

MATARRAÑA

GARBANZO DE CASA CELMA

VARIEDAD TRADICIONAL
DEL MATARRAÑA
(TERUEL)



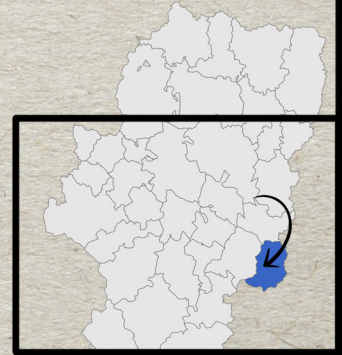
Red de Semillas
de Aragón

“El garbanzo agua al nacer y al cocer” -refranero popular-



ORÍGENES

Antonio Celma de 90 años todavía cultiva en La Portellada esta variedad de garbanzo, de simiente heredada de su padre, conservada a su vez de generaciones pasadas, un garbanzo de “casa Celma”. La Portellada se sitúa a 570 metros de altura con una temperatura media de 13,3° y 513mm de precipitación media al año.



Victor Vidal, agricultor del mismo pueblo cultiva en ecológico la semilla donada por Antonio, asegurando la continuidad de esta variedad, muy apreciada en la comarca por su sabor y porque no se deshace en la cocción.

En La Portellada cultivaban garbanzos en todas las casas, el excedente lo vendían. Compradores de legumbres llegaban al pueblo a por judías, garbanzos y guijas, y las llevaban a vender a Barcelona. La familia Izquierdo de La Portellada compraban la legumbre y la vendían en un mercado de Barcelona en fresco y también cocidos.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

Garbanzo redondo irregular de tamaño medio, textura rugosa con surcos, abultamientos y color crema semiclaro.



CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Familia: Fabaceae

Género: Cicer

Especie: *Cicer arietinum*

Nombre popular: Garbanzo Casa Celma

Planta que crece bastante erecta hasta unos 40 cm. no hace demasiadas ramificaciones hojas muy pequeñas de color verde claro.



MANEJO DEL CULTIVO Y CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

Siembra: directa para el día de San Cigrone (San Garbancero), el 5 de marzo.

Recolección: para San Juan, finales de junio.

Variedad muy rústica, si se siembra con tempero aunque no llueva en toda la primavera, habrá cosecha. No crece bien cultivado en suelos muy pobres y mineralizados, por eso Antonio los siembra en las huertas que deja de barbecho. Se puede sembrar a voleo o en hileras. En hileras permite hacer una labor de eliminación de hierbas indeseadas cuando la planta mide menos de 10 cm, de lo contrario, se irritan las hojas y no da fruto.

Se recolecta y se trilla cuando la mata está amarillenta y seca, arrancando la planta para que termine de secar al sol. Si la primavera es húmeda hay que hacer un tratamiento de cobre contra la rabia, un hongo que afecta tanto a hojas como a vainas.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

De textura mantecosa y poco granuloso, piel blanda y fina, adherida al grano; gran finura al paladar; el sabor siempre agradable, con ausencia de sabores extraños.



ACEPTACIÓN EN EL MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN

Antonio la sigue vendiendo en la tienda familiar a la que llega gente de toda la comarca. Es una variedad con un buen tamaño de semilla después de cocción, muy agradable de comer tanto sola como en guiso ó en ensalada.



CULTURA GASTRONÓMICA

Necesita algún tipo de cocción para poder ingerirse tras un remojo de 12 horas con un puñado de sal gorda por 1 kg de garbanzos.



GARBANZOS DE LA ABUELA

Esta receta es patrimonio gastronómico de la cocina tradicional de La Portellada, esta elaboración es heredada de Dolores Puell, mujer de Antonio Celma. Hacían de la necesidad virtud y de la sencillez un arte.

Un plato que elaborado con la identidad propia de cada ingrediente lo convierten en un manjar lleno de personalidad y sabor inédito.

INGREDIENTES

- 340 gr de Garbanzos de La Portellada.
- 1/2 Cebolla blanca de La Portellada.
- 5-7 Tomates de colgar variedad Serengue.
- 2-3 dientes de Ajo blanco.
- 1-2 cc de Pimentón.
- 1/2 dl. Aceite Virgen extra Empeltre del Bajo Aragón.
- Sal de Naval.





GARBANZOS DE LA ABUELA

ELABORACIÓN:

- 1- El garbanzo lo ponemos a remojo la noche anterior con una cucharada de sal gorda. Al día siguiente cambiamos el agua y los ponemos a cocer con media cebolla. En la olla exprés alrededor de 12 -16 minutos, en olla al fuego entorno a las 2 horas.
- 2- Una vez cocidos, preparar el apañó para condimentarlos.
- 3- Lavar los tomates y rallar. Poner en un cazo aceite y verter el tomate, sofreír Bien y añadir a los garbanzos.
- 4- Sofreír los ajos sin pelar en el aceite con una cucharadita de pimentón e incorporar a los garbanzos.
- 5- Dejar hervir unos minutos todo junto para armonizar sabores. Poner a punto de sal.
- 6- Cocer uno huevos duros, pelar y rallar encima de los garbanzos cuando estén emplatados.
- 7- Hay la opción de hacer una picada de almendras y añadir a los garbanzos a la vez que el sofrito de tomate.

iiBuen provechoii

El garbanzo, mucho más que una legumbre con un buen número de aspectos a tener en cuenta: la tierra, el lugar y el haber contribuido a mantener el garbanzo Casa Celma, con más de un siglo de historia, dota a la semilla de autenticidad propia y características exclusivas.

CONTENIDO DE LA GUIA: Victor Vidal, Ismael Ferrer.

NO JUZGUES TU DÍA POR CUANTA COSECHA PUDISTE RECOGER, SINO POR CUANTA SEMILLA LOGRASTE SEMBRAR

www.redsemillasdearagon.org

"La Red de Semillas de Aragón es una asociación sin ánimo de lucro que tiene la finalidad de promover la producción, la conservación y el uso y disfrute de la biodiversidad agrícola de Aragón, a través de agricultores, hortelanos, divulgadores, técnicos, cocineros y cualquier persona interesada en su cultivo, fomentando el intercambio y el acceso a las semillas."

OCTUBRE 2019



Red de Semillas
de Aragón