

Ismael Ferrer Pérez

Monumentos del reino vegetal del Pirineo Central



Colección
Hecho en los Pirineos. 3



Financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional.

Colección Hecho en los Pirineos. Número 3

© De texto y fotografías, *Ismael Ferrer Pérez*

© De la edición, *Agrupación Europea de Cooperación Territorial "Huesca Pirineos - Hautes-Pyrénées"*

Primera edición

Diseño de la colección: David Adiego

Fotografía de portada: recolección del nabo del terreno en Yosa de Sobremonte por Ramón Gil y José Manuel Gil, hijo y nieto respectivamente del hortelano Bernardino Gil. Foto: Ismael Ferrer

**Agrupación Europea de Cooperación
Territorial "Huesca Pirineos - Hautes-Pyrénées"**

Porches de Galicia, 4

22002 Huesca (España)

Tel.: +34 974 294182

www.hp-hp.eu



Financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional.

ISSN: 2531-1190

Ismael Ferrer Pérez

Monumentos del reino vegetal del Pirineo Central

Diversidad hortícola y de legumbres locales
franco-españolas de los territorios
de Hautes Pyrénées y el Altoaragón

Edita:
Agrupación Europea de Cooperación Territorial "Huesca Pirineos -
Hautes-Pyrénées"

Índice

<i>Propósito</i>	6
<i>Identidad alimentaria</i>	9
<i>Singularidades alimentarias del reino vegetal pirenaico</i>	12
Ficha N.º 1. CEBOLLA BLANCA BABOSA DE HUESCA	13
Ficha N.º 2. CEBOLLA DE TORRES DE ALCANADRE	20
Ficha N.º 3. OIGNONS DOUX DE TRÉBONS	27
Ficha N.º 4. ESPÁRRAGO FINO DE CASTILLAZUELO	33
Ficha N.º 5. CARDO DE LA HOYA DE HUESCA	39
Ficha N.º 6. LECHUGA MORENETA DE ONTIÑENA	47
Ficha N.º 7. BORRAJA	53
Ficha N.º 8. COLIFLOR DE LA HUERTA BARBERETA DE HUESCA	64
Ficha N.º 9. BROQUIL DEL ALTORAGÓN	70
Ficha N.º 10. NABO DE YOSA DE SOBREMONTÉ	75
Ficha N.º 11. ACELGA DE LA HUERTA DE OLIVÁN DE HUESCA	82
Ficha N.º 12. MELÓN DE GUARDAR DE SARIÑENA	89
Ficha N.º 13. ALPICOZ DE BIERGE	96
Ficha N.º 14. CALABAZA AMARILLA DE PANZANO	101
Ficha N.º 15. GARBANZO FINO DE SARIÑENA	107
Ficha N.º 16. LENTEJA DE CENTENERO	117
Ficha N.º 17. JUDÍA DEL GANCHO ROMANA DE ARAGUÁS	125
Ficha N.º 18. JUDÍA VERDEÑA DE BARCABO	133
Ficha N.º 19. BOLINCHE DE BETORZ	140
Ficha N.º 20. JUDÍA BLANCA O DE LA VIRGEN DE MARZO DE BINACED	147

Ficha N.º 21. JUDÍA DEL RECAO DE BINEFAR	155
Ficha N.º 22. JUDÍA RIÑON DE BROTO	166
Ficha N.º 23. JUDÍA FINA DE CAPELLA	172
Ficha N.º 24. BOLICHE ROJO DE EMBÚN	178
Ficha N.º 25. JUDÍA DE LA FUENTE DE ESTADILLA	189
Ficha N.º 26. JUDÍA BLANCA O RASTROJERA DE LA HOYA DE HUESCA	198
Ficha N.º 27. JUDÍA PINTA DE LA HOYA DE HUESCA	207
Ficha N.º 28. JUDÍA CAPARRONA DE MONZÓN	215
Ficha N.º 29. JUDÍA DEL PILAR DE RASAL	226
Ficha N.º 30. JUDÍA BLANCA DE TARBES	234
Ficha N.º 31. BOLICHE BLANCO DE VIÓ	240
Ficha N.º 32. GUISANTE DE FRAGA	251
Ficha N.º 33. BISALTOS DE LOARRE	258
Ficha N.º 34. TOMATE CERECERO DE COLGAR DE BINACED	265
Ficha N.º 35. TOMATE DE CORAZÓN ROSA DE ESCAR DE HUESCA	273
Ficha N.º 36. TOMATE AURORA DE LAPERDIGUERA	281

Otros alimentos inéditos del reino vegetal pirenaico **290**

Ficha N.º 37. ALCAPARRAS DE BALLOBAR	291
Ficha N.º 38. AZAFRÁN DEL ALTOARAGÓN	297
Ficha N.º 39. SAFRAN DE L´ARBIZON DE JÉZEAU	307
Ficha N.º 40. MANZANILLA DE MONTMESA	313
Ficha N.º 41. TRUFA NEGRA DE INVIERNO DE HUESCA	319

Bibliografía **330**

Propósito

En esta tercera y última publicación de la colección *Hecho en los Pirineos* nos hemos centrado en los vegetales que han sido hasta hace muy poco la base del sustento de los pirenaicos, y que hoy están casi desaparecidos como consecuencia de la estandarización de simientes y plántones a un gusto del consumidor moderno ahormado por la publicidad.

Descubrir, clasificar y preservar estas semillas que garantizan la diversidad genética es tarea de centros de investigación públicos que, como el CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón), desarrollan eficazmente esta tarea.

Pero la labor de campo para identificar las legumbres y hortalizas, buscar los últimos cultivadores, valorar su productividad, apreciar su interés culinario por los platos que engendraban... eso es un trabajo meticuloso que requiere el rigor de un profesor, la intuición de un cocinero y la humanidad de una persona capaz de llamar a esas puertas de pueblo y conseguir que le abran la confianza personas muy mayores que mantienen cultivos sin saber lo importantes que son para nuestra sociedad.

En la primera publicación de la colección *Hecho en los Pirineos* tratábamos de la cocina de los dos lados de los Pirineos centrales. En *Pepitoria, una bibliografía muy personal* el gastrónomo y librero, y viceversa, José-María Pisa nos presentaba una selección personal tan amplia como bien fundamentada de los libros de recetas que tienen que ver con estas montañas, publicados tanto en Francia como en España. Era su contribución a responder la pregunta de si con las personas que viajaban al otro lado de los Pirineos iban las costumbres, la cocina, los alimentos de cada sitio.

Tras un estudio exhaustivo realizado por Guillermo Aznar de las diferentes condiciones en que los agricultores y ganaderos pueden vender sus productos directamente al consumidor en cada lado de los Pirineos, y que constituyó la segunda publicación de la colección, en esta tercera, Ismael Ferrer pone el acento en los valores medioambientales de producir, vender y consumir los alimentos de nuestro entorno. Este es uno de los objetivos del proyecto *Hecho en los Pirineos-Fait en Pyrénées*: promover una alimentación que contribuya a la biodiversidad de plantas y razas de ganado de las que nos hemos alimentado y deberemos seguir haciéndolo.

Quienes trabajan y viven en las ciudades y su entorno metropolitano tienen que saber que cuando consumen estos alimentos contribuyen, y mucho, a reducir las emisiones de CO₂ porque hay menos transporte. Que ayudan a mantener la biodiversidad con variedades que se adaptan al clima. Que pueden disfrutar de sabores y texturas en los alimentos diferentes a los que están acostumbrados y que, al consumir en restaurantes con una cocina moderna y renovada que se basa en el producto local y los platos tradicionales, también facilitan la diversidad cultural frente a la uniformidad del marketing internacional de las grandes alimentarias.

Los *urbanitas* solo obtendrán ventajas de aliarse con los *rurales* para que puedan seguir viviendo con dignidad en los pueblos. De esto también va este proyecto que cuenta con la ayuda inestimable del Fondo Europeo de Desarrollo Regional a través la cooperación transfronteriza España-Francia-Andorra (POCTEFA).

Pedro Salas

Director de la AECT

Huesca Pirineos – Hautes-Pyrénées

«Entonces la ciudad se abastecía de frutas y verduras de nuestras huertas, y hoy en cambio no.

Y aunque hoy, no existe ningún problema en cuanto al abastecimiento, pues podemos decir que se traen de fuera la mayor parte de frutas y verduras. En ese sentido, hemos de considerar que hemos remitido en lugar de progresar.

Que Huesca sea, o esté considerada como eminentemente agrícola; que antes se produjeran suficientes productos hortícolas para el consumo, y que hoy, más del setenta por ciento lo importamos, es un verdadero contrasentido, y un signo de inoperancia que no nos favorece.»

Daniel Calasanz Abadía

Identidad alimentaria

Docenas de variedades locales, llenas de texturas, olores, sabores y matices nos muestran la riqueza del patrimonio alimentario a ambos lados de los Pirineos. Algunas causas injustificadas han provocado la pérdida de una parte de la biodiversidad agrícola local, pero todavía estamos a tiempo de salvaguardar y edificar lo que significan algunas variedades locales que tanto bien hacen en la vertebración y caracterización identitaria en este bello lugar del planeta Tierra.

Reconocer, recuperar, mantener, cultivar, cocinar y consumir estos productos locales, que han alimentado a las generaciones pasadas y han servido para crear un conocimiento agrícola y una intuición gastronómica en torno a ellos, es una responsabilidad que nos atañe a todos. Esta realidad evidencia el carácter e importancia cultural del reino vegetal local, así como de la adaptación y manejo de semillas por parte de los habitantes dentro del territorio que nos ocupa, tanto en la vertiente pirenaica francesa como en la española. Que formen parte de la vida cotidiana, estén presentes en los mercados y llenen de sabor nuestros paladares es un compromiso de toda la sociedad.

Esta diversidad de los tesoros de la huerta pirenaica solo puede construirse con base en la armonía y equilibrio de los reinos mineral, vegetal y animal y la responsabilidad y posición de consciencia que tenga el ser humano. De no reconducir el

modelo alimentario globalizado, a las próximas generaciones solo les quedarán las fotos y los textos para poder reconocer los atributos y excelencias organolépticas de los alimentos locales que han estado al lado del hombre a lo largo de la Historia en este territorio, cuando la forma más honesta para expresar su identidad y cualidad es cuando se cultivan y se disfrutan del placer que ofrecen en la mesa.

Este trabajo pretende sacar de la marginación, abandono e incluso desprecio la importante riqueza de semillas autóctonas de la cultura alimentaria pirenaica. Es un reconocimiento a las mujeres y hombres que aman la tierra, la naturaleza y la diversidad; a todos aquellos que no juzgan un alimento solo por la cantidad de producto que ofrece o el margen de beneficio que reporta. Es un homenaje a todas aquellas personas anónimas, de gran corazón e intuición, que a pesar de las dificultades han tenido el tesón de seguir manteniendo aquellas semillas heredadas para satisfacción de sus paladares y como un acto responsable por mantener la identidad alimentaria local, forjada durante siglos por los antepasados. Es un acto de fe, de amor y de intuición, para dejar en herencia los productos que mejor identifican a los Pirineos en ambos lados de la cadena montañosa.

Cambiar dentro para ver cambiar las cosas fuera es una posición que el ser humano debe asumir en libertad para dejar de hacer más daño al reino vegetal. Salir de sus acomodos y empezar a construir un modelo de cocina en total sinergia con el territorio. El modelo de sociedad actual debe acabar con la locura de los hombres de no respetar la naturaleza. Acabar con la diversidad alimentaria es apagar la vida en el planeta, quebrar la noción de placer a través de los sentidos y de los sabores y destruir la singularidad alimentaria que ofrece cada rincón del planeta al ser humano.

Seguir en la búsqueda de sabores singulares ligados al territorio, donde la identidad alimentaria se muestre como lo ha hecho durante generaciones, debería ser uno de los alicientes de los productores del siglo XXI. El retorno que tiene en uno mismo cuando prueba alimentos que durante siglos han sido cultivados en un territorio y han conformado una historia propia es una experiencia inolvidable.

Hay mucho que descubrir todavía. Invito a aquellas personas que quieran progresar en la relación del ser humano y el alimento a renovar el modelo educativo alimentario y recuperar la esencia cultural y gastronómica local de cada territorio para beneficio de nuestra salud, de las generaciones futuras, de los reinos de la naturaleza y por ende de todo el planeta tierra. Queda un gran trabajo a realizar y en materia de diversidad alimentaria tenemos una labor y una responsabilidad para recuperar modelos transversales a la homologación de los mercados actuales.

En la medida que reconozcamos y valoremos la labor que hacen los hortelanos locales en cada rincón de la tierra, podremos ver la trascendencia de su esfuerzo, certeza y compromiso por ofrecer lo más saludable para la vida y el cuidado de la tierra.

Es evidente que los conceptos de diversidad y singularidad de algunos alimentos locales han pasado de puntillas dentro de la bibliografía gastronómica, aunque afortunadamente no lo fue para los hombres de campo que supieron conservar, cultivar y disfrutar estos monumentos de la huerta en la mesa para hacerlos llegar hasta nuestros días.

Con el deseo de que esta obra permita abrir luz, orden, voz y presencia de todas aquellas singularidades vegetales de la huerta del Pirineo central franco- español en las cocinas familiares y profesionales.

Ismael Ferrer Pérez

*Singularidades
alimentarias del reino
vegetal pirenaico*

Ficha N.º 1

CEBOLLA BLANCA BABOSA DE HUESCA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Cebolla babosa

Familia: *Alliaceae*

Género: *Allium*

Especie: *A. cepa*



Semillas de la cebolla blanca babosa de Huesca.

Citas bibliográficas

Ruperto de Nola, en el 'Libro de guisados'¹, evidencia el uso de la cebolla en la época, a la vez que nos deja elaboraciones realmente inéditas como «el potaje de cebollas que dicen cebollada, el potaje que se dice de porriol y el potaje que se dice porriola». (pp. 99, 105 y 106)

1. DE NOLA, R. (1994). *Libro de guisados*. Huesca: La Val de Onsera.

Pascual Madoz escribe sobre la capital oscense en el "Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar"² y habla en las páginas 29, 142 y 192 de «judías, habas y otras legumbres. Hortalizas de toda clase, especialmente de ajos y cebollas», nombrando también por el cultivo de cebolla a las localidades de Alcalá del Obispo y Castiello de Jaca.

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz nos deja en su 'Manual del hortelano'³ la siguiente afirmación: «La cebolla babosa se le corta la corona para que brote mejor y se coloca a 25 cm. cada una, cubriéndola muy poco. Ya dice el refrán: "La cebolla al mundo, el ajo al profundo"». (p. 23)

En la publicación 'Variedades autóctonas de cebollas españolas'⁴, Miguel Carravedo y Cristina Mallor hacen un trabajo y estudio sobre la diversidad de esta hortaliza, así como una descripción de las variedades de cebolla multiplicadas y caracterizadas por el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza. De todas ellas, señalo las cebollas altoaragonesas citadas en la obra: «Cebolla del Terreno Blanca de Aínsa, Cebolla del Terreno Marrón de Aínsa, Cebolla del Terreno Morada de Aínsa, Cebolla Babosa Temprana de Barbastro, Cebolla del País de Barbastro, Cebolla Blanca Babosa de Huesca, Cebolla del País de la Puebla de Roda y la Cebolla de Torres Blanca, Cebolla de Torres Marrón y Cebolla Morada de Torres de Alcanadre». (pp. 153 a 162). En las fichas descriptivas se ofrecen datos de la cebolla blanca babosa y dan detallada información sobre las características de la misma en su primer ciclo. Es importante aclarar que, aunque esta cebolla se puede comer así, para poder obtener la auténtica cebolla blanca babosa se debe poner de nuevo en la tierra para acabar el ciclo y recolectar más tarde la cebolla blanca babosa.

Situación actual

Esta variedad de cebolla se ha cultivado durante generaciones en la huerta de Huesca y en un buen número de poblaciones. Ante la

2. MADOZ, P. (1985). 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

3. CALASANZ ABADÍA, D. (2013). *Manual del hortelano*. Huesca: Reproducción facsímil del año 1984 de la imprenta Pérez de Huesca.

4. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2007). *Variedades autóctonas de cebollas españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

cantidad y variedad de cebollas que hubo unas décadas atrás podía parecer que no podía llegar una erosión genética tan grave y con tanta celeridad sobre el patrimonio vegetal local. La realidad y desamparo muestra con dureza la situación a la que ha llegado esta singular variedad donde el cultivo y consumo es minoritario. Asimismo llama la atención la escasa admiración que ha despertado esta cebolla en las cocinas profesionales cuando tiempos atrás era la única cebolla que se comía fresca en las cocinas domésticas durante la temporada.

