

# JUDÍAS DEL SOBRARBE (Huesca)

Jorge Ezquerro Marín  
Red de Hortelanos de Sobrarbe. Red de Semillas de Aragón.

## CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS

En la comarca de Sobrarbe podemos encontrar 14 variedades de judía (*Phaseolus vulgaris* L.), haciéndose así patente la heterogeneidad que tenemos en las poblaciones. Las encontramos de crecimiento determinado e indeterminado, para consumo en verde y para consumo en seco, que son la mayoría. Las semillas son de diversos colores: roja, blanca, amarilla, negra y crema rayada; y formas: arriñonadas, esféricas, aplanadas y elípticas. Hay variedades con vainas muy vistosas que miden 30 cm. de longitud y 2 cm. de anchura y otras apenas llegan a los 10 cm. de longitud y 1 cm. de anchura.

## VARIEDADES GRUPOS

Encontramos tanta diversidad en judías debido a la superficie que abarca esta comarca 2200 Km<sup>2</sup> y 7480 habitantes. De los 19 municipios que la componen, el 63 % está a más de 1000 metros de altitud el 31% entre 600 y 1000 metros sobre el nivel del mar (msnm) y el 6% restante, por debajo de 600 msnm. Encontramos variedades para consumo en verde: la judía de vayana ancha, fartapobres y la roya; y para consumo en seco: la judía de Paules, pinta de Sarsa, boliche de Vio, negra, mantecosa, de Capella, negra de Capella, de riñón, de careta, verdeña y la llaneta.

## VALORES CULINARIOS

Las variedades para consumo en verde no tienen hebras y son de cocción rápida debido a que son judías muy tiernas. Las variedades para consumo en seco nos dan un elevado aporte calórico, necesario para trabajar en invierno en estas latitudes. Encontramos diferencias en tiempo de cocción, textura en el paladar, sabor...

Falta decir que cada variedad ha sido seleccionada durante muchos años por los agricultores y siempre se han seleccionado las semillas buscando un equilibrio entre adaptación al medio y calidad culinaria, de aquí la diversidad generada.

## MANEJO DEL CULTIVO: SEMILLAS, LABORES, FERTILIZACIÓN Y OPERACIONES CULTURALES

La fechas de siembra de las judías en Sobrarbe dependen de la variedad y de la localidad. En la zona de Ainsa una altitud de 520msnm, la fecha de siembra suele ser a mediados de Abril, mientras que si visitamos pueblos ubicados a más de 900 msnm, por ejemplo Broto, hasta San Isidro "labrador" en el 15 de mayo, no se siembra. Hay alguna variedad que llaman rastrojera cuya siembra era tras la cosecha del cereal. No requieren de mucho abonado, pero sí que el que se aplique esté muy bien compostado. Les gusta la tierra mullida. Las variedades de enrame necesitan un tutor para trepar, aquí se siguen usando cañas o varas de boj, los más modernos utilizan la malla de plástico. La siembra se realiza cuando la tierra tiene tempero en un marco de 50 cm. entre líneas y 30 cm. entre golpes para variedades de mata baja y de 75x30 para las de enrame.

## OBTENCIÓN DE SEMILLAS

Para seleccionar las semillas, se escogen las matas más sanas y una vez están las vainas secas. Para extraer la semilla introducimos las vainas secas en un saco y se golpea con un palo o se pisotea para después aventar y poder trillar la semilla. Si es poca cantidad se deja esta tarea para desgranar a mano en las largas noches de invierno.

## CONSERVACIÓN

Para conservar el grano hay que dejarlo bien seco, que no se marque la cutícula al intentar rayarla con la uña. La introduciremos en un bote de cristal y si tenemos síntomas de gorgojos, manchas decoloradas en el grano que indican sobre la posible puesta, congelaremos las semillas durante 24 horas y después las sacamos le introducimos un trozo de tiza, para absorber la humedad, y lo dejamos en un lugar fresco y oscuro de la casa, que suele ser la falsa.

