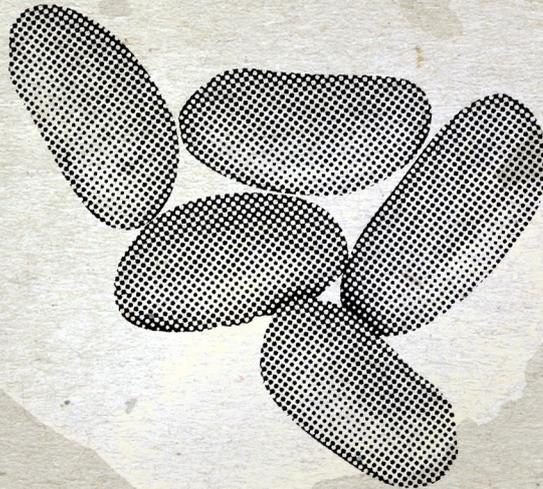


JUDIA RASTROJERA DE LA HOYA

VARIEDAD TRADICIONAL
DE LA HOYA DE HUESCA
(HUESCA)



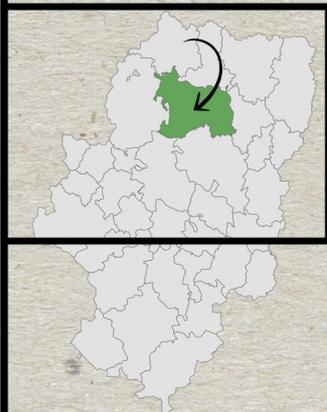
Red de Semillas
de Aragón

“También se sembraban muchas judías de rastrojo a surcos con "aladro"; los hortelanos las vendíamos la mayoría "desgranaderas" -o sea cuando se ponían amarillas- son buenisimas.” Daniel Calasanz (1)



ORÍGENES

La judía rastrojera cuenta con un pasado lleno de esplendor, gracias a sus atributos fue uno de los productos base que participaba en la cesta de alimentos de las personas que vivían en la Comarca de la Hoya de Huesca y alrededores. En Nueno decían “hay que bajar a vender las judías a Huesca antes de la fiesta (San Martín)” y con el dinero compraban ropa o lo que hiciera falta.



Andrés Pintado, hortelano oscense que cultiva esta judía en la Huerta de Salas, pasó su semilla a Alberto Ruiz para apoyar su comercialización, productor ecológico de Huerta Achordiga, también en Huesca. Alrededor de una docena más de hortelanos la conservan para autoconsumo.

Una variedad tradicional que tenía merecida fama y era habitual en las tiendas de ultramarinos de hace unas décadas y ahora está desaparecida de las tiendas.





CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

Judía arriñonada, corta y aplanada. Grano de color blanco y tamaño mediano. La piel muestra un efecto de unas rayas que la identifican.



CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Familia: Fabaceae.

Género: Phaseolus.

Especie: P. vulgaris.

Nombre popular: Judía blanca de la Hoya

Judía de mata baja y de ciclo corto, que permite 2 cosechas al año. Variedad muy rústica, con más follaje y más resistente a la araña roja que las variedades comerciales. Alta productividad que varía según el año y la zona de la comarca donde se cultive, entorno a los 2000 kilos por hectárea.



MANEJO DEL CULTIVO Y CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

Siembra: directa en luna creciente de mayo, 2 ó 3 días antes de luna llena.

Recolección: finales de agosto.

Esta variedad se sembraba al recolectar el cereal, al levantar la cosecha las caballerizas pasaban y detrás se sembraba a chorrillo. También se puede preparar el terreno con arado, cultivador-preparador, marcaje de surcos, siembra y riego a goteo.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Piel bien integrada, buena cocción y excelente sabor.



ACEPTACIÓN EN EL MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN

Se conserva en sacos de tela, papel o botes de cristal en un lugar fresco, seco y al abrigo de la luz. Su buena aceptación en la mesa la convirtieron en un alimento insustituible. Actualmente se vende en el mercado agroecológico de Huesca, los jueves, y en el de Zaragoza, los sábados por la mañana.



CULTURA GASTRONÓMICA

Se consume solo el grano seco. Después de su remojo previo, se cuece con la compañía de ajo y cebolla. Funciona muy bien con aceite crudo, azafrán, sofrito de cebolla y/o canela, y con la compañía de elaborados del cerdo, carne de oveja o ave. Esta judía se comía a diario, hasta en los entierros se hacían judías blancas, y se terminaba la comida con carne guisada y de postre almendras. Las judías era el recurso habitual y el producto más abundante en las casas.





CREMA DE JUDÍAS AL AROMA DE CANELA Y LONGANIZA DE LATÓN

por Ismael Ferrer (alimentaciondelpresente.com)



La judía rastrojera no solo es buena en la mesa, es el mejor aliado del campo. “Compra en casa, vende en casa y harás casa” decían los abuelos. Otra joya del patrimonio alimentario local que debemos proteger y la mejor manera es consumiéndola y fomentando el cultivo local.

INGREDIENTES:

- 280 gr. de Judías rastrojeras de Almudevar.
- 3 unid. Cebolla babosa de la Huerta Barbereta de Huesca.
- 4 unid. Patata de la huerta Achordiga de Huesca.
- 400 gr. Longaniza de Latón de la Fueva.
- 1 dl. Aceite virgen extra variedad “Verdeña” de Bierge.
- 1 diente de Ajo
- 4 unid. Patata de la huerta Achordiga de Huesca.
- Sal de Naval.
- 1 pizca de Canela



CREMA DE JUDÍAS AL AROMA DE CANELA Y LONGANIZA DE LATÓN

por Ismael Ferrer (alimentaciondelpresente.com)

ELABORACIÓN:

- 1- Poner a remojo las judías en agua fría, 8 horas.
- 2- Cambiar el agua y poner a cocer junto con la cebolla.
- 3- A los 20 minutos de cocción añadir las patatas cortadas en trozos irregulares.
- 4- Cortar la longaniza en trozos y dorar en la sartén, 5 minutos antes de terminar la cocción de las judías añadir la longaniza y escaldar con el aceite de la fritura.
- 5- Terminar la cocción, retirar la cebolla y reservar las patatas y longaniza.
- 6- Majar en el mortero el diente de ajo, pasar la patata por el pasapuré e incorporar al mortero, condimentar la patata con aceite y la canela, poner a punto de sal y mezclar el conjunto bien.
- 7- Triturar las judías por el termomix o turmix y pasar por un colador fino. Rectificar de sal.
- 8- Montar el plato colocando una quenelle de patata a la canela, 2 trozos de longaniza y verter la crema de judías sobre la guarnición.

¡¡Buen provecho!!

Es una judía que lo tiene todo, su potencial está contrastado y pese a ello, la realidad la tiene al borde de la desaparición. Competir con variedades de otras latitudes y confundir valor y precio no ayuda a poder mantener y disfrutar de esta variedad local e incentiva su marginalidad. En nuestras manos está, recuperar ésta como otras muchas semillas y ponerlas en el lugar que se merecen para mostrar nuestras señas de identidad y contribuir a la vertebración del territorio.

CONTENIDO DE LA GUIA: Ismael Ferrer

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

(1)“Hortelanos y huertas desaparecidas por la urbanización de Huesca” (pag 119),
1987 DANIEL CALASANZ

*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