2. ORIGEN

Localidad: Huesca

Comarca: Hoya de Huesca

Provincia: Huesca

Nombre donante: Andrés Pintado Guiral

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Andrés Pintado Guiral



Andrés Pintado Guiral.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color de la carne del bulbo, blanco; las colas, verdes. Tamaño medio. El peso de una cebolla ronda los 100 gr. La forma del bulbo, fusiforme alargado. El bulbo mide de unos 12 a 18 cm de largo, que junto las colas alcanzan los 35-45 cm.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

Se siembra a finales de agosto o primeros de septiembre. A finales de noviembre se planta en eras o surcos. La cebolla hace su curso hasta final de junio o primeros de julio. Entonces, la cebolla se saca de la tierra y se le corta la cola. Las cebollas recolectadas se dejan a la intemperie, sobre la misma tierra o en un lugar seguro hasta que se vuelvan a poner en el campo. A las cebollas les debe tocar el aire y el sol para llevar su correcto proceso y asegurar el éxito después de la plantación.

En los primeros días de septiembre se ponen en surcos las cebollas descoronadas por la parte de la cola para facilitar la salida de los brotes. Se cubren con un poco de tierra y agua detrás para que enraíce en la tierra. Durante los próximos dos meses se les aporca tierra y a la vez se les retira la hierba. Las cebollas se empiezan a recolectar en diciembre y, según la campaña, aguantan hasta la festividad de San Jorge. Los ejemplares que no se recolectan se dejan que saquen flores, para sacar nuevas semillas en el mes de julio y así poder empezar de nuevo un ciclo.

Observaciones y curiosidades del producto

Esta variedad necesita dos años para cumplir su ciclo. Hay mucho trabajo, intuición y conocimiento para poder obtener este noble producto. Quizá sea esta una de las causas por las que su cultivo ha llegado casi a su desaparición. El producto resulta muy interesante para la gastronomía local. La bibliografía gastronómica local ha pasado de puntillas sobre las bondades de esta admirable cebolla, mientras en algunas localidades de Cataluña han hecho de ella un emblema como recurso turístico, creando una fiesta gastronómica en torno a ella.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

El producto principalmente se come en fresco en temporada, del mes de diciembre hasta el mes abril. Se venden sueltas o en manojos de dos docenas de cebollas.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Toda la cebolla es comestible, principalmente el bulbo. Las colas también se aprovechan.

Cualidades organolépticas

La cebolla pica ligeramente, a la vez que es muy sabrosa.

Valoración gastronómica

El producto es muy interesante y ofrece una singularidad única. Esta cebolla da un sabor y un toque muy especial a los platos. Indicada para consumir fresca.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Las colas se rehogan en aceite y se preparan en tortilla. El apañijo era la ensalada habitual para acompañar la comida o la cena. Se preparaba a base de cebolla y se acompañaba con aceitunas y en ocasiones con tomate de colgar o embotado. Era una de las elaboraciones con más arraigo en la época. Otros usos: para hacer sofritos y aderezar legumbres especialmente. Resulta muy interesante para hacer a la brasa y luego pelar. También se prepara la carne blanca hervida con salsa de pan o de almendras.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional aragonés: No

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Unos pocos hortelanos mantienen el cultivo para autoconsumo. De manera profesional cultivan y venden: Huerta Gratal, Cooperativa La Sazón y Huerta Barbereta.

Producción y comercialización actual

La producción es pequeña y la situación es frágil por el poco conocimiento y cultura que hay sobre esta singular variedad local. Se comercializa en los mercados agroecológicos de Huesca y Zaragoza, en cestas a domicilio y en alguna tienda de la capital oscense.

6. VALORACIÓN GLOBAL

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

El producto es muy interesante por su singularidad y las características que ofrece en la temporada de invierno. Hay un trabajo pendiente de innovación y estudio sobre esta variedad de cebolla para mostrar entre el mundo profesional y la sociedad local las bondades de este inédito producto. Son muchas las posibilidades y alegrías que puede dar dentro de la cocina y como motor turístico en el territorio. La situación actual evidencia una necesidad de cambio. La cebolla blanca babosa reúne todas las condiciones por su singularidad y potencial para fortalecer y recuperar el cultivo, fomentar el consumo y mejorar la cultura gastronómica en torno a ella. Quizá sea este el momento de darle el impulso y valor gastronómico que merece.



Cebolla blanca babosa de Huesca.

Ficha N.º 2

CEBOLLA DE TORRES DE ALCANADRE

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Cebollones o porronas

Familia: *Alliaceae*

Género: *Allium*

Especie: *A. cepa*



Semillas de cebolla de Torres de Alcanadre.

Citas bibliográficas

Ruperto de Nola, en el 'Libro de guisados'⁵, evidencia el uso de la cebolla en la época, a la vez que nos deja elaboraciones realmente inéditas como «el potaje de cebollas que dicen cebollada, el potaje que se dice de porriol y el potaje que se dice porriola». (pp. 99, 105 y 106)

5. DE NOLA, R. (1994). *Libro de guisados*. Huesca: La Val de Onsera.

Juan Altamiras, en el libro 'Nuevo arte de cocina'⁶, describe las recetas de «cebollas rellenas de carne, cebolla rehogada y cebollas rellenas» (pp. 55 y 111), en las que la cebolla acapara todo el protagonismo.

Pascual Madoz escribe sobre la capital oscense en el "Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar"⁷ y habla en las páginas 29, 142 y 192 de «judías, habas y otras legumbres. Hortalizas de toda clase, especialmente de ajos y cebollas», nombrando también por el cultivo de cebolla a las localidades de Alcalá del Obispo y Castiello de Jaca.

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz nos deja en el 'Manual del hortelano'⁸ la siguiente afirmación: «Las variedades más recomendables en esta zona son: la cebolla de Fuentes de Ebro, las cebollas de Torres de Alcanadre (cebollones), la roja valenciana y la blanca» (p. 23)

Julio Alejandro nos deja en su 'Breviario de los chilindrones'⁹ unos apuntes de bella factura, donde muestra su amor y saber en materia culinaria: «Una vez solo el aceite, él mismo me pide la caridad de la cebolla. Se la entrego. Por simpatía para este primer escalón del guiso, procuro que el aceite no queme demasiado y tapo la cazuela. Así la cebolla se cuece, no se fríe; se ablanda, se hace transparente y al acitronarse cumple su cometido con elegancia, sin dureza que moleste al diente y sin que su sabor tome excesiva fuerza si la dejo tostar. (...) Dicen los cánones que la cebolla debe echarse al frito bien picada. Yo prefiero rallarla. Con eso cae en el aceite con cuerpo más desmayado y he podido comprobar que entrega su sabor con más delicadeza». En esta descripción no dice la variedad de cebolla, pero sí indica una bella fórmula de cómo hacer uso de la misma.

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en la publicación 'Variedades autóctonas de cebollas españolas'¹⁰ hacen un trabajo y estudio sobre la diversidad de esta hortaliza, así como una descripción de las

6. ALTAMIRAS, J. (1994). *Nuevo arte de cocina*. Huesca: La Val de Onsera.

7. MADDOZ, P. (1985). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

8. CALASANZ ABADÍA, D. (2013). *Manual del hortelano*. Huesca: Reproducción facsímil del año 1984 de la imprenta Pérez de Huesca.

9. ALEJANDRO, J. (1987). *Breviario de los chilindrones (I)*. Zaragoza: Periódico El Día de Aragón.

10. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2007). *Variedades autóctonas de cebollas españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

variedades de cebolla multiplicadas y caracterizadas por el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza. De todas ellas, señalo las cebollas altoaragonesas citadas en la obra: Cebolla del Terreno Blanca de Aínsa, Cebolla del Terreno Marrón de Aínsa, Cebolla del Terreno Morada de Aínsa, Cebolla Babosa Temprana de Barbastro, Cebolla del País de Barbastro, Cebolla Blanca Babosa de Huesca, Cebolla del País de la Puebla de Roda y la Cebolla de Torres Blanca, Cebolla de Torres Marrón y Cebolla Morada de Torres de Alcanadre». (pp. 153 a 162). En la descriptiva aparecen tres entradas del cebollón de Torres y en las fichas dan detallada información sobre sus características y procedencia.

Situación actual

A Torres de Alcanadre se le conocía años atrás como “Torres de las cebollas”. En 1992, Guillermo Sabaté prospectó semilla a Vicente Peña e hizo una donación de semillas al Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza para salvaguardar la variedad. Actualmente esta variedad de cebolla está en un momento crítico. La última semilla que se recogió fue en la campaña de 2016. La semilla está muy hibridada y ha degenerado bastante, con ello se pierde la autenticidad de la cebolla de Torres de Alcanadre. En el pasado tuvo mucha popularidad. El Mercado de Barbastro era su principal punto de comercialización. El tamaño, sabor y poder refrescante le dieron gran notoriedad décadas atrás. La bibliografía gastronómica no ha reparado de manera explícita en sus bondades culinarias a pesar de todo el acervo popular que despertó y aún sigue estando en el recuerdo de hortelanos y ciudadanos que sí la conocieron y consumieron. Recobrar esta singularidad vegetal a través de un proyecto de investigación significaría devolver el resplandor que tuvo para el territorio y la gastronomía local.

2. ORIGEN

Localidad: Torres de Alcanadre

Comarca: Somontano de Barbastro

Provincia: Huesca

Nombre donante: Guillermo Sabaté Encuentra

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Actualmente nadie



Guillermo Sabaté Encuentra.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color de la carne del bulbo, blanco. Cebolla de gran tamaño. Antiguamente oscilaban entre los 500 gr de peso y ejemplares cercanos al kilo. Forma del bulbo, fusiforme.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

Se hace el semillero en enero. Trasplantar a campo entre abril y mayo y se recolecta para agosto. En la época de esplendor, en las fechas de la siega, los hombres paraban dos o tres días la recogida del cereal para entrecavar las cebollas. Había una gran producción, por lo que era un ingreso importante en la mayoría de las casas. El Mercado de Barbastro era el punto de referencia para la venta de las mismas.

Observaciones y curiosidades del producto

En la época dorada del cultivo de esta cebolla, los planteros se hacían en la localidad de Lacuadrada, un pueblo adscrito al Ayuntamiento de Torres de Alcanadre. Despertaba tanta admiración la cebolla de Torres de Alcanadre, que había gente de otros pueblos que arrendaban tierra o hacían trueque para poder producir cebolla para autoconsumo. La cebolla de Torres está muy adaptada al territorio. Se tiene la constancia de que se llevaba la semilla a otros pueblos y el resultado no era el mismo. Agua, tierra, altitud y latitud confabulados para dar un producto único.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Es una cebolla para consumo en fresco. Se guarda hasta dos o tres meses después de la recolección. Se vendían en orcas o ristras y también sueltas.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Cebolla de gran rendimiento. Se aprovecha el bulbo.

Cualidades organolépticas

Cebolla dulce. Total ausencia de picor, muy jugosa y carnosa por lo que es ideal para comer en ensaladas e incluso como una fruta por sus capas gordas, sueltas y dulces.

Valoración gastronómica

Es muy interesante para refrescar por la cantidad de agua que tiene. Para empezar una comida al mediodía era un buen recurso y especialmente en los días calurosos.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

La cebolla de Torres por su tamaño, forma y corte en aros ofrecía una presencia en la mesa muy atractiva. Para confeccionar el apañijo, ensalada típica a base de cebolla, pimiento y tomate. Como elemento de guarnición en carnes asadas. A la parrilla era otro uso habitual.



Mujer haciendo orcas de “porronas o cebolones” para colgar. Foto cedida por Vivero Huerta Barbereta.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional aragonés: No

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: No

Producto comercializado en la actualidad: No

Nombre y número de productores

Actualmente ninguno.

Producción y comercialización actual

No hay producción ni comercialización.

6. VALORACIÓN GLOBAL

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Esta cebolla, atendiendo a sus cualidades gastronómicas, debería recuperarse para volver a deleitar los paladares como hizo tiempo atrás. Sorprende que no haya trascendido sus cualidades al mundo profesional de la cocina y su nombre ha quedado reducido a la cultura popular. Es un bien del patrimonio alimentario altoaragonés, que todavía podemos recuperar para disfrute de la sociedad y la restauración. A todas luces, un elemento vertebrador de primer orden. Hay un trabajo importante para depurar la semilla, fomentar el cultivo y promocionar la comercialización. Una singularidad, con un potencial cultural envidiable, que necesita salir del letargo de estas últimas décadas.

Ficha N.º 3

OIGNONS DOUX DE TRÉBONS

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Cebolla dulce de Trébons

Familia: *Alliaceae*

Género: *Allium*

Especie: *A. cepa*



Semillas de cebolla dulce de Trébons.

Citas bibliográficas

La cebolla dulce de Trébons es reconocida y valorada desde hace 200 años. A los pies del Pirineo, la población de Trébons es el lugar donde se producía esta variedad de cebolla alargada y de sabor dulce. El nombre que se le da a la semilla de esta cebolla es *horcadère*. Este nombre se debe a una pequeña iglesia situada en Trébons, con el nombre de Nôtre-Dame-de-la-Hourcadère.

Situación actual

En la actualidad el cultivo se concentra desde la población de Trébons hacia el norte del departamento de Hautes-Pyrénées en localidades como Trébons, Tarbes, Vic en Bigorre, Maubourget, Trie-Sur Baise, Galan y Castelnau Magnoac, principalmente. La zona delimitada entorno a la cuenca del río Adour y sus afluentes dispone de los terrenos con mejores aptitudes para el cultivo de esta singular cebolla.

La cebolla de Trébons tiene un *Comité de L´Oignon de Trébons* dedicado a la promoción y publicidad, constituido por cinco productores. Actualmente se trabaja para crear una Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.), con el fin de proteger la cultura, la producción de la auténtica variedad, la promoción y salvaguarda de la cebolla.

2. ORIGEN

Localidad: Tarbes

Departamento: Hautes-Pyénées

Nombre donante: Marie-Madeleine Rancon

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Marie-Madeleine Rancon

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color del bulbo, blanco. Tamaño medio. El peso oscila los 100 gr cada ejemplar. Presenta forma fusiforme alargada.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

Hay dos fechas indicadas para la siembra durante el año. La primera siembra se hace el 8 de agosto (Día de Saint-Dominique). La otra fecha, durante el mes de febrero. La semilla que se siembra en agosto se lleva a plantar a campo sobre finales de octubre y la recolección será para finales de mayo y junio. La semilla de octubre se trasplanta en el campo durante el mes de abril y se recolecta a finales de junio y julio. Labores de campo: pase de chisel, fresa, transplantar la cebolla a campo y colocación de riego.



Marie-Madeleine Rancon.

Observaciones y curiosidades del producto

Las curiosidades de esta singular cebolla es el dulzor y que no hace llorar. El hecho de realizar dos golpes de siembra es para alargar la temporada de cebolla fresca y ampliar la temporalidad del producto. Los bulbos sembrados a principios de otoño y que no sean recolectados sacarán las flores que darán la semilla para recoger en vera. No estamos ante una variedad local que precisa de la sabiduría del productor para un correcto manejo.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Los bajos índices de ácido pívurico hacen que su conservación sea deficiente, por lo que no se deben guardar más allá de dos a tres meses después de su recolección. La venta más habitual es la cebolla en fresco, en manojos o paquetes de tres a cinco cebollas cada uno.

Las cebollas en fresco se presentan sin la piel superficial del bulbo y sin separar del tallo. Cada manojo representa entre 400 y 800 gr de peso y va marcado con una etiqueta en la que indica: “*Oignon de Trébons Frais. Doux et sucré. Facile à cuisiner. Facile à digérer.* El nombre del productor y su dirección”.

La cebolla fresca se vende durante los meses de junio y julio. En agosto y septiembre se venden las cebollas secas, sin la presencia de las colas y sin retirar la piel superficial de los bulbos. Se comercializan en bolsas de malla con un peso entorno a los 400 gr.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

De esta cebolla se aprovecha todo. Primero se vende la cebolla en fresco y luego, la cebolla seca. Los bulbos sobrantes se siembran a principios de otoño para recoger a final del invierno, en función de la climatología. Los bulbos que se obtienen se llaman *cébars* y tienen muchos seguidores para acompañar las tradicionales tortillas y pasteles.

