

Castilla y León será la sede oficial del Día Mundial de las Legumbres de la FAO el 10 de febrero de 2026

Valladolid pone fecha a la “excelencia humilde”

[@Fao](#)

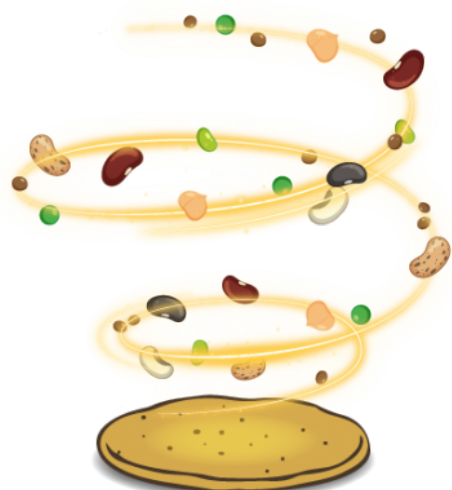
Si alguien todavía cree que las legumbres son “comida de supervivencia”, la [FAO](#) le acaba de mandar una invitación formal para que actualice el software. Castilla y León ha sido designada sede oficial del **Día Mundial de las Legumbres 2026**, y el próximo **10 de febrero de 2026** Valladolid se convertirá en el punto de encuentro internacional donde la alubia, el garbanzo y la lenteja dejarán de pedir permiso para sentarse a la mesa grande.

El evento se celebrará en el **Centro Cultural Miguel Delibes**, bajo un lema que ya viene con **storytelling** incorporado: **“Legumbres, de la modestia a la excelencia”**. No es un título decorativo; es una declaración gastronómica y agraria al mismo tiempo, porque aquí se está hablando de producto, de territorio y de futuro alimentario en una sola frase. La elección supone un reconocimiento al peso agrícola y culinario de la Comunidad, pero también a su encaje con las prioridades globales que la FAO viene empujando: seguridad alimentaria, nutrición y sostenibilidad.

Además, el hecho de que esta edición se celebre en España tiene un valor añadido: será una de las pocas ocasiones en que esta jornada se organiza fuera de Roma, rompiendo la inercia de que lo internacional siempre “pasa en otro sitio”.

En otras palabras, durante un día Valladolid será el escenario donde se cruzarán agricultura, ciencia, gastronomía y divulgación, con la legumbre como hilo conductor. Y sí: eso incluye también el universo tapa, porque cuando un producto se vuelve protagonista mundial, la creatividad de barra y cocina termina apareciendo por pura lógica.

De un campeonato de tapas a un hito FAO: así se cocinó la candidatura



**III CAMPEONATO
NACIONAL
de TAPA las
LEGUMBRES**

tierra de sabor

Detrás de esta designación no hay casualidad, sino una secuencia bastante bien armada: la candidatura se impulsó a partir del **Campeonato Nacional “Destapa las Legumbres Tierra**

de Sabor”, un certamen que ha servido como escaparate para demostrar que la legumbre no vive únicamente en la cazuela de invierno, sino también en formatos contemporáneos, breves y seductores: tapas, bocados, técnicas actuales y discurso de producto.

En ese contexto, la consejera de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, María González Corral, trasladó la propuesta a un responsable de legumbres de la división técnica de la FAO invitado al certamen, abriendo una puerta que después se trabajó por vía institucional.

A partir de ahí, las gestiones fueron escalando: el movimiento pasó por los cauces oficiales ante el director general de la FAO, Qu Dongyu, y también ante el representante permanente de España ante la organización, el embajador Miguel Fernández-Palacios Martínez.



El resultado ha sido la aceptación formal de la candidatura y la confirmación de Valladolid como sede para 2026. Este

detalle es importante: no se trata solo de “hacer un evento”, sino de alinearlo con una agenda global, con su protocolo, sus actores y su capacidad de proyección.







El mensaje es claro: cuando la tapa se convierte en herramienta de prestigio para un producto primario, se produce

algo interesante, porque se está traduciendo campo en deseo, y deseo en valor. Y eso, para cualquier territorio con ambición agroalimentaria, es directamente una palanca económica.

Castilla y León, músculo productor: cifras, calidad y relato de origen

Para entender por qué Castilla y León ha ganado esta carrera, conviene ir a los números, que en el sector primario suelen hablar más alto que cualquier eslogan.

La Comunidad concentra aproximadamente el 38 % de la superficie nacional dedicada al cultivo de legumbres, con más de 164.000 hectáreas y una producción cercana a 200.000 toneladas en la última campaña, lo que la sitúa como el principal territorio productor de España.

Este liderazgo, además, no se sostiene únicamente en volumen: se apoya en un sistema de **calidad diferenciada** que refuerza origen, trazabilidad y reputación, un punto clave cuando se quiere competir en mercados donde el consumidor pide “historia verificable” y no solo buen precio. Por eso la sede del **Día Mundial de las Legumbres 2026** no se trata solo un premio simbólico: es una validación de cadena completa, desde **agricultura** hasta **gastronomía**.

De hecho, la cita en el **Miguel Delibes** se plantea como un espacio de actividades institucionales, técnicas y divulgativas, con presencia de autoridades, expertos, investigadores y divulgadores vinculados a nutrición, alimentación y cocina.



En términos de narrativa gastronómica, esto se traduce en una oportunidad: si el producto está respaldado por estructura

productiva y por relato de origen, el restaurante -y especialmente la tapa- se convierte en el altavoz perfecto para modernizar su imagen sin traicionarla.

En 2026, Valladolid puede funcionar como un “escaparate-laboratorio” donde se vea, en directo, cómo un ingrediente que fue humilde por costumbre pasa a ser excelente por decisión.

Por qué el mundo mira a las legumbres: nutrición, clima y el “factor futuro”

La FAO lleva tiempo insistiendo en que las legumbres no son una moda saludable: son un **activo estratégico**. Son fuente asequible de **proteína vegetal** y **fibra**, tienen **larga vida útil** y, además, encajan con dietas equilibradas sin exigir grandes artificios. En paralelo, su valor agronómico es difícil de discutir: la capacidad de **fijar nitrógeno** contribuye a la fertilidad del suelo y puede reducir dependencia de fertilizantes, mientras que su eficiencia hídrica y su papel en sistemas resilientes refuerzan su relevancia ante el estrés climático.

Por eso no sorprende que el **10 de febrero** sea una fecha oficial en el calendario global: la ONU proclamó ese día como **Día Mundial de las Legumbres** a propuesta de Burkina Faso, y desde entonces la celebración se usa para impulsar conciencia, colaboración e inversión. La edición de **2025** tuvo celebración global en **Lima (Perú)** junto a la FAO, y el salto a Valladolid en 2026 consolida esa línea de “salir al mundo” con un mensaje claro: el futuro alimentario se construye con productos que funcionan en plato y en campo.

Para el lector canario, esto también tiene lectura propia: aquí sabemos que la legumbre sostiene cultura - potajes, garbanzas, cuchara con identidad - pero también admite reinterpretación fina, desde fondos, potajes y cremas hasta bocados de barra con precisión técnica.

Así que, si el 2026 va de pasar “de la modestia a la excelencia”, la pregunta para cocinas y barras no es si las legumbres vuelven, sino cuánto talento y esfuerzo vamos a poner para que no vuelvan a irse.