositores del sector legumbres](#)

[Ver expositores del sector cereales](#)

Más información:
salondegourmets.com

Comunicación:
comunicacionsg@gourmets.net
prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