Cualidades organolépticas

Destaca por su sabor excepcional, dulce y azucarado. Es muy agradable la sensación crujiente en boca que ofrece la carne de este singular bulbo.

Valoración gastronómica

Estamos ante un producto muy fácil de usar en cocina. Por sus cualidades, la digestión de la cebolla es fácil, lo que la hace muy interesante para elaborar platos. Es muy versátil y funciona bien con un buen número de ingredientes.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

En ensaladas, tortilla, para acompañar legumbres, carnes y elaboración de tartas de cebolla. Actualmente hay una conserva que despierta un gran interés: el *confit d’oignon doux de Trébons*. Este ejemplo es una sugerencia para desarrollar otros productos ligados a las cualidades y singularidades de la cebolla de Trébons.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de Hautes-Pyrénées: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: Sí

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Cinco productores.

Producción y comercialización actual

Los cinco socios, que pertenecen al *Comité de l'Oignon de Trébons*, cultivan unas 6 hectáreas. Cada socio hace su propia etiqueta. Una cifra media para equilibrar la producción y la calidad está en torno a las 100.000 plantas por hectárea, aunque la cantidad oscila entre las 80.000 y las 120.000 plantas.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Cebolla dulce de Trébons.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Cabe destacar que hay productores que no están dentro del *Comité de l'Oignon de Trébons*, y cultivan y venden cebolla dulce de Trébons, aunque en algunos casos no represente esta singular variedad de cebolla. Un objetivo claro de los cinco miembros del *Comité de l'Oignon de Trébons* es poder conseguir la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y el *Label Rouge* para poder controlar la semilla, la producción y los posibles fraudes. Merece la pena destacar la creación de la Cofradía de la Cebolla Dulce de Trébons, organismo que trabaja por valorizar y defender el nombre y las cualidades de la cebolla dulce de Trébons. Un producto cargado de historia, que merece ser protegido para perpetuarlo en el territorio.

Ficha N.º 4

ESPÁRRAGO FINO DE CASTILLAZUELO

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Espárrago fino

Familia: *Asparagaceae*

Género: *Asparagus*

Especie: *A. officinalis*



Semillas de espárrago fino de Castillazuelo.

Citas bibliográficas

Pascual Madoz en su "Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar"¹¹ señala la producción

11. MADOZ, P. (1985). '*Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*'. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

agrícola de Castillazuelo: «La principal es el vino, también se cosechan en bastante cantidad para el consumo granos, aceite, toda clase de legumbres, y hortalizas, entre estas es muy preferido el espárrago, el mejor sin disputa de la provincia y el que más temprano se coge, cáñamo, lino y algo de seda». (p. 143)

Juan Altamiras describe una receta con espárragos en su libro 'Nuevo arte de cocina'¹² y no indica pelar los espárragos lo que podría deducir que se trate de esta variedad de espárrago: «Los espárragos los irás haciendo pedacitos, los más tiernos los pondrás a remojo; luego tendrás agua a cocer, y los escaldarás, poniéndolos a cocer con agua, y sal: sazónándolos, cuando estuvieren cocidos, echando un poco de aceite crudo, clavillo, canela, y un poquito de azafrán, y si quieres vaciarlos en una tortera, echarás unos huevos abiertos, que cocidos con los espárragos, son muy buenos». (p. 114)

En el libro 'Manjares del Somontano'¹³, Joaquín Coll ofrece las recetas tradicionales de «ensalada de espárragos con vinagreta de huevos duros y espárragos con adobo» (p.145 y 202), donde la relación y vínculo entre el espárrago fino y territorio queda acreditada.

Situación actual

Esta variedad de espárrago era conocida en el siglo XVII por sus atributos en la vega del río Vero especialmente. Constituía un esperado producto en la primavera y contribuía durante dos meses a alimentar y crear un buen número de platos dentro de la cocina popular. Los cerros, nombre que reciben las esparragueras en la cuenca del río Vero, se heredaban o se daban como dote. En la actualidad los cerros han ido abandonándose al ritmo que los hortelanos han pasado a mejor vida. El mantenimiento y cultivo de este singular producto está en una difícil situación a pesar de la fama que ostentan y del reconocido sabor y fuerza gastronómica que tienen. Todos estos datos evidencian que hace falta trazar una línea concreta de trabajo, si hay una voluntad manifiesta por recuperar el cultivo.

12. ALTAMIRAS, J. (1994). *Nuevo arte de cocina*. Huesca: La Val de Onsera.

13. COLL, J. (2002). *Manjares del Somontano*. Huesca: La Val de Onsera.

2. ORIGEN

Localidad: Castillazuelo

Comarca: Somontano de Barbastró

Provincia: Huesca

Nombre donante: Ireneo Sampietro Bailo

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Ireneo Sampietro Bailo



Ireneo Sampietro Bailo.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

El espárrago presenta un tallo de color blanco, con una cabeza coloreada en tonos rojos y/o verdosos. Tamaño medio y de sección pequeña.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La recolección empieza a finales de marzo y termina en torno a los días de San Isidro. Las labores previas a la recolección son la de limpiar la esparraguera en el mes de enero y regarla, si no acompañan las lluvias. En la época de consumo en fresco, la recolección debe ser diaria.

Observaciones y curiosidades del producto

El producto tiene un excelente e inédito sabor y no necesita pelarse. Este singular espárrago se cultiva a partir de la siembra de semillas. No se planta a base de peines, por lo que la vida de una esparraguera puede alcanzar más de 100 años. En la vega del río Vero, y en especial en la localidad de Castellazuelo, siempre se ha tenido tradición de tener cerros en las casas. Estos se heredaban como una dote especial pues había esparragueras que tenían más de 100 años de vida. Se desconoce otro espárrago con un sabor parecido y tan especial, donde no se aprecian notas sulfurosas tan intensas. Destaca por un sabor herbáceo y a tierra que lo caracterizan.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en frío. Consumo en fresco durante los próximos 2-3 días una vez recolectados. La venta es en paquetes de medio y un kilo de peso.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Esta variedad de espárrago no se pela, solo se retira la parte del tallo que es dura al limpiarla, al someterla a la torsión.

Cualidades organolépticas

Es un espárrago con un sabor muy intenso. Destaca por su gran potencial aromático terroso y sus ligeros matices herbáceos. El vínculo con la tierra por su reproducción por semilla lo dotan de un sabor único y textura diferente.

Valoración gastronómica

Tiene un valor muy importante dentro de la cocina por todos sus atributos organolépticos y la tradición que ha tenido en el territorio. Representa un ingrediente fundamental.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Es muy versátil en la cocina. Algunas de las elaboraciones que mayor tradición han tenido en el Alto Aragón son: una vez hervidos y fríos para entremés o ensalada, acompañados de jamón, aceitunas, huevo duro y salsa vinagreta. También se consume en tortilla o salteados para acompañar la conserva de cerdo.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

El número de productores cada año va a la baja por la jubilación de hortelanos y la falta de relevo generacional. Este hecho ocasiona el abandono de los cerros y, por consiguiente, la pérdida de la producción. Las familias siguen manteniendo la tradición como fruto de la cultura gastronómica heredada en torno a este producto. El producto que se vende es el excedente de familias que hacen cultivo tradicional.

Producción y comercialización actual

En la actualidad se puede encontrar en temporada en alguna tienda de verduras de la capital del Vero sobre pedido.

6. VALORACIÓN GLOBAL

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Este singular espárrago despierta una vez lo has probado tanto interés que no debería de haber dudas para hacer una labor por recuperar el cultivo. El espárrago fino representa una historia real, diferente y cargada de elementos culturales, sociales y gastronómicos. Volver a deleitar los paladares como hizo tiempo atrás con las bondades de esta inédita variedad es una singularidad exclusiva de este territorio. Un bien del patrimonio alimentario altoaragonés con un potencial fuera de toda duda. Salvaguardar esta reliquia vegetal permitirá fomentar el cultivo y consolidar el consumo. Un producto con un gran potencial

gastronómico, a pesar de su corta estacionalidad. Una muestra más donde el sabor no tiene precio.



Espárrago fino de Castellazuelo.

Ficha N.º 5

CARDO DE LA HOYA DE HUESCA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Cardo de casa

Familia: *Asteraceae*

Género: *Cynara*

Especie: *C. cardunculus*



Semillas de cardo de la Hoya de Huesca.

Citas bibliográficas

Juan Altamiras deja la receta de «cardos de huerta» en su libro 'Nuevo Arte De Cocina'¹⁴: «Limpia bien los cardos, quitándoles los hilos y telillas, córtalos en agua fría, porque no se ennegrezcan; escáldalos con agua cocida, y cuécelos con agua y sal: cocidos, los escurrirás con una ollita de agua al fuego, y la sazonarás de sal, machaca una salsa de

14. ALTAMIRAS, J. (1994). *Nuevo arte de cocina*. Huesca: La Val de Onsera.

piñones, o avellanas, con pimienta, y unos granos de ajo, un remojón de pan; la desatarás con la agua sazónada, la echarás en el cardo con aceite crudo, que dé un par de hervores; si no tuvieres salsa, echarás aceite, y ajos fritos». (p. 117)

Ignacio de Asso habla sobre el cardo en su obra 'Historia de la economía política de Aragón'¹⁵: «La hortaliza, que se cría con el riego de la Huerva así en Muel como en Mozota, es muy delicada, en especial los cardos, de los cuales se hace gran consumo en Zaragoza». (p. 127)

El libro anónimo 'El cocinero instruido'¹⁶ destaca, en su capítulo II, un apartado dedicado a ensaladas de cardo y otras legumbres: «Se suele tomar cocido con salsa del modo siguiente: se limpian las pencas, se parten en trozos pequeños, se lavan y ponen a cocer con agua y sal en olla o cazuela. Ya cocido, se le quita el agua, y se le incorpora un poco de aceite frito con ajos y pimentón y una cucharada de vinagre. Es muy bueno dejarle como una taza del agua en que se ha cocido, y también al condimento dicho añadir molido de piñón, o tostada de pan. Usase también el cardo crudo en ensalada: para ello, después de bien limpias las pencas, se parten en trozos pequeños, y estos por uno de los lados se abren cinco o seis veces de arriba a abajo, pero sin dejar que lleguen a desprenderse, se les pone en agua, y después al tiempo de servir la ensalada, se les quita el agua fría, y se condimentan con aceite, vinagre y sal». (p. 17)

Teodoro Bardají, en la publicación 'La cocina de ellas'¹⁷, describe cómo preparar y cocer los cardos, además deja más de media docena de recetas con este ingrediente. Así se encuentran: «cardos con alcachofas, cardos a la aragonesa, cardos a la española, cardos fritos, cardos huecos, cardos al jugo, cardos a la médula, cardos rehogados y cardos a la romana». (pp. 608, 609, 610, 611 y 612)

José Vicente Lasiera en su obra 'La cocina aragonesa'¹⁸ enumera tres recetas a base de cardo: «cardo de Santa Inés, cardos a la aragonesa y cardos de Monflorite». (pp. 104 y 106)

15. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

16. ANÓNIMO. (1863). *El cocinero instruido*. Barbastro: Imprenta Puyol España.

17. BARDAJÍ, T. (2002). *La cocina de ellas*. Huesca: La Val de Onsera.

18. LASIERRA RIGAL, J. V. (1987). *La cocina aragonesa*. Zaragoza: Ed. Mira Editores.

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz nos deja en su 'Manual del hortelano'¹⁹ la siguiente afirmación: «Gran diferencia existe en la forma de cultivar el cardo entre el hoy y el ayer. Se realiza menos trabajo y esfuerzo y se invierte menos horas.(...) Antes este trabajo era duro, lo cubríamos de tierra casi hasta arriba, ahora los tapamos con papel y al pie echamos unos 30 cms. de altura de tierra. Sale blanco y bueno el cardo, pero no tan tierno y fresco como con tierra. El cardo es bueno y se vende hasta Año Nuevo y Reyes, después ya no apetece a la gente». (p. 16)

Antonio Beltrán, en la obra 'Cocina aragonesa'²⁰, enumera las siguientes elaboraciones a base de cardo: «cardo de Muel, cardos en nogada, cardos de Santa Inés, cardo de Monflorite y cardo con costilla de cerdo». (pp. 198)

La 'Guía turística de la provincia de Huesca'²¹, en el apartado de la gastronomía, resalta «los cardos de Santa Inés en la Jacetania». (p. 21)

José Manuel Porquet, en la publicación 'Comer en Huesca'²², nos deja estas dos elaboraciones: «cardo con bacalao y cardo de Monflorite». (p. 45 y 46)

La publicación 'La cocina del Sobrarbe'²³ describe una receta de cardo con bacalao en la página 51, dentro del capítulo *Comidas de fiesta y de días especiales*, en la sección de platos de Navidad.

José Antonio Adell y Celedonio García hacen alusión al cardo en el libro 'Fiestas y tradiciones en el Alto Aragón. El invierno'²⁴: «En la montaña, en estos días de mediados de enero, si no ha habido olivada grande ni ha nevado mucho, cuenta Arnal Caveró, en las casas "fuertes", el día en que se terminaba la recolección de la aceituna se hacía la fiesta de

19. CALASANZ ABADÍA, D. (2013). *Manual del hortelano* Huesca: Reproducción facsímil del año 1984 de la imprenta Pérez de Huesca.

20. BELTRÁN, A. (1987). *Cocina aragonesa*. Zaragoza: Ediciones Oroel.

21. ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA. (1983). *Guía turística de la provincia de Huesca*.

22. PORQUET, J. M. (1989). *Comer en Huesca*. Huesca: DPH.

23. SERRANO, R.(1994). *La cocina de Sobrarbe*. Huesca: Mancomunidad de Sobrarbe.

24. ADELL CASTÁN, J. A. y GARCÍA RODRÍGUEZ, C. (1998). *Fiestas y Tradiciones en el Alto Aragón. El invierno*. Huesca: Editorial Pirineo.

la “rematadura”. En el festejo no podía faltar el fuego, el cordero, el cardo, las coplas de picadillo, el poncho con nuez y los invitados a la cena». (p. 17)

Joaquín Coll, en la publicación ‘Manjares del Somontano’²⁵, nos deja un interesante repertorio de elaboraciones a base de cardo donde los matices y diferencias de cada elaboración corresponden a la guisandera y localidad donde se realiza el plato. Así nombra al: «cardo con bacalao, cardo en salsa de salmorejo, cardo en salsa, cardo con bacalao, cardo con bacalao, cardo con bacalao, cardo con bacalao y cardo en salsa y ensalada de cardo». (pp. 130, 131, 132, 222, 223, 275, 276 y 305)

La publicación de la Cruz Roja de Jaca ‘Come como antes’²⁶ ofrece una elaboración tradicional procedente de Jaca: «el cardo de Navidad» (p. 24), a base de cardo donde interviene el jamón, la almendra y el ajo.

La recopilación de recetas ‘El hogar en la memoria’²⁷ de las localidades de Chalamera, Ontiñena, Sena y Villanueva de Sijena cita una elaboración a base de cardo procedente de Sena. Destaca el uso de mantequilla en la elaboración de la salsa blanca para «cardo». (p. 25)

La publicación ‘Cuchara de palo’²⁸ cita una elaboración con cardo donde la picada de ajo, el perejil, la almendra y el pan tostado están presentes en el «cardo con bacalao». (pp. 20 y 21)

El libro ‘Las recetas de la abuela’²⁹ de la comarca del Alto Gállego propone estas cuatro elaboraciones a base de cardo: «cardo con bacalao, cardo en salsa de almendras, cardo, y cardo navideño». (pp. 51, 53, 55 y 73). Destaca el uso de piñones en tres de ellas, en detrimento de las almendras.

25. COLL, J. (2002). *Manjares del Somontano*. Huesca: La Val de Onsera.

26. CRUZ ROJA. (2003). *Come como antes. 94 recetas inolvidables*. Zaragoza: Cruz Roja de Jaca.

27. VV.AA. (2004). *El hogar en la memoria*. Huesca: Colegios públicos de Chalamera, Ontiñena, Sena y Villanueva de Sijena

28. ASOCIACIÓN CULTURAL Y RECREATIVA ESTAREN. (2005). *Cuchara de palo*. Novatesa, Barcelona: Ediciones Gráficas.

29. ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA. (2009). *Las recetas de la abuela. Comarca del Alto Gállego*. Sabiñánigo.

