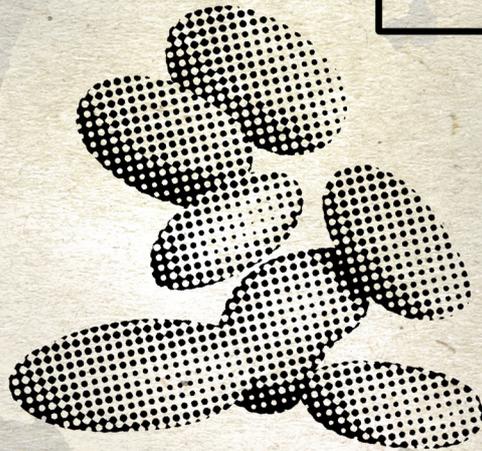


# JUDIA ESTACADERA

VARIEDAD TRADICIONAL  
DE CAMPO DE DAROCA  
(ZARAGOZA)



Red de Semillas  
de Aragón

*La Judía Estacadera es una de las variedades con más abolengo en la provincia de Zaragoza. Se cultivaba en todo el valle del Jiloca, desde Daroca hasta Calamocha.*

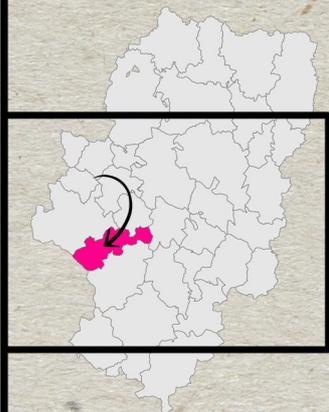


## ORÍGENES

Miguel Angel Sabirón, un agricultor de Torralbilla, está totalmente concienciado de las bondades de esta judía. En esta localidad coinciden varios factores para que la producción de legumbres sea garantía de éxito, la idoneidad de la tierra, la altitud y el trabajo de las hortelanas y hortelanos.

Torralbilla es un municipio zaragozano del Campo de Daroca situado a 882m de altitud en la región de Campo Romanos y con una temperatura media de 11,6°C.

Esta judía es una variedad de mata alta, como bien indica su nombre, que se puede cultivar en extensivo, conociendo unas reglas básicas para sacar el fruto en perfecto estado de madurez y calidad. Miguel Ángel utiliza maquinaria para rentabilizar el coste y poder mantener la variedad.





## CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

Es una judía de tamaño pequeño, grano de color blanco y forma arriñonada medio semilleno.

El grano se comporta igual de bien y con la misma calidad si la planta no se entutora, sorprende la adaptación de la planta al manejo del cultivo.



## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Familia: Fabaceae.

Género: Phaseolus.

Especie: Phaseolus vulgaris.

Nombre popular: Judía blanca Estacadera



Es una variedad de enrame muy rústica. La semilla tiene gran poder germinativo. La mata crece unos 30cms y echa los hilos, si se entutora llegan a alcanzar los 2 metros.



## MANEJO DEL CULTIVO Y CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

Siembra: en mayo, para San Isidro

Recolección: en octubre

Miguel Angel las siembra con la sembradora de maíz después de labrar la tierra, antiguamente las sembraban después de segar el rastrojo. Si se siembra más tarde de San Isidro hay riesgo de no completar el ciclo ó que no se sequen bien todos los granos.

Distancia de 15-20cm entre plantas y de 60-75cm entre caballones. Si se siembran más espesas crece menos hierba indeseada, pero la mata crece menos y el grano queda más pequeño, aunque la producción es similar.

Riego cada 15 días hasta septiembre, si hace mucho calor cada 8-10 días. Mejor si es riego a goteo porque salen menos hierbas. Si al desherbar la hierba indeseada cortas algún hilo, las vainas quedarán mas cerca de la planta.

A primeros de octubre se arráncan las matas y se dejan en el campo para que sequen bien las vainas antes de cosechar a los 10-12 días.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

De exquisito sabor y una textura envidiable. El grano tiene una piel bien integrada y la cocción es fácil. No precisa condimentos ni guarniciones. Es una de las variedades de mayor proyección gastronómica.



## ACEPTACIÓN EN EL MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN

En la actualidad son menos de media docena de hortelanos los que la siguen cultivando para su consumo y disfrute familiar, sólo Miguel Angel Sabirón la produce y cultiva para la venta en Torralbilla y la comarca.



## CULTURA GASTRONÓMICA

Se comían en ayuno o acompañadas de los nabos de Mainar.



## ENSALADA DE JUDÍAS, ALCAPARRAS Y CEBOLLETA FRESCA

por Ismael Ferrer (alimentaciondelpresente.com)



Sencillez e ingenio para dar con propuestas como esta curiosa elaboración. Teniendo productos con identidad, el plato no precisa de más atuendos.

### INGREDIENTES:

- 380gr. de Judía variedad “Estacadera de Daroca” de Torralvilla.
- 6 unid. de Cebolleta fresca de Huerta Vivero Barbereta de Huesca.
- 4 cucharadas de Alcaparras de Ballobar de Encurtidos Molina de Caspe.
- 1 unid. Cebolla variedad “Dulce” de Caspe.
- 1/2 dl. Aceite virgen extra “Alquezarana” de Bierge.
- Sal de Naval.

## ELABORACIÓN:

- 1- Poner a remojo la judía 10 horas.
- 2- Cambiar el agua al día siguiente y poner a cocer con las colas de las cebolletas. Alrededor de 60- 80 min de cocción. Una vez arranque el agua a hervir bajar el fuego y durante la cocción asustar con agua fría varias veces.
- 3- Limpiar las cebollas y cortar en aros gruesos, rehogar en la sartén y dorar ligeramente.
- 4- Una vez cocidas las judías, escurrir del agua y dejar enfriar. Añadir las judías a la cebolla rehogada, calentar ligeramente, incorporar las alcaparras, dar dos vueltas en la sartén y rectificar de sal.
- 5- Emplatar.

iiBuen provechoii

*Sin duda son loables las cualidades organolépticas de las judías estacaderas pero solo unos poquitos siguen manteniendo la semilla pudiendo disfrutar de sus bondades en la mesa. Las judías secas provenientes de otras latitudes nada tienen que ver con su sabor, y las consecuencias de este orden alimentario son devastadoras para el territorio.*

CONTENIDO DE LA GUIA: Ismael Ferrer

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

[www.redsemillasdearagon.org](http://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