Situación actual

El cardo es una de las hortalizas que más fama y reconocimiento ha tenido en la cultura gastronómica tradicional altoaragonesa. Si nos atenemos a la tradición, es casi unánime el uso y la coincidencia de las recetas en buena parte de la geografía oscense, pero a tenor de la situación de la huerta actual, si hay un aspecto que no coincide con la tradición, es la procedencia del cardo. Apenas dos o tres décadas atrás, estaba asegurado el cultivo y hasta el nombre del hortelano se conocía. Demasiado han cambiado las cosas incluso en el consumo de esta noble hortaliza. El cultivo de cardo en la provincia oscense ha quedado relegado y reducido a una sola huerta para venta comercial y a los escasos hortelanos que mantienen el cultivo para autoconsumo.

2. ORIGEN

Localidad: Huesca

Comarca: Hoya de Huesca

Provincia: Huesca

Nombre donante: Jorge Guiral Gascón

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Jorge Guiral Sanvicente



Jorge Guiral Sanvicente.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color de los tallos, blanco y sin pinchos. Los tallos tienen entre 50-70 cm de largo. El peso de cada mata limpia ronda entre los 4 y 6 kilos.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La semilla se siembra en torno a la festividad de San Antonio de Padua (13 junio). Entre julio y agosto se trasplanta la planta a campo. Tiene entre 4 y 5 meses por delante para desarrollar la planta. Después del Día del Pilar (12 de octubre), ya no se riega y en noviembre, antes del frío, se limpia la planta; se cierra con sacos de papel para proteger del frío y se aporca con tierra unos 50-70 cm. La fecha de recolección y consumo más habitual son los días de Navidad. Dejar alguna planta para que saque flores y poder recoger semilla en el verano; una técnica curiosa la obtención de la misma y que Huerta Barbereta realiza desde hace cuatro generaciones para mantener su propia semilla.

Observaciones y curiosidades del producto

La labor de aporcar o cubrir con tierra el cardo casi ha desaparecido. Excepcionalmente Huerta Barbereta mantiene esta labor ancestral que, como muchas técnicas agrícolas, ya no se valoran en su justa medida. La realidad es incuestionable: un cardo cubierto con tierra ofrece una textura y sabor diferenciado. El cardo, mientras el frío no es extremo, sigue creciendo y engordando estando bajo la tierra. Esto hace que se blanqueen los tallos, se rebaje el amargor y los tallos adquieran una textura más fina y agradable.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Lo recomendable para el cardo es consumirlo lo más fresco posible, así que se debe limpiar y cocer uno o dos días después de su recolección. Se vende por plantas enteras al peso o tallos al peso.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

El cardo tiene una merma de un 20 %-30 %. Los tallos, una vez limpios, se aprovechan en su totalidad.

Cualidades organolépticas

Cuenta con un sabor inédito y si está cultivado con el aporcado de tierra y ha pasado el frío unos días, el mismo cardo resulta dulce y el amargor es casi inapreciable. El amargor también tiene mucho que ver con la manera de cocinarlo. Aquellos cardos que han sido aporcados tienen la consideración de ser aptos para comer en crudo el cogollo central en ensalada, sino es así el amargor hará difícil el poder consumirlos de esta forma.

Valoración gastronómica

Tiene un valor muy importante dentro de la cocina por todos sus atributos organolépticos y la tradición que ha tenido en el territorio. Era costumbre comer los tallos de cardo en Navidad y el cogollo del interior en ensalada. El cardo en las fechas cercanas a la Navidad es un producto a tener muy en cuenta.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Las elaboraciones más tradicionales son con una salsa de harina, ajos y almendra. Se acompaña con bacalao, con la conserva de cerdo y con nueces especialmente. Una curiosidad era el aprovechamiento de los llamados esquejes, que eran los brotes que salían en marzo y abril de las matas cortadas en Navidad. Una vez limpio y cocido, con una salsa de almendras, jamón o con la compañía de patata y el apaño de aceite era la forma más habitual de comerlo. El aderezo de bacalao y alguna otra vianda era presagio de fiesta o día señalado.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: Sí, el día de Nochebuena es la fecha que más tradición tiene su consumo.

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí. En la actualidad solo Huerta Barbereta lo produce en la provincia de Huesca. Mantiene el cultivo tradicional con el aporcado con tierra. Hay un número pequeño de hortelanos que cultivan unas matas para consumo familiar.

Nombre y número de productores:

Huerta Barbereta.

Producción y comercialización actual

La producción es pequeña y la comercialización en temporada es sobre pedido.

6. VALORACIÓN GLOBAL

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Al cardo le gusta el frío, pero el hielo durante muchos días no le va nada bien. El frío es bueno para cocer el cardo y menguar o anular el punto de amargor que lo caracteriza. La planta mientras no llega el frío extremo sigue engordando y creciendo. Las temperaturas bajo cero solo las puede tolerar, si está bien aporcado con tierra. Esta delicia gastronómica es una auténtica joya que, si se valora en su justa medida, podría ser un producto con mucha más presencia en las mesas para satisfacción de paladares y a la vez ser un recurso turístico-gastronómico por la escasez del mismo en los mercados y la singularidad del modelo productivo tradicional. Valorar y edificar la labor de los hortelanos es una asignatura pendiente de la sociedad actual, si quiere mantener estas obras que solo la huerta tradicional puede ofrecer para satisfacer a lo grande los paladares.



Cardo de la Hoya de Huesca.

Ficha N.º 6

LECHUGA MORENETA DE ONTIÑENA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Lechuga moreneta

Familia: *Asteraceae*

Género: *Lactuca*

Especie: *L. sativa*



Semillas de lechuga moreneta de Ontiñena.

Citas bibliográficas

Juan Altamiras deja la siguiente receta de «lechugas rellenas» en su libro 'Nuevo arte de cocina'³⁰: «Cuando las lechugas son crecidas, son aptas para relleno: quítales los cabos hasta lo arrimado a las hojas, lávalas bien, ponlas a cocer en agua hirviendo con sal; cuando estén medio cocidas, sácalas sin maltratarlas, escúrrelas en una tabla limpia, compondrás el picado como para las cebollas, y el caldo de los huesos

30. ALTAMIRAS, J. (1994). *Nuevo arte de cocina*. Huesca: La Val de Onsera.

de la carne, exprime las lechugas una cada vez, porque no les quede verdor: cuando estén escurridas, cógelas de abajo, ensanchando las hojas de una, y otra parte; pondrás en medio más bulto que huevo; del picado irás cogiendo las hojas de una parte a otra de modo, que vuelvan al cabo las irás entretejiendo por las hojas, que tienen más fuerza arrimadas a lo más grueso del tronco; de ese modo no es menester atarlas, como algunos hacen, tan atados como la lechuga: como te digo, podrás jugar con la lechuga como con la pelota, más no las tires, si quieres ganar la pasada; las pondrás espaciosas en vasija, los cabos hacia arriba, y las cocerás con caldo prevenido, y cocidas, con salsa de avellanas échales un envite». (p. 55)

Ignacio de Asso escribe en su obra 'Historia de la economía política de Aragón'³¹ sobre la Vereda o Partido de Huesca: «Las lechugas rizadas, que forman un grumo mui compacto, son también mui apreciables por su ternura, y delicadeza. Hace pocos años que se han empezado à propagar con la semilla de Huesca». (p. 77)

El libro anónimo 'El cocinero instruido'³² nos da una idea de cómo se condimentaban las ensaladas: «Lo mismo se condimentan la esquerola, lechuga, apio, etc..., cuando se sirve en ensalada cruda. Especialmente à la esquerola dice bien la granada, y entonces no se le pone sal, sino vinagre, aceite y azúcar». (p. 17)

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz nos deja en su 'Manual del hortelano'³³ la siguiente afirmación: «La lechuga es, sin duda, la reina de la huerta. Se cogen lechugas en nuestra zona nueve meses al año. La lechuga en los meses de diciembre, enero y febrero, son meses muy crudos, suelen helarse (...) Existen muchas variedades de lechugas, bien de invierno, de primavera o de verano, unas clases aguantan mejor el frío y otras el calor». (p. 17)

Antonio Beltrán, en la publicación 'Comer y beber en Aragón'³⁴, escribe sobre la lechuga: «Las ensaladas, normalmente de lechuga, cebolla

31. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

32. ANÓNIMO. (1863). *El cocinero instruido*. Barbastro: Imprenta Puyol España.

33. CALASANZ ABADÍA, D. (2013). *Manual del hortelano*. Huesca: Reproducción facsímil del año 1984 de la imprenta Pérez de Huesca.

34. BELTRÁN, A. (1995). *Comer y beber en Aragón. La Academia Aragonesa de Gastronomía y sus propósitos*. Zaragoza.

y tomate con olivas y de forma excepcional admitiendo cuantas “ilustraciones” se deseen (pimiento, espárragos, huevo duro, atún, en escabeche, sardinas)». (p. 72)

Miguel Carravedo, Cristina Mallor y Ana Garcés, en el libro ‘Evaluación morfológica y molecular de variedades autóctonas aragonesas de lechuga y especies silvestres emparentadas’³⁵, presentan una metodología y descriptiva muy interesante, elaborada en el Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza. De todas ellas destaco las variedades de lechuga altoaragonesas seleccionadas en la obra. Así aparecen: «lechuga blanca de Abnozcas, lechuga ensalada rizada de Aínsa, lechuga blanquilla de Germán de Alquézar, lechuga perezuda del Pueyo de Araguás, lechuga morada de Bernués, lechuga perezosa o de dos cogollos de Boltaña, lechuga del terreno de Jaca, lechuga de Miralsot, lechuga del Valle de Tena de Piedrafita, lechuga alargada de Rasal, lechuga del Pirineo de San Juan del Plan, lechuga rullada de Sena, lechuga de Subías de Senz, lechuga tres ojos de Sin y lechuga morada de Sorripas». (pp. 102 a 107, 110,111, 118 a 121, 136,137, 140 a 145, 148 a 157)

Situación actual

Esta variedad de lechuga tiene el reconocimiento popular de los hortelanos de Ontiñena. Es muy valorada por su rusticidad, buena adaptación y precocidad. La semilla se transmite de padres a hijos. Su presencia era muy habitual en otras épocas, pues era la primera lechuga que se consumía después del invierno. Actualmente se come incluso en los meses de enero y febrero, si el frío no ha sido muy fuerte. El cultivo es para autoconsumo.

2. ORIGEN

Localidad: Ontiñena

Comarca: Bajo Cinca

Provincia: Huesca

Nombre donante: Manuel Novellón Arbellón

35. CARRAVEDO, M., MALLOR, C. y GARCÉS, A. (2011). *Evaluación morfológica y molecular de variedades autóctonas aragonesas de lechuga y especies silvestres emparentadas*. Zaragoza: C.I.T.A., Gobierno de Aragón.

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Manuel Novellón Arbellón



Manuel Novellón Arbellón.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color de las hojas, verde con un ligero tono morado en las puntas. Tamaño pequeño. Tiene tendencia a apiñarse la ensalada.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

Es una lechuga de entretiempo y/o primavera. Hay dos momentos para su siembra: entre el 12 y 20 octubre y a primeros de febrero. Se trasplanta al mes o incluso dos o tres meses después, si hace mucho frío. Si no viene mucho frío en Navidad, se come una ensalada especial. La lechuga en el plantero aguanta bien, pasados de treinta a cincuenta

días desde el momento del trasplante ya se puede recoger lechuga. La lechuga que se recolecta en el mes de marzo y abril es la que reúne las mejores cualidades organolépticas

Observaciones y curiosidades del producto

Es una variedad muy precoz a la vez que rústica, adaptada al territorio y especial para la estación de primavera. Si hace mucho calor, no germina y esperará su momento para nacer. Con frío excesivo tampoco germina. La ensalada se debe regar todos los días para que tenga un frescor y una textura idónea, especialmente en el verano.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Esta lechuga es para comer fresca una vez recolectada. En el mercado no se encuentra. Se cultiva para autoconsumo.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Se aprovecha prácticamente toda la pieza, salvo las hojas externas más dañadas.

Cualidades organolépticas

Es muy sabrosa, de tallos gruesos y hojas pequeñas, lo que le da una textura especial. Resulta muy interesante la textura en boca, una sensación que hoy día casi ha desaparecido. El sabor es muy agradable. Se debe tener en cuenta las sensaciones que transmite esta singular lechuga en el paladar.

Valoración gastronómica

Es el resultado de la excelente selección que han realizado los hortelanos durante años para obtener una semilla que ofrece un cogollo con tallos gruesos, tiernos y carnosos. De una textura tierna especial, digna de los mayores elogios a la vez que gustosa y sabrosa.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Su consumo prioritario es en ensalada para abrir la comida del mediodía. Acompañada con encurtidos (olivas, alcaparras, pepinillos), sardina y cebolla constituía un plato de auténtico lujo en las casas. Cocida, escalfada o rellena y terminada en el horno ofrece matices muy interesantes.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: No

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: No

Nombre y número de productores

Unos pocos hortelanos jubilados para autoconsumo.

Producción y comercialización actual

En la actualidad en la huerta de Ontiñena se mantiene la semilla y el cultivo para autoconsumo.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Lechuga moreneta de Ontiñena.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Esta lechuga es un buen ejemplo de la sabiduría e intuición de la gente hortelana durante generaciones. Aglutina sabor y textura inéditos. Es un claro ejemplo de una lechuga diferente, que muestra aspectos organolépticos con identidad propia. Una prueba más de cómo un producto humilde puede satisfacer y adornar un plato a la vez que puede llenar de felicidad el paladar y la memoria cultural gastronómica. Otro monumento de la huerta altoaragonesa en peligro.

Ficha N.º 7

BORRAJA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Borraja

Familia: *Boraginaceae*

Género: *Borago*

Especie: *B. officinalis*



Semilla de borraja.

Citas bibliográficas

Ruperto de Nola, el maestro cocinero aragonés, da muestra de su oficio y creatividad en el 'Libro de guisados'³⁶ donde hace gala del uso de esta verdura en distintas elaboraciones. Aquí, señalo dos recetas y reproduzco una de ellas: «frutas llamadas garbias a la catalana y potaje llamado jota. Bledas y perejil tomarás; yerbabuena y borrajas;

36. DE NOLA, R. (1994). *Libro de guisados*. Huesca: La Val de Onsera.

y ponlo todo a cocer que dé un hervor, y después ponerlo sobre un tajador; y picarlo bien menudo con especias; y desque sea bien picado pasarlo por estameña; y ponerlo en una olla y has que dé un hervor de manera que no pierda la verdor; y no lo cubras hasta la hora de comer; y si a la noche lo quieres guisar hazlo de la misma manera; pero has de poner un poco de tocino de puerco fresco y freírlo para sacarle el zumo y con aquel zumo, sofreír las sobredichas cosas; y con caldo de la olla a manera de espinacas, y después hacer escudillas: y sobre cada escudilla poner un pedazo de aquel tocino que has sofreído». (pp. 140, 141 y 154)

Juan Altamiras, en su obra 'Nuevo arte de cocina'³⁷, ofrece dos recetas, de las que reproduzco la elaboración del caldo: «Borrajás rebozadas y caldo de borraja. Tomarás aceite bueno, freirás cebolla menuda, y cuando esté frita quítala con una espumadera, y echa el aceite en el caldo, con el que cociste las borrajás, machaca una salsa de avellanas tostadas, y echarás también un tostón de pan remojado, bien exprimido, con todas especies, como son, pimienta, azafrán, clavillo, canela, y un grano de ajo; desátalo todo con el mismo caldo, que cueza un poco; sazónalo, por si le falta sal, sácalo del fuego; desatarás huevos correspondientes, con un poco de vinagre, y los echarás, cuando esté tibio, porque no se coagulen los huevos y lo pondrás a sudar, este es un caldo suave, y bueno, y tanto, que algunos dudarán si es de carne; pero más vale el collar, que el perro, y no llevará perro quien tome este caldo de borrajás». (pp. 116)

Ignacio de Asso señala en su obra 'Historia de la economía política de Aragón'³⁸ el cultivo de la borraja: «La fruta y hortaliza está abundante, aunque no lleva ventaja a la de otros pueblos, si se exceptúan las borrajás, reputadas justamente las mejores del Reino». (p. 88)

Dionisio Pérez, en la 'Guía del buen comer español'³⁹, cita: «En ningún lugar como aquí puede el viajero conocer la borraja, bravía planta de las vertientes del Moncayo, que exige un penoso trabajo de limpieza y pelaje, tal está cubierta de asperezas, pero que una vez pasada por la sartén es gustosísima». (p. 172)

37. ALTAMIRAS, J. (1994). *Nuevo arte de cocina*. Huesca: La Val de Onsera.

38. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

39. PÉREZ, D. (2005). *Guía del buen comer español*. Valladolid: Editorial Maxtor.

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz escribe sobre la borraja⁴⁰: «Este cultivo es muy nuestro y se da bien, además es muy recomendable para personas que disfrutan de poca salud; un inconveniente es el tener que limpiarlas, pero hoy se pierde poco tiempo y son igualmente buenas. Es una verdura fina y muy digestiva. Se recomienda a sembrar en marzo, en pequeñas cantidades, porque en primavera se suben pronto, luego se prosigue sembrando hasta el mes de septiembre, también puede plantarse en el otoño y se cría bien y son más gustosas». (p. 17)

Antonio Beltrán escribe en su obra 'Cocina aragonesa'⁴¹ sobre la borraja: «De casi exclusivo consumo en Aragón las borrajas, sabrosas y difíciles de limpiar»; «Las borrajas son de consumo desconocido fuera de Aragón, muy alabadas por Asso las de Borja, y algunas huertas de Navarra, Lérida y Granada, pero hace tiempo se comían en otros sitios, si bien en Francia e Italia se tomaban solo como medicina»; y «Un aprovechamiento especial de las borrajas es en forma de "crespillos" como postre, con muy variadas formas de preparación y conocida en muchos pueblos; se preparan con las hojas tiernas del cogollo rebozadas con leche, harina y huevos y espolvoreadas con azúcar». (p. 72, 75 y 330). Además, en el recetario, deja la receta de los crespillos de borraja procedente del Somontano de Sobrarbe.

José Vicente Lasierra, en la publicación 'La cocina aragonesa'⁴², dice sobre la borraja: «Es una verdura suave, agradabilísima, desconocida en la mayor parte de la geografía nacional, que puede considerarse aragonesa. Enumera varias recetas como «las borrajas, los crespillos de borraja, y los crispells de Fabara». (pp. 102, 200 y 201)

José Manuel Porquet resalta en el libro 'Comer en Huesca'⁴³ una receta de crespillos: «Crespillos. Este postre, paradigmático respecto a las posibilidades de la humilde borraja, es tradicional en distintos puntos de la provincia, pero especialmente en el Somontano de Barbastro». (p. 117)

El libro 'La cocina de Sobrarbe'⁴⁴ cita, en la página 90, los crespillos de borraja, una elaboración con la borraja.

40. CALASANZ ABADÍA, D. (2013). *Manual del hortelano*. Huesca: Reproducción facsímil del año 1984 de la imprenta Pérez de Huesca.

41. BELTRÁN, A. (1987). *Cocina aragonesa*. Zaragoza: Ediciones Oroel.

42. LASIERRA RIGAL, J. V. (1987). *La cocina aragonesa*. Zaragoza: Ed. Mira Editores.

43. PORQUET, J. M. (1989). *Comer en Huesca*

44. SERRANO, R.(1994). *La cocina de Sobrarbe*. Huesca: Mancomunidad de Sobrarbe.

José Antonio Adell y Celedonio García, en la publicación 'Fiestas y Tradiciones del Pirineo. La primavera'⁴⁵, señalan en el volumen dedicado a esta estación del año, la fiesta de La Encarnación (día 25 de marzo): «Esta fecha se suprimió como fiesta de precepto a comienzos de los años veinte, en Huesca algunos comercios aún cerraban sus puertas después de desaparecer como día festivo del calendario. En los pueblos, aunque desapareció la fiesta, no se abolió la costumbre de hacer crespillos: "*Pa la Virgen de Marzo os crespillos en o plato*". Arnal Cavero nos explica qué son los crespillos y la importancia de este postre en la montaña aragonesa: "El crespillo es una hoja tierna de borraja ahogada en una mezcla semilíquida de huevos batidos con azúcar y harina, frito todo en aceite de la cosecha última. Hacer, comer, regalar cambiar crespillos el día de la Virgen de marzo es, en aquel rincón de España, de ritual sagrado"». (p. 28)

Joaquín Coll, en la obra 'Manjares del Somontano'⁴⁶ enumera varias elaboraciones con borraja: «borraja con aceite crudo, borraja con almejas, ensalada de borrajas con queso y dos recetas de crespillos. Se trata de otro rito primaveral de fecundidad y se oficia, según vox populi, para que se queden preñadas las oliveras. Receta de los crespillos de Adahuesca. Ingredientes: hojas de borraja que no sean muy grandes, harina, 4 huevos, 1/2 kg de azúcar, 2 tazas de leche, la piel de una naranja, Un pellizco de anís en grano, 1 taza de aceite, 1/2 gaseosa de papel por huevo. Elaboración: Lavar las hojas de borraja y escurrirlas. Hacer un cocimiento con la piel de la naranja y el anís. Batir los huevos con el azúcar. Añadir el cocimiento colado, la leche, el aceite, las gaseosas y la mitad de la harina. Echar más harina hasta que la pasta quede un poco espesa. Untar en ella las hojas de borraja. Freír en abundante aceite caliente. Espolvorear con azúcar. Así mismo aporta otra receta, Crespillos de Laluenga. Esta otra variante es de Laluenga "casi en la cabecera de los Monegros", y tiene la peculiaridad de incluir zumo de naranja en la pasta que recubre las borrajas». (pp. 98, 127, 141 y 273)

Néstor Luján y Juan Perucho escriben en 'El libro de la cocina española'⁴⁷: «La borraja, prodigio vegetal, producto exclusivo de nuestra tierra». (p.

45. ADELL CASTÁN, J. A. y GARCÍA RODRÍGUEZ, C. (1999). *Fiestas y Tradiciones en el Alto Aragón. La primavera*. Huesca: Editorial Pirineo.

46. COLL, J. (2002). *Manjares del Somontano*. Huesca: La Val de Onsera.

47. LUJÁN, N. y PERUCHO, J. (2005). *El libro de la cocina española*. Barcelona: Tusquets.

212). En lo que hace referencia a la repostería hacen mención de los crespillos en la página 218.

En la publicación de José Miguel Martínez Urtasun, 'La borraja'⁴⁸, se da visibilidad a 113 recetas con borraja. Una obra monográfica sobre esta noble verdura que merece un reconocimiento en toda regla. De toda la información que nos deja este libro monográfico es de subrayar la labor de los profesionales que desde la década de los años ochenta han venido haciendo para edificar y dignificar el uso y consumo de esta insigne verdura en los mejores restaurantes aragoneses y de otros territorios de la Península. Incluirla en las cartas ha sido un espaldarazo para recordar las excelencias de este producto tanto nutricionales y organolépticas como medicinales.

La publicación 'El hogar en la memoria'⁴⁹ dicta dos elaboraciones realizadas con borrajas, una salada y otra dulce: «los buñuelos de borraja o espinacas, receta procedente de Villanueva de Sijena y los crespillos, receta procedente de Sena». (pp. 24 y 130)

Las mujeres de Cofita en el libro 'Cuchara de Palo'⁵⁰ dejan una elaboración de crespillos con la hoja de la borraja en las páginas 78 y 79 del libro.

El libro publicado por el Barrio del Entremuro de Barbastro⁵¹ aporta una elaboración con la hoja de la borraja: «Crespillos: este postre se suele hacer el día 25 de marzo, Día de la Anunciación, como tradición para que las oliveras hagan olivas». (p. 89)

Manuel García Guatas, en la publicación de 'De boca en boca'⁵², escribe sobre los crespillos: «También desde hace otros tantos años viene celebrándose en Barbastro en torno al 25 de marzo la Fiesta

48. MARTÍNEZ URTASUN, J. M. (2004). *La borraja. Reina de la huerta de Zaragoza y 113 recetas para disfrutar*. Zaragoza: Adico.

49. VV.AA. (2004). *El hogar en la memoria*. Huesca: Colegios públicos de Chalamera, Ontiñena, Sena y Villanueva de Sijena

50. ASOCIACIÓN CULTURAL Y RECREATIVA ESTAREN. (2005). *Cuchara de palo*. Novatesa, Barcelona: Ediciones Gráficas.

51. ASOCIACIÓN DE VECINOS "SANTO CRISTO DE LOS MILAGROS". (2005). *Gastromuro 25 años*. Barbastro: Asociación de vecinos "Santo Cristo de los milagros" Barrio del Entremuro.

52. GARCÍA GUATAS, M. y FATÁS CABEZA, G. (2012). *De boca en boca: "comer en Aragón en los siglos contemporáneos"*. Zaragoza: Institución "Fernando el Católico".

del Crespillo, que tiene lugar en la plaza del Mercado. Se trata de un popular postre de sartén, realizado básicamente con hojas de borrajas, envueltas en huevo y azúcar y otros añadidos aromáticos que han convertido este sencillo postre de Barbastro y de otros pueblos de su Somontano en una fiesta popular y ritual relacionado con la fecundidad de la Virgen María, en la festividad en ese día de su preñez, para que sea propicia y así las oliveras sean fecundadas y fecundas». (p. 55)

Manuel Benito, en el libro 'El Montsec de L' Estall'⁵³, nos deja sobre la borraja dos entradas: «Marzo. 25. Virgen de la Encarnación. Castillo del Pllà-Pla. Se comían los crespillos "para que se preñaran las oliveras"» y «en Semana Santa y Virgen de La Encarnación, se comían los crespillos o crispells, cuya finalidad última era estimular la fuerza fertilizadora de la luna. Se hacían con una hoja de borraja, rebozada con huevo; pudiéndose añadir miel. Con el tiempo degeneraron en buñuelos, bunyonls de borrynes, que aparte de borraja podían llevar patata, calabaza o, en esta ocasión, viento». (pp. 40 y 71)

El doctor José Miguel Sanz Ánquela en la conferencia ofrecida en Barbastro titulada *Beneficios para la salud del consumo de la borraja*⁵⁴ señala estas cualidades a valorar de la borraja: «El consumo de borraja constituye la mayor fuente de aporte de ácido gamma-linolénico en la dieta. Consumir borraja podría prevenir la aparición del cáncer en general y del cáncer de estómago en particular. El consumo de borraja podría combatir el efecto de envejecimiento y prevenir la enfermedad de Alzheimer».

Situación actual

La borraja es una de las verduras mediterráneas que en nuestro territorio es reconocida por su tradición, cultivo y consumo. La borraja todo lo que tiene es bueno hasta el precio, quizás sea esa la causa del escaso valor que se le da en la sociedad actual. La cultura que había sobre esta emblemática verdura en la provincia de Huesca era importante, pero la imagen y prejuicios han hecho que su consumo en la actualidad no corresponda al hábito alimenticio que se debiera esperar. Quizá los colegios, escuelas y profesionales de la hostelería

53. BENITO, M. (2012). *El Montsec de L' Estall*. Etnografía. Zaragoza: Prames.

54. SANZ ÁNQUELA, M. (2016). *Conferencia: Beneficios para la Salud del Consumo de la Borraja*. Centro de Congresos de Barbastro.

deberían hacer una labor educativa del significado y valor de este alimento que ha formado parte del patrimonio alimentario local durante generaciones.

2. ORIGEN

Localidad: Fraga

Comarca: Bajo Cinca

Provincia: Huesca

Nombre donante: Juan Cónsul Buisán

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez



Mujeres haciendo crespillos en la Fiesta del Crespillo en Barbastro.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color de los tallos, verde. El tamaño oscila entre los 10 y 25 cm de largo. La forma del tallo es plana y está cubierto de unas espículas silíceas finas que no tienen valor comercial. El peso de una mata oscila entre los 600 y 1.000 gr.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La borraja es una planta que funciona bien casi todo el año, salvo los meses más fríos de enero y febrero. Preferiblemente se siembra desde agosto a mayo de forma escalonada. La recolección es manual. Preparar la tierra con subsolador o chisel, pase de fresa, acondicionamiento de surcos o eras y riego. Es una planta rústica y vigorosa. Precisa de pocos cuidados y es muy beneficiosa para mejorar las cualidades agronómicas del terreno donde se cultiva.

Observaciones y curiosidades del producto

Muchas cosas buenas tiene la borraja, pero como característica a tener en cuenta es el ácido gamma-linolénico presente en su composición nutricional. Por todo lo bueno que significa para nuestro organismo, se debería mejorar el consumo de esta delicia gastronómica. Es una verdadera lástima que esta verdura no se cultive y consuma en todo el territorio nacional. Señalar que hay dos variedades dentro de la borraja: la de flor blanca y la de flor azul. La borraja de flor blanca es más fina y sabrosa al paladar; la de flor azul presenta un sabor más intenso y algo más fibroso. Un consumo óptimo puede ser entre una y tres veces por semana.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Se comercializan las matas frescas enteras y los tallos limpios en paquetes de varias raciones. Se debe guardar en nevera una vez comprada y consumir en uno o dos días. Asimismo podemos encontrar en el mercado borraja cocida en botes de cristal e incluso algún producto elaborado donde la borraja juega un papel importante como ingrediente.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Aunque generalmente se aprovecha el tallo para comer como verdura, las hojas tiernas son muy interesantes y en el Alto Aragón se conoce un postre con nombre propio: Crespillos. Este dulce tradicional se prepara especialmente en las comarcas del Sobrarbe, Somontano y La Ribagorza.

Cualidades organolépticas

Destaca por su agradable e inédito sabor suave y gustoso, a la vez que la textura mucilaginosa del tallo resulta muy interesante.

Valoración gastronómica

La borraja es una verdura que puede presumir de ser alimento y medicamento a la vez. Tratada por manos expertas puede convertirse en un manjar de primer nivel. Todavía hace falta trabajar e innovar más para que tenga el reconocimiento y valoración gastronómica que le corresponde. Su sabor neutro hace que combine muy bien con la mayoría de los ingredientes y las sinergias que establece con las legumbres son muy interesantes.

Para disfrutar al máximo de la misma, es recomendable una cocción al dente, retirar la borraja en agua fría para cortar la cocción y retirar las espículas silíceas con la mano pasando los tallos por el agua. Después podemos usar la borraja en la elaboración que se precie. El sabor y aspecto será muy diferente al de limpiarlas de la forma tradicional. La borraja de flor azul tiene más mucílago, (el mucílago es el material que da consistencia, proporciona suavidad al paladar y tienen los tallos en mayor o menor medida). Es un aspecto que todavía está en fase de trabajo para poder determinar por qué unos tallos tienen más mucílago que otros.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Habitualmente su consumo mayoritario es hervida, acompañada de patata y condimentada con aceite y sal. Las legumbres y en especial las judías son buenos compañeros de la borraja, así como los quesos, los huevos, la pasta y los mariscos, que también funcionan muy bien. El libro de 113 recetas de José Miguel Martínez Urtasun⁵⁵ es un claro ejemplo de las posibilidades y creatividad que pueden lograrse con esta singular hortaliza.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: Sí. Es tradición el 25 de marzo en buen número de hogares de la provincia de Huesca elaborar los crespillos. Esta festividad y/o ritual relaciona la fecundidad de la Virgen con la de los olivos el día 25 de marzo con

55. MARTÍNEZ URTASUN, J. M. (2004). *La borraja. Reina de la huerta de Zaragoza y 113 recetas para disfrutar*. Zaragoza: Adico.

objeto que las oliveras queden bien preñadas y sean muy prolíficas en el invierno. Hace dos décadas el Ayuntamiento de Barbastro y la Asociación Cultural Tradiciones del Somontano recuperaron la Fiesta del Crespillo, que se celebra cada año el domingo más cercano al día 25 de marzo. Se elaboran alrededor de 10.000 crespillos que se reparten en la plaza del Mercado de la ciudad del Vero. En el año 2015 esta fiesta fue declarada Fiesta de Interés Turístico de Aragón.

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

En Aragón el principal productor de borraja es la familia Mene, en Zaragoza. La vega del río Ebro es la mayor productora a nivel nacional. En Huesca destacar a: Huerta Barbereta, Cooperativa La Sazón, Huerta Gratal, Huerta Achordiga, Huerta Alcanadre y Hortícola Lascasas. Todavía hay costumbre de cultivarla para consumo familiar en las escasas huertas que quedan activas.

Producción y comercialización actual

Se comercializa en tiendas de frutas y verduras tanto la borraja fresca como las bandejas de tallos de borraja limpia. Los jueves, en el mercado semanal agroecológico de Huesca.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Plantas de borraja.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Estamos ante uno de los alimentos más saludables del mercado. Su presencia en las cocinas profesionales ha aumentado al igual que su consumo, pero todavía, a tenor de sus extraordinarias cualidades, está muy lejos el protagonismo y presencia en las mesas que cabría esperar. Merecería seguir aplicando esfuerzos para educar y edificar la potencialidad de esta maravilla de la naturaleza. Resulta curioso que en la bibliografía gastronómica tradicional su uso se reduce a comerla hervida con patata o para acompañar legumbres. Hace falta desarrollar y mostrar un mayor conocimiento de la misma para crear nuevas propuestas culinarias y hacerla más atractiva.

Lo que sí es digno de admirar y reconocer es cómo nuestros antepasados hacían uso y provecho de las hojas para elaborar los exquisitos e inéditos crespillos. Curiosamente en las hojas hay mayor presencia del ácido gamma- linolénico y encima no se hierven, salvo una vez pasadas por la masa. Las hojas se fríen durante unos segundos en aceite de oliva virgen extra. Probablemente estaremos ante el dulce más saludable del planeta tierra y tristemente escasea su elaboración en las casas y establecimientos de hostelería a pesar de las muchas Citas bibliográficas que sí hablan de este excelso dulce. Un capítulo que merecería la pena investigar es la creación y transformación de productos elaborados, donde la borraja tenga un papel importante como ingrediente por todas las bondades que atesora.

Por último, resaltar la recién creada Cofradía de la Borraja y el Crespillo de Aragón como muestra de lo que ha representado la borraja en nuestro territorio, así como la singularidad y potencial que todavía tiene que protagonizar esta verdura en esta tierra.

Ficha N.º 8

COLIFLOR DE LA HUERTA BARBERETA DE HUESCA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Coliflor o pella de Cuaresma

Familia: *Brassicaceae*

Género: *Brassica*

Especie: *B. oleracea*



Semillas de coliflor de Huerta Barbereta de Huesca.

Citas bibliográficas

Ignacio de Asso, en su obra 'Historia de la economía política de Aragón', nos deja: «El brocoli y la coliflor nos han venido de Italia, y creo, que no se conocieron en Aragón hasta principios de este siglo»⁵⁶. (p. 122)

56. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz cita en su 'Manual del hortelano'⁵⁷: «Las coliflores se siembran y plantan también por etapas, más porque las clases son distintas, unas vienen en octubre-noviembre, otras para Navidad y las de cuaresma para marzo-abril. El consumo de col va más bien disminuyendo, la col es buena cuando hiela, pero la juventud de hoy no la aprecia debidamente». (p. 26)

José Vicente Lasierra cita en su libro 'La cocina aragonesa'⁵⁸ la emblemática receta de «entremeses Palafox». «La receta no explica las curiosidades organolépticas que ofrece la Coliflor de Cuaresma, pero atendiendo a la preparación se podría intuir que para llegar a formular esta receta fuese debida por las cualidades organolépticas de esta variedad y el servicio de la misma en frío». (p. 90)

El libro 'Cocina aragonesa'⁵⁹ de Antonio Beltrán recoge dos elaboraciones con coliflor: «entremeses Palafox» y «coliflor con bacalao a la oscense». (pp. 183 y 200)

En la conferencia pronunciada por Antonio Beltrán con el título *Comer y beber en Aragón*⁶⁰ señaló: «Como ejemplo de lo que decimos pueden servir comidas preparadas en Aragón con multitudinaria aceptación en las que pueden aparecer los siguientes platos ofrecidos en las V Jornadas Gastronómicas de Cocina Aragonesa, con sede, en el restaurante "Los Faisanes" de Cuarte de Huerva, regido por Ricardo Serrano, que hizo de maestro de ceremonias y cocinero de celebraciones, que contaron con la siguiente minuta: Presa del predicador, Lomo a la baturra, Zancocho, Cocido y pelotas de carnaval, Salmorrejo de patata, Potaje llamado jota, Coliflor con bacalao a la oscense...». (p. 22)

Situación actual

La coliflor de Cuaresma es una singularidad que muy poco tiene que ver con la coliflor blanca genérica. En la bibliografía no aparecen datos significativos que hablen de las bondades de la coliflor de Cuaresma, pero en Huerta Barbereta llevan varias generaciones cultivando esta

57. CALASANZ ABADÍA, D. (2013). *Manual del hortelano*. Huesca: Reproducción facsímil del año 1984 de la imprenta Pérez de Huesca.

58. LASIERRA RIGAL, J. V. (1987). *La cocina aragonesa*. Zaragoza: Ed. Mira Editores.

59. BELTRÁN, A. (1987). *Cocina aragonesa*. Zaragoza: Ediciones Oroel.

60. BELTRÁN, A. (1995). *Comer y beber en Aragón*. La Academia Aragonesa de Gastronomía y sus propósitos. Zaragoza.

semilla. Por los datos obtenidos en las prospecciones realizadas por la geografía aragonesa, solo conservan esta singularidad para autoconsumo unos pocos hortelanos en la huerta del río Vero y en la huerta de Salas. Hortelanos de la localidad de Caspe me aseguraron que hasta hace dos décadas se producía esta coliflor, pero que se ha dejado perder la semilla. Lo mismo ocurre con unos hermanos jubilados de Gallur, que hablan maravillas de las bondades de esta coliflor en la huerta de esta localidad tiempo atrás.

2. ORIGEN

Localidad: Huesca

Comarca: Hoya de Huesca

Provincia: Huesca

Nombre donante: Jorge Guiral Gascón

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Jorge Guiral Sanvicente



Jorge Guiral Sanvicente.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color de la pella, amarillo canario. Tamaño de los ejemplares, grandes. El peso puede oscilar alrededor de 1 kg. La forma de la pella debe ser muy compactada, con los ramilletes muy prietos.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

Esta singular variedad de coliflor es la de ciclo más largo (8 meses en tierra). El porte de la planta es mayor que las demás coliflores. Se siembra en julio, se trasplanta a final de agosto y se recolectan las pellas entre final de marzo y mitad de abril. Es una col que soporta muy bien el frío. Curiosamente la pella engorda durante el último mes de vida de la planta. Lo que quiere decir que cuando acaba la estación del invierno ella se prepara para madurar de forma óptima. El ciclo de consumo es muy corto, apenas 15-20 días. A continuación la pella se subirá a flor para sacar la semilla.

Observaciones y curiosidades del producto

La cantidad de tiempo que necesita la planta para acabar el ciclo podría ser una de las causas de la desaparición de esta singular variedad. A favor de ella, está su gran diferencia con las otras coliflores. Lo cierto es que la coliflor blanca es muy intensa en sulfuroso, uno de sus aromas naturales que la identifican. Las diferencias con la coliflor de Cuaresma son el sabor suave, la textura fina y el singular y atractivo aroma al paladar.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en frío. Consumir una vez recolectada en los próximos 2-3 días. Se vende por piezas.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

La pella se aprovecha toda, la merma de producto es muy pequeña.

Cualidades organolépticas

Lo primero que se debe destacar es el olor que desprende al cocerla, libre del aroma sulfuroso de las coliflores blancas. Se puede comer

cruda los brotes pequeños. La cocción es muy breve, apenas entre 7-10 minutos de cocción en agua con sal. La textura es tierna y el sabor es muy suave. Presenta notas dulces, por lo que la pueden comer hasta los niños.

Valoración gastronómica

La pella de Cuaresma es un producto inédito de la huerta altoaragonesa. Es un producto muy significativo con la cocina y tradiciones de este territorio. No es casualidad que una variedad soporte tanta erosión genética.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

En la capital oscense se comía una vez hervida con bacalao refrito con unos ajos y en revuelto. Era plato habitual durante la Cuaresma en las casas de labradores. Otras elaboraciones: hervida para comer como verdura, así como para guarnecer platos y rebozada.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: Sí. Esta coliflor se consume entorno a la Semana Santa. Los días de Cuaresma son los días predilectos para elaborar el famoso revuelto de coliflor, bacalao y huevos. La receta, si es con coliflor de Cuaresma, adquiere una dimensión gastronómica mayor por el inconfundible sabor, textura y la ausencia de notas sulfurosas.

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí. De manera testimonial todavía hay algún hortelano que mantiene y cultiva esta variedad para satisfacción propia.

Nombre y número de productores

Huerta Barbereta, en Huesca.

Producción y comercialización actual

La producción es pequeña y la comercialización es en torno a la Semana Santa sobre pedido en Huerta Barbereta.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Coliflor de Huerta Barbereta de Huesca.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Un aspecto que se debe poner encima de la mesa para comprender el verdadero valor de esta singular variedad de pella es la capacidad de selección natural del hombre para que en épocas donde no había neveras y congeladores, se salía del crudo invierno y la huerta estaba huérfana de víveres, se esperaba la primavera impacientemente para la llegada de bisaltos, guisantes, habas y espárragos. La pella de Cuaresma abastecía durante 2-3 semanas de producto fresco la despensa de las casas. El potencial del producto es muy grande, pues estamos ante una singularidad de la huerta altoaragonesa. Reivindicar este producto en base a unas jornadas podría relanzar y fomentar su consumo, a la vez que mostrar sus credenciales como recurso turístico gastronómico en torno a la Semana Santa. Un buen aliciente para volver a tener presencia en la huerta y en la mesa.

Ficha N.º 9

BRÓQUIL DEL ALTO ARAGÓN

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Bróquil pellao y bróquil hijudo

Familia: *Brassicaceae*

Género: *Brassica*

Especie: *B. oleracea L. var. Itálica*



Semillas de bróquil del Alto Aragón.

Citas bibliográficas

José María Pisa, en su publicación 'Alimentos de Aragón'⁶¹, escribe: «Término usado en Aragón para designar al brécol, "col de color oscuro y cuyas hojas no forman grumo". El más apreciado, que se cultiva preferentemente en Huesca, se consume en invierno. Sus hojas

61. PISA, J.M. (1997). *Alimentos de Aragón*. Huesca: La Val de Onsera.

encierran pequeños (turiones) grumos de color verde oscuro, que, si se hierven o se cuecen al vapor, al poco tiempo de su recolección, permiten descubrir uno de los sabores más particulares de la verdura típica del tiempo frío. Se aliñan con buen aceite de oliva virgen y se pueden acompañar de patatas hervidas a la vez». (p. 20)

Situación actual

En el Alto Aragón, el bróquil adquiere la distinción de muy noble hortaliza. Es un producto diferente por su conformación única y desconocida en otros territorios. Se muestra con distintas variables por la forma como lo son el tipo bróquil pellao y el tipo bróquil hijudo. Asistimos a una variedad local próxima al brócoli, pero que no forma un grumo compacto, sino pellas o ramilletes pequeños o tallos finos acabados en hojas. Una hortaliza que simboliza la talla y el nivel de la sabiduría de los hombres del campo de esta tierra, una joya gastronómica que causa admiración donde se presenta. Las comarcas de la Hoya de Huesca y el Somontano de Barbastro de manera especial sienten verdadera admiración por esta variedad local.

2. ORIGEN

Localidad: Huesca

Comarca: Hoya de Huesca

Provincia: Huesca

Nombre donante: Jorge Guiral Gascón

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Jorge Guiral Sanvicente



Jorge Guiral Sanvicente.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color del bróquil, verde. El porte de la planta es grande y el peso oscila entre los 3 y 5 kilos.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

El bróquil se siembra del 1 al 7 de julio y se trasplanta de mitad de agosto a mitad de septiembre. Según el invierno y los fríos empezará la recolección en diciembre (cuando empieza a pellar o hilar) y se prolongará hasta final de febrero. La tierra precisa de pase de subsolador o chisel, fresa, marcaje de surcos, llevar los semilleros a campo y riego.

Observaciones y curiosidades del producto

Estamos ante otra singularidad de la huerta altoaragonesa. Destaca por las inflorescencias o turiones y sus atributos organolépticos. Planta rústica, bien adaptada al suelo y climatología.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

El bróquil debe consumirse fresco, uno o dos días después de su recolección. Se venden los ejemplares por unidades. Si la demanda fuera alta y hubiera una cultura y aprecio a tan digna hortaliza, resultaría muy interesante la venta de las inflorescencias limpias. No resulta sencillo realizar esta tarea a quien no conoce esta operación.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Esta hortaliza tiene una merma importante, cercana al 50 % de la planta. Esta podría ser una de las causas de la casi desaparición. El nivel de rentabilidad es muy inferior a otras coles, si solo se tiene en cuenta el punto de vista económico.

Cualidades organolépticas

Por contra tiene muchas ventajas que lo dotan y lo hacen acreedor de su importante valor gastronómico. Sabor suave e inédito, lo que hace que sea muy atractivo al paladar. El compuesto químico de sulfuroso habitual de las coles en esta variedad está muy atenuado. Por todo ello despierta un gran interés en el mundo culinario.

Valoración gastronómica

El sabor especial, el interés nutricional por sus compuestos bioactivos y la singularidad de las partes comestibles dotan a esta hortaliza de gran interés desde el punto de vista gastronómico y de salud. No debemos pasar inadvertido la labor de los mantenedores de esta peculiar e inédita hortaliza de invierno.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

El bróquil admite desde las elaboraciones más tradicionales de hervido y aliñado con aceite crudo a formar parte de platos llenos de creatividad. Sus características le permiten establecer buenas sinergias con huevos, pescados ahumados y elementos grasos como la panceta y el tocino. Otras combinaciones posibles son con cebolla, quesos, pasta y trufa.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Huerta Barbereta, Cooperativa La Sazón, Huerta Gratal y de manera testimonial para autoconsumo siguen cultivándolo unos pocos hortelanos en la provincia.

Producción y comercialización actual

La producción es pequeña y la comercialización es por piezas.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Bróquil del Alto Aragón. Turiones de bróquil pellao a la izquierda y turiones de bróquil verde o hijudo a la derecha.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Estamos ante otro producto emblemático del patrimonio alimentario altoaragonés. Convendría tomarnos en serio la divulgación por todos los aspectos que representa con el objetivo de aumentar el consumo, el cultivo y restablecer la cultura gastronómica entorno al bróquil pellao y el bróquil verde o hijudo. Carmelo Bosque es el principal embajador fuera de nuestro territorio, uno de los precursores en el uso de este producto en las cocinas profesionales. Bosque ha sabido, con buen criterio, presentarlo en el encuentro internacional de alta gastronomía Madrid Fusión, donde ha tenido una excelente aceptación por la singularidad y exclusividad que despierta.

Ficha N.º 10

NABO DE YOSA DE SOBREMONTE

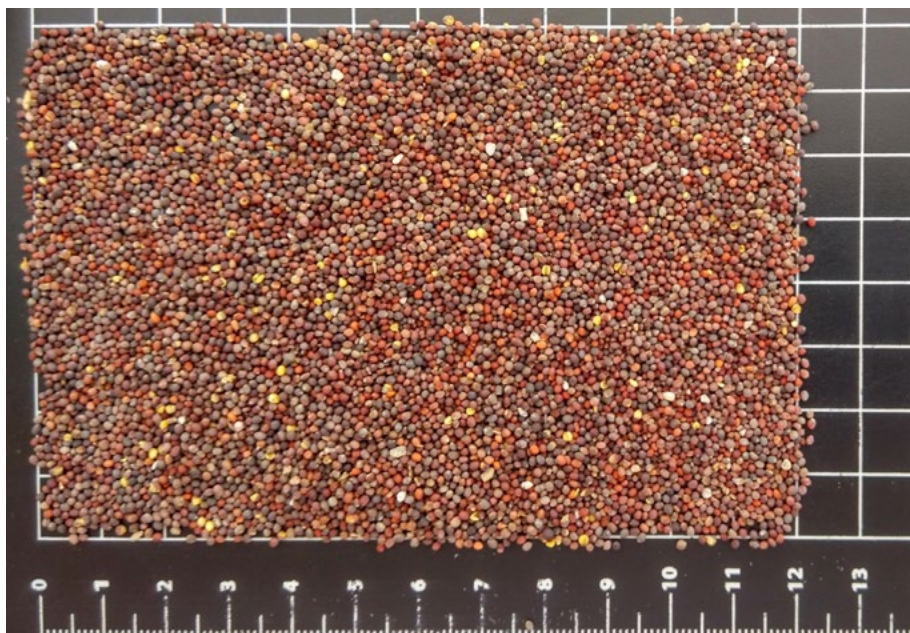
1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Nabo del terreno

Familia: *Brassicaceae*

Género: *Brassica*

Especie: *B. rapa*



Semillas de nabo de Yosa de Sobremonte.

Citas bibliográficas

Ignacio de Asso escribe en su obra 'Historia de la economía política de Aragón'⁶²: «La hortaliza, que produce el territorio de Jaca, no merece particular memoria, a excepción de los nabos, que llevan la preferencia a los de la tierra llana por su delicado gusto. Los mejores se crían en

62. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

las tierras rojas de Navasa, Ulle, Baros, y otros lugares de las faldas del Pirineo». (p. 57)

Pascual Madoz en su obra "Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar"⁶³ señala a estas localidades como principales productoras de nabos en la provincia de Huesca: «Acumer "nabos de exquisito sabor", Ainielle, Arraso, Urus y Fanlillo, en el Alto Gallego. Arrés, Atarés, Ulle y Navasa, en la Jacetania y Almunia de San Llorens y Espollá, en la Ribagorza».

La publicación 'El cocinero instruido'⁶⁴ cita en tres ocasiones el uso del nabo: «La mezcla de legumbre puede cocerse en la misma olla, como grumo, patata, nabo, etc; pero lo mejor es cocerla por separado y condimentada con aceite refrito con ajos, pimentón y sal, incorporarla en la olla media hora antes de calar la sopa»; «Menestra: La menestra es un plato bueno, y se sirve por lo común después del cocido. Puede hacerse de grumo, haba, lechuga, nabo esquerola, patata cardo y otras legumbres»; y «Si el picadillo ha de ser para rellenos, en vez de echarlo en la jícara se introduce en el cuerpo que quiera rellenarse del modo siguiente: Si es de nabos; se agujeran con cuchillo de punta». (pp. 11, 12 y 15)

El libro 'La Cocina de Sobrarbe'⁶⁵ nos deja una receta de nabos de bella factura y sólido ingenio: «Se pelan y cortan los nabos y las patatas, mitad de nabos y mitad de patatas y se hacen hervir. Cuando está cocido, se cortan los ajos menudos y se limpia y deshace la sardina, que se añade a los nabos y las patatas con un chorro de aceite. Se puede dejar la sardina desmigada y los nabos y patatas a cuadritos, o bien pasarlo todo por el pasapurés». (pp. 34 y 35)

Antonio Beltrán, en la conferencia pronunciada sobre *Comer y beber en Aragón*⁶⁶ dice: «Por no hablar de la guerra de los nabos contra las patatas y hasta de la magnificación de Mainer como patria de los mejores y nabos loados o denostados según los autores». (pp. 11 y 47)

63. MADDOZ, P. (1985). 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

64. ANÓNIMO. (1863). *El cocinero instruido*. Barbastro: Imprenta Puyol España.

65. SERRANO, R.(1994). *La cocina de Sobrarbe*. Huesca: Mancomunidad de Sobrarbe.

66. BELTRÁN, A. (1995). *Comer y beber en Aragón*. La Academia Aragonesa de Gastronomía y sus propósitos. Zaragoza.

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz, en el 'Manual del hortelano'⁶⁷, escribe sobre los nabos: «Estos se siembran a finales de julio, se recogen de octubre en adelante; en tiempos pasados se vendían cantidad, hoy tan sólo algún caprichoso. Sembrarlos en buen tempero o en seco y el agua detrás». (p. 27)

José María Pisa, en la publicación 'Alimentos de aragón'⁶⁸, dice sobre los nabos: «Planta crucífera de huerta, de raíz carnosa, comestible, de color blanco o amarillento, llamado del mismo modo».

Pardo Sastrón (1895) especifica que se cultivaban dos variedades y en ambas se comen cocidos y crudos, lo que hace suponer que serán muy apropiados para comerlos, como dice el refrán; "Las cosas a su tiempo, y los nabos en Adviento". (p. 26)

Situación actual

Que se cultivaron y consumieron nabos en los pueblos de montaña como hemos visto en las reseñas bibliográficas es una realidad. Por los datos que me han aportado media docena de octogenarios que han cultivado nabos desde la niñez, en distintas poblaciones del Alto Aragón, todos coinciden en lo mismo. Había nabos gorrineros y nabos para el consumo humano. Se conocían una media docena de variedades con diferencias importantes en cuanto al tamaño, la forma y la textura, pero en lo que todos coinciden es que el nabo que mayor interés y consumo tuvo en la sociedad por su delicado sabor es el nabo de color blanco, largo y fino. Es importante subrayar que ni la llegada de la patata fue capaz de disuadir a unos pocos hortelanos de abandonar el cultivo y perder la semilla de esta singular variedad, aunque sí hizo que su cultivo quedara reducido a la mínima expresión entrado el siglo XXI.

2. ORIGEN

Localidad: Yosa de Sobremonte

Comarca: Alto Gállego

Provincia: Huesca

Nombre donante: Bernardino Lalaguna Gil

67. CALASANZ ABADÍA, D. (2013). *Manual del hortelano*. Huesca: Reproducción facsímil del año 1984 de la imprenta Pérez de Huesca.

68. PISA, J.M. (1997). *Alimentos de Aragón*. Huesca: La Val de Onsera.



Bernardino Lalaguna Gil.

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Guillermo Valenzuela Blázquez

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color del nabo: blanco. Tamaño, pequeño de sección cilíndrica y delgada. Alrededor de 10-12 cm de largo, pudiendo alcanzar los 20 cm.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La siembra, en agosto para San Lorenzo. Le gustan tierras pobres, preferiblemente no de huerta, para que el nabo se desarrolle mejor. Los primeros nabos se empiezan a recoger para la época de Adviento y duran hasta febrero.

Observaciones y curiosidades del producto

En boca la textura es muy interesante por la singularidad de matices que ofrece, lo que lo convierte en un producto de gran interés en la cocina. A pesar del desprecio que se le dio al nabo con la aparición de la patata, en especial este nabo tiene una personalidad propia. La casi desaparición pudiera ser por el recuerdo del nabo a épocas de escasez. La llegada de la patata, su buena adaptación e importante producción menguaron el cultivo del nabo y otros cereales como el mijo o el centeNo Ciertamente es que a final del siglo XX la producción de nabos era testimonial.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

La conservación, en frío. Consumir una vez recolectados en los próximos 2-3 días. Se vende limpio y al peso.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Se aprovecha todo una vez pelado.

Cualidades organolépticas

Sabor especial, sobresale un ligero matiz dulce y con notas terrosas. La sinergia que ofrece entre su textura y sabor es muy diferente a otros nabos del mercado.

Valoración gastronómica

Es un nabo que ensambla personalidad y versatilidad. Ofrece un gran abanico de posibilidades para combinar con otros productos.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

La combinación con judías era una de las elaboraciones con mayor tradición. También se preparaban hervidos, acompañados de patatas y aceite crudo. En tortilla es otra fórmula muy aceptada. En los guisos de carne y especialmente con el pollo funciona muy bien.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: Sí. En los pueblos de montaña para Nochebuena se comían nabos. Me cuenta Bernardino que en Biescas el día de Nochebuena repartía nabos en muchas casas. Recuerda que decían “ya está aquí el de los nabos”.

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Bernardino para autoconsumo. Huerta Gratal para comercializarlo.

Producción y comercialización actual

Inicio de la producción, invierno de 2018. Guillermo Valenzuela está cultivando para su comercialización en manojos o al peso.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Nabos de Yosa de Sobremonte.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

El año 2016 visité la localidad de Acumer, tenía curiosidad por conocer este pueblo que fue abandonado en el año 1966 y en el que un siglo antes Pascual Madoz dejaba por escrito la exquisitez de los nabos de esta población. Me acompañó la suerte y ese día conocí a Sara, una de las mujeres que abandonó Acumer por el camino de herradura, pues en aquel tiempo no había carretera todavía. Sara me indicó y

confirmó el cultivo de distintos nabos, pero solo uno era el que comían las personas: un nabo blanco, fino y muy gustoso. Con entusiasmo recordaba aquel nabo, del que me dejó estas palabras: “el nabo hacía bueno y suave al guiso, lo utilizábamos especialmente para acompañar las judías del ramo y los boliches amarillos”.

Fue tan rápida la despoblación de Acumer que no se guardó nada de las semillas. A tenor de la situación geográfica de Acumer y Yosa de Sobremonte, que están a unas tres horas y media de camino a pie, es posible certificar como el nabo que se ha salvaguardado en la localidad de Yosa de Sobremonte es el auténtico nabo blanco del Pirineo que tanto Ignacio de Asso como Pascual Madoz han dejado por escrito el reconocimiento popular que tuvieron. Estamos frente a otro producto singular que merece ser conocido y valorado, algo nuestro que tristemente ha pasado casi desapercibido por la sociedad actual y que sin duda tiene mucho que decir en la gastronomía moderna.

Ficha N.º 11

ACELGA DE LA HUERTA OLIVÁN DE HUESCA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Acelga verde o acelga de Oliván

Familia: *Chenopodiaceae*

Género: *Beta*

Especie: *B. vulgaris*



Semillas de acelga de la huerta Oliván de Huesca.

Citas bibliográficas

Ruperto de Nola, en la obra 'Libro de guisados'⁶⁹, habla de la bleda o acelga como un ingrediente fundamental. La combinación que hace

69. DE NOLA, R. (1994). *Libro de guisados*. Huesca: La Val de Onsera.

con la acelga es una muestra del conocimiento y destreza culinaria. Algunas de las recetas eran plato de cocinas reales en aquellos tiempos, como «el potaje llamado jota, frutas llamadas garbias a la catalana o las dos versiones que da del potaje moderno». (pp. 114, 140 y 154)

Juan Altamiras, en el libro 'Nuevo arte de cocina'⁷⁰, nos deja dos elaboraciones sobre la acelga, describo la última: «Pencas de acelgas en pastelillos y Acelgas. De esta Hierba se podía escribir mucho, propondré sólo el modo más común y fácil: De las pencas crecidas tiernas quitarás la telita, como cuando se limpian para cortadas; las cortarás después a pedacitos, y las cocerás con agua, y sal: cocidas que sean, escúrrelas en una tabla; harás una masa con huevos, y harina, como para Abadejo; untarás las pencas en masa, las freirás en la sartén, y sírvelas con azúcar, y canela; son muy buenas, aunque caras para los pobres: para estos, pues después de cocidas con agua, y sal, se les echan unos ajos fritos, un puñado de harina quemada en el mismo aceite: así son más ligeras y no malas». (pp. 109 y 113)

José Vicente Lasierra en la obra 'La cocina aragonesa'⁷¹ recoge estas elaboraciones: «acelgas a la casera, acelgas rellenas de la ribera del Jalón y empanada de acelgas o espinacas». (p. 103, 105 y 107)

Antonio Beltrán, en el libro 'Cocina aragonesa'⁷², describe cuatro elaboraciones: «acelgas rellenas del Jalón, «empanada de acelgas, truchas de huerta y pencas de acelga al horno». (pp. 196, 202, 207 y 208)

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz, en el 'Manual del hortelano'⁷³, escribe sobre las acelgas: «Otra verdura popular y de mucho consumo, que produce bien en cualquier terreno y que precisa de pocos cuidados. Se comienza a sembrar en marzo y hasta septiembre puede seguir sembrándose, puede hacerse la siembra en directo, a surcos y a golpe, a una distancia de 40 a 50 cm., también sembrar semilleros y luego trasplantar en ballos (es más fina la

70. ALTAMIRAS, J. (1994). *Nuevo arte de cocina*. Huesca: La Val de Onsera.

71. LASIERRA RIGAL, J. V. (1987). *La cocina aragonesa*. Zaragoza: Ed. Mira Editores.

72. BELTRÁN, A. (1987). *Cocina aragonesa*. Zaragoza: Ediciones Oroel.

73. CALASANZ ABADÍA, D. (2013). *Manual del hortelano*. Huesca: Reproducción facsímil del año 1984 de la imprenta Pérez de Huesca.

directa, la plantada hace las “pencas” más grandes y anchas). La que se siembra muy temprano se sube pronto, no así la del resto del año. La acelga produce mucho si se arranca las hojas con cuidado». (pp. 17 y 18)

Antonio Beltrán, en la conferencia pronunciada titulada *Comer y Beber en Aragón*⁷⁴, cuenta: «Otro tanto puede decirse de las “truchas de huerta” como irónicamente se llama al resultado de rebozar con huevo hojas de acelga fritas con tomate, pimiento, ajo y perejil, siendo tan espectacular el nombre como el resultado» y «En el valle de Tena se decía “jueves Lardero, viernes huevero, sábado crespillero, domingo carnicero” que venía a desgarnar todo un repertorio de sustancias, entre las que no faltaban los crespillos de acelgas o borrajas». (pp. 13 y 31)

La publicación ‘Gastromuro 25 años’⁷⁵ recoge la curiosa receta de «pencas de acelga con bechamel». (p. 22)

Situación actual

Las acelgas son parte consustancial de la huerta y de la cocina desde mucho tiempo atrás. Fueron abundantes. Su diversidad, adaptación y rusticidad han sido claves para estar presentes en huertos y mantenerse hasta nuestros días. Las versiones y formulas culinarias son muy diversas a la hora de comerlas. Mucho ha cambiado el reconocimiento que se ha hecho hacia ellas en función del momento histórico que se vivía. Actualmente no tiene la consideración que merecen y el consumo ha menguado en favor de otras hortalizas. Hay algo incuestionable: una acelga cultivada en manos de un catedrático del campo se convierte en un sublime bocado a la altura de otros de mayor nombre y coste. En nuestra mano está la posición y el compromiso por devolver a la acelga el protagonismo que le corresponde tener en la mesa.

2. ORIGEN

Localidad: Huesca

Comarca: Hoya de Huesca

Provincia: Huesca

74. BELTRÁN, A. (1995). *Comer y beber en Aragón. La Academia Aragonesa de Gastronomía y sus propósitos*. Zaragoza.

75. ASOCIACIÓN DE VECINOS “SANTO CRISTO DE LOS MILAGROS”. (2005). *Gastromuro 25 años*. Barbastro: Asociación de vecinos “Santo Cristo de los milagros” Barrio del Entremuro.

Nombre donante: Antonio Oliván Soler

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Félix Ballarín Andreu



Félix Ballarín Andreu.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Se trata de una acelga bien conformada y homogénea, con una penca de color blanco y hoja de color verde oscuro. La mata tiende a apretarse o apiñarse. El peso oscila entre el kilo y el kilo y medio la mata.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

Es una planta que funciona casi todo el año, si se hacen ciclos y se escalona bien su proceso de cultivo en campo. Aunque la mejor temporada para disfrutar es la acelga de primavera o la de otoño.

Sembrando en febrero, plantar en marzo y comer en mayo y sembrando en julio, plantar en agosto y consumir de octubre hasta que llegan los fríos.

Observaciones y curiosidades del producto

Es una verdura que da mucho juego. Es económica y permite elaborar e innovar platos de nueva creación. Esta variedad es muy interesante por su textura y sabor, por ello se mantiene su cultivo y se conserva la variedad.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservar en frío. Consumir una vez recolectado en los próximos 2-3 días. Se vende por matas y cuando la acelga es de invernadero se comercializa en hojas antes de que se suba a flor.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Se aprovecha toda la planta. Es una verdura que tiene pocas mermas.

Cualidades organolépticas

Sabor especial. No aporta ninguna nota amarga y carece de hilos. Variedad muy homogénea, resiste bien la subida a flor o espigado. Es una variedad muy adaptada y ofrece matices organolépticos muy interesantes. Si podemos encontrar esta acelga cultivada en un huerto regado con agua de fuente, la sensación organoléptica todavía es más intensa.

Valoración gastronómica

Esta acelga cuenta con el reconocimiento de la cocina popular. Tuvo mucha aceptación y por ello se ha conservado hasta nuestros días. Es importante empezar a reconocer el valor de los alimentos más allá del precio o de su escasez.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

La acelga se ha comido hervida y aliñada o hervida, escurrida y rehogada con jamón, tocino y unos ajos. La penca ha sido utilizada para hervir y empanar, elaboración que sorprende y resulta muy atractiva. Para empanadas y rellenos es muy interesante. En la cocina de la España rural, era un plato muy habitual para la cena. Hay pendiente un trabajo de innovación para crear y desarrollar nuevos platos.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Hortelanos para autoconsumo y Cooperativa La Sazón para su comercialización.

Producción y comercialización actual

En el mercado agroecológico de Zaragoza y Huesca. Restaurantes y tiendas de frutas y verduras ecológicas de Zaragoza y en cestas de productos.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Acelga de la huerta Oliván de Huesca.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Esta variedad es muy representativa en la huerta oscense aunque, como se ve en la bibliografía, no aparece en los libros las singularidades de esta variedad local. Eran otros tiempos, donde seguro nunca se pensó en la erosión genética que estamos viviendo. Hay mucha incredulidad hacía las variedades locales, pero lo cierto es que su adaptación y singularidad la dotan de un valor de primer orden para los hortelanos y para el paladar de los consumidores. Diversidad es sinónimo de complementariedad. Conocer, mantener y valorar esta singularidad es poner de manifiesto el potencial de una selección natural del hombre durante generaciones para ofrecer la mejor versión. Esta variedad conforma un peldaño más de nuestro patrimonio alimentario local, defenderlo es una responsabilidad y mantenerlo debe ser un honor para mostrarlo a las generaciones venideras.

Ficha N.º 12

MELÓN DE GUARDAR DE SARIÑENA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Melón de guardar

Familia: *Cucurbitaceae*

Género: *Cucumis*

Especie: *C. Melo*



Semillas de melón de guardar de Sariñena.

Citas bibliográficas

Ignacio de Asso escribe en 'Historia de la economía política de Aragón'⁷⁶: «Las sandías, o melones de agua, y los regulares son delicadísimos, especialmente los que provienen de las pepitas de una especie noble de Barbastro y Estadilla». «Las villas de Estada, y Estadilla gozan un

76. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

terreno mui feraz en todo género de producciones propias del clima, entre las cuales sobresalen los melones, y varias especies de frutas de hueso, y pepita, à cuya abundancia contribuyen mucho el ser allí los árboles frutales tan corpulentos, y medrados, que en ninguna parte de Aragón se ven mayores». (pp. 121 y 139)

Pascual Madoz, en su "Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar"⁷⁷, señala dos localidades por el cultivo de melones: «Albalatillo. Prod; Trigo, cebada, avena, vino, poco aceite, judías y otras legumbres, hortalizas, algunas frutas, y gran cantidad de melones, quizás los mejores del país por su sabor exquisito cuya cosecha y los demás de esta clase suelen minorar o perderse a consecuencia de los frecuentes y terribles pedruscos que descargan en este terreno» y «Estadilla. Prod; Trigo, cebada avena, carrion, judías, patatas, melones, aceite, vino, seda, cáñamo, lino, hortalizas y frutas». (pp. 26 y 158)

Antonio Beltrán, en la conferencia pronunciada sobre *Comer y beber en Aragón*⁷⁸, escribe: «Hay ensaladas de patatas y cebollas en el Alto Aragón, no estorban a otra las manzanas de Biniés o los huevos duros el día de San Jorge en Huesca, en cualquier parte el pepino y hasta los melones de poca calidad que se aprecian -para ensalada-». (p. 46)

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz, en el 'Manual del hortelano'⁷⁹, escribe sobre el melón: «Hoy se siembran menos melones en nuestra Hoya que antiguamente. ¡Causas! muy variadas, la primera porque se precisa estar de centinela en las fincas no cercadas, ¡y aún así! Otra, la enfermedad de pie, que causa estragos según tierras, y luego que cuando nosotros los recogemos ya están los precios por el suelo. Se siembran a finales de abril "mejor mayo", a bancales a 60 cm. Mata a mata y unos 2 metros de bancal como mínimo, y se recogen de mediados de agosto en adelante. Es un fruto apetecible y se vende, pero el mercado va invadido por los importados de otras regiones, donde tienen para pronto y tarde». (p. 19)

77. MADDOZ, P. (1985). 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

78. BELTRÁN, A. (1995). *Comer y beber en Aragón. La Academia Aragonesa de Gastronomía y sus propósitos*. Zaragoza.

79. CALASANZ ABADÍA, D. (2013). *Manual del hortelano*. Huesca: Reproducción facsímil del año 1984 de la imprenta Pérez de Huesca.

José Antonio Adell y Celedonio García señalan en el libro 'Fiestas y tradiciones en el Alto Aragón. El verano'⁸⁰: «En Cofita las fiestas mayores eran para Santa María Magdalena, pero en la actualidad se celebran en honor del Santo de Peralta. Sobresalen los almuerzos y comidas populares, el homenaje a los “mayores del melón”, puesto que el lugar ha gozado de merecida fama por la calidad de los mismos». (p. 98)

Situación actual

El Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza y la Red de Semilla de Aragón conservan una importante colección de entradas de semillas de melón procedentes de Aragón. Actualmente tanto el Banco de Germoplasma como la Red de Semillas están promoviendo ensayos para verificar, describir y depurar algunas de las semillas locales prospectadas que presentan un mayor interés popular.

El melón de guardar de Sariñena es una de las variedades que más tradición ha tenido. Este dato ha hecho que la Red de Semillas trabaje para realizar un ensayo durante el año 2019 con las tres semillas prospectadas durante los últimos años. Debido al pasado cultural y la tradición heredada sobre este melón en la localidad de Sariñena, la Feria FEMOGA, en Sariñena, junto con la Red de Semillas de Aragón promueven un concurso-degustación de variedades locales de melón” para divulgar y poner de manifiesto el pasado cultural que tuvo el melón de guardar en Sariñena. Durante las dos ediciones celebradas los años 2017 y 2018, señalar que de entre todos los melones presentados ninguno correspondía a las características del melón de guardar, hecho que pone de manifiesto la situación crítica en la que se encuentra esta variedad local.

2. ORIGEN

Localidad: Sariñena

Comarca: Los Monegros

Provincia: Huesca

Nombre donante: Domingo Lana Novellón

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Vicente Tierz Sancho

80. ADELL CASTÁN, J. A. y GARCÍA RODRÍGUEZ, C. (1999). *Fiestas y Tradiciones en el Alto Aragón. El verano*. Huesca: Editorial Pirineo.



II Concurso degustación de variedades locales de melón de Sariñena. FEMOGA, 2018.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color de la piel, blanca y verde. Tamaño medio. El peso oscila entre los 2 y 3 kilos la pieza. La forma es ovoidal y la carne blanca. Destaca su corteza gruesa con grietas bien marcadas en la piel. El melón de guardar es un ecotipo del melón de tipo Tendral. En Sariñena el melón de guardar de piel blanca es el más tradicional.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

Para San Jorge dice el refrán: “El melonar ni nacido ni por sembrar”. El melón prefiere tierras flojas arenosas o limosas. Tierra que drene bien y con mucha materia orgánica. Subsolado de la parcela para que drene bien la tierra. Sembrar en bancos de 2 metros, las guías al interior, regar por el surco de fuera. Regar al principio mucho, dos veces por semana, cuando cuaja la flor reducir el riego y cuando el

fruto esté cuajado subir el riego. Una vez el melón está formado y casi maduro, reducir el agua. Este es el método tradicional. Por goteo se controla mejor el agua. Esta variedad admite dos momentos para la recolección: cogerlo en su punto, si es para comer en fresco y si el melón es para guardar, cogerlo antes del punto de su maduración óptima. La recolección habitual es para finales de agosto y primeros días de septiembre.

Observaciones y curiosidades del producto

El melón es de carne blanca. La semilla de un tamaño mayor a otras variedades y de un color amarillo. La curiosidad que cabe destacar es que estos melones se guardan hasta Navidad e incluso después de esta fecha. Se ponían sobre la cebada, trigo o colgados en vencejos de esparto, dos técnicas usadas antiguamente para guardarlos en casa.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

De este melón es destacable la conservación, si se recolecta unos días antes de su punto óptimo de maduración. Actualmente la producción es para autoconsumo en las escasas familias que todavía mantienen su cultivo.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

La pulpa una vez retirada la piel y semillas.

Cualidades organolépticas

Destaca su sabor dulce. Al ser una variedad de fácil conservación resulta más evidente poder conocer el momento óptimo de consumo.

Valoración gastronómica

El mayor atributo de este melón es el de poder consumirse 3-4 meses después de la recolección y mantener su sabor dulce y buena textura. Poder consumir un melón fresco unos meses después de la campaña, e incluso en Navidad con una técnica tradicional, es un atractivo que lo hace muy especial.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

El uso habitual es para comer en el postre como fruta. Aunque su versatilidad y facilidad de combinación con otros productos permiten

elaborar otras recetas y comerlo, por ejemplo, en sopa con helado de yogurt, en tacos, espolvoreado de granillo de almendra y menta fresca, etc... Hay un trabajo pendiente por fomentar la creación de nuevas recetas y diseñar nuevos productos transformados con la base del melón como licores, mermeladas, gelatinas, dulces de cuchara y un largo etcétera.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: No

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: No

Nombre y número de productores

Hortelanos jubilados.

Producción y comercialización actual

Solo hay producción para autoconsumo y de manera testimonial.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Melón de guardar de Sariñena.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Este melón de guardar de bodega o de invierno es el melón que más aprecio ha despertado entre los hortelanos de todas las variedades locales en Sariñena y pueblos colindantes como Albalatillo y Sena. Pascual Madoz señalaba la importante producción de melones y su calidad en Albalatillo dos siglos atrás. Actualmente los mayores tienen en el recuerdo esta frase: “Pa melones, los de Sena” o “Sena, el pueblo de los melones”. Medio siglo atrás, la casa que guardaba un melón y lo comía en Navidad era un lujo y un motivo de fiesta doble. Estamos frente a una verdadera singularidad de la cultura gastronómica de las localidades de Albalatillo, Sena y Sariñena. El melón de guardar presenta un potencial importante e inédito. Recuperar esta técnica y disfrutar de una fruta de verano en el invierno es suficiente motivo para poner en valor un claro ejemplo de la riqueza y diversidad de la cultura gastronómica de la comarca de Los Monegros.

Ficha N.º 13

ALPICOZ DE BIERGE

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Alpicoz de casa

Familia: *Cucurbitaceae*

Género: *Cucumis*

Especie: *C. melo*

Subespecie: *Cucumis melo flexuosus*



Semillas de alpicoz de Bierge.

Citas bibliográficas

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz, en el 'Manual del hortelano'⁸¹, escribe sobre los alpicozes: «Esta variedad es más apreciada que el pepino para ensalada, pero prácticamente se siembra

81. CALASANZ ABADÍA, D. (2013). *Manual del hortelano*. Huesca: Reproducción facsímil del año 1984 de la imprenta Pérez de Huesca.

muy poco, ya que con un alpicoz tiene una familia para media semana o más. En esta zona tan sólo alguno lo siembra de capricho y la forma es la misma que el melón y el pepiNo También la época de recogida es semejante al pepino». (p. 21)

Situación actual

El alpicoz se ha cultivado de manera dispar. Cuenta con defensores y detractores a pesar de la facilidad de su cultivo y su poder prolífico. Estamos ante un melón con forma de pepino. Destaca la ausencia de amargor, lo que lo hace muy interesante para consumir. Quizás sea el desconocimiento y poca popularidad lo que le privan de notoriedad y presencia en los recetarios y cocinas. En Huesca contamos con variedades locales que bien merecen la conservación y mantenimiento.

2. ORIGEN

Localidad: Bierge

Comarca: Somontano de Barbastro

Provincia: Huesca

Nombre donante: José María Lerís

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Alberto Ruiz Rodríguez



Alberto Ruiz Rodríguez.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color de piel, amarillo-verde claro. La carne interior es blanca con tonos verde claro. El tamaño es muy variable al igual que la forma, pudiendo ser rectos y curvados. El grosor oscila entre los 3 a 6 cm. Su peso oscila aproximadamente entre los 300 y 600 gr.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La siembra es durante los meses de mayo, junio y hasta mitad de julio y la recolección en los meses de agosto y septiembre. Las labores son: subsolado de la parcela para que drene bien la tierra, pase de fresa, marcar, sembrar en bancos de 2 metros y riego por goteo.

Observaciones y curiosidades del producto

Aunque su parecido con el pepino es muy evidente, realmente estamos ante una variedad de melón. Las características de esta planta son su rusticidad y buena adaptación. Las flores son pequeñas y de color amarillo. La suavidad y textura fina lo hacen muy atractivo para unos y a la vez muy insulso para otros. Ya conocen el refrán: "Sobre gustos no hay nada escrito". Resulta curioso encontrar una semilla de esta naturaleza en tierras oscenses, dentro de la tremenda erosión genética que está aconteciendo en el mundo rural. Parece ser que todavía hay personas que se resisten a perder el arraigo cultural de sus antepasados.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en frío. Consumir una vez recolectado en los próximos 2-3 días. Se venden por piezas o por kilos.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

La piel es muy fina por lo que se puede comer sin retirar la piel. Se aprovecha toda la pieza.

Cualidades organolépticas

Destaca la ausencia de amargor y la textura fresca y crujiente que ofrece en el paladar.

Valoración gastronómica

Resulta muy refrescante a la vez que suave. Es más dulce que el pepino, pero no tanto como el melón. Recién cogido, frío y en ensalada, es muy interesante.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

En ensalada, gazpacho o como aperitivo es muy refrescante. Su inédito sabor hace que combine bien con todo tipo de encurtidos.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: No

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Cooperativa La Sazón.

Producción y comercialización actual

En el mercado agroecológico de Zaragoza y Huesca. Restaurantes, tiendas de frutas y verduras ecológicas de Zaragoza y en las cestas de productos.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Alpicoz de Bierge.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

El alpicoz por la rusticidad del cultivo, las sensaciones organolépticas que ofrece y el coste reducido no debería faltar entre las hortalizas de verano. Un ingrediente a valorar y mantener por las bondades nutricionales que reporta a los consumidores.

Ficha N.º 14

CALABAZA AMARILLA DE PANZANO

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Calabaza amarilla

Familia: *Cucurbitaceae*

Género: *Cucurbita*

Especie: *C. pepo*



Semillas de calabaza amarilla de Panzano.

Citas bibliográficas

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz, en el 'Manual del hortelano'⁸², nos dice acerca de los calabacines: «Se siembran a caseta, de modo y manera que nazcan a los comienzos de mayo. Distancia

82. CALASANZ ABADÍA, D. (2013). *Manual del hortelano*. Huesca: Reproducción facsímil del año 1984 de la imprenta Pérez de Huesca.

60 cm. entre sí, de caseta en caseta 1,50 a 1,80 metros. Hoy ya es diferente con la calabaza híbrida que antes. Ocupa mucho menos terreno y produce infinitamente más. Se recogen desde la segunda quincena de junio. Esta planta no requiere tantos cuidados como el pepino y el melón, aunque el cultivo sea semejante...». (p. 21)

José Antonio Pérez en el libro 'A fuego lento. La cocina tradicional del Valle de Benasque'⁸³ describe dos recetas sobre el calabacín: «crema de calabacín y fritada de calabacín». (pp. 16 y 20). La receta de la fritada tradicional en este territorio destaca por la finalización de la misma, añadiendo huevos como si de un revuelto se tratara.

Roberto Serrano en la publicación 'La Cocina de Sobrarbe'⁸⁴ deja una receta con calabacín: «fritada de calabacín». (p. 18). En este caso la fritada se suprime el huevo y se acompaña con costilla de cerdo en conserva.

Situación actual

El Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza cuenta con una importante colección de entradas de semillas de calabacines procedentes de Aragón. El calabacín es una hortaliza de verano que ha tenido un uso importante en la cocina doméstica y cuando llegaba la temporada, se esperaba con gran entusiasmo. Laminados y fritos, en fritada, en tortilla o revuelto resultaban una alternativa muy esperada.

Quizás en la bibliografía nunca se le ha tratado como una de las hortalizas de más abolengo, pero realmente ante la gran diferencia que hay con los híbridos actuales pienso que no estaría de más reflexionar si hemos ganado o hemos ido para atrás. Aragón cuenta con un buen número de nombres haciendo referencia al mismo calabacín de guías o calabacín blanco que se cultivó de manera generalizada hasta hace tan solo unas décadas. El que haya todavía unos pocos héroes que han mantenido la semilla heredada pone en evidencia el sabor insulso del calabacín híbrido que se comercializa actualmente en cualquier época del año.

83. PÉREZ SIVÓ, J. A. (2006). *A fuego lento. La cocina tradicional del Valle de Benasque*. Barbastro: Asociación Guayente.

84. SERRANO, R.(1994). *La cocina de Sobrarbe*. Huesca: Mancomunidad de Sobrarbe.

2. ORIGEN

Localidad: Panzano

Comarca: Hoya de Huesca

Provincia: Huesca

Nombre donante: Francisco Javier Bescós

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Guillermo Valenzuela Blázquez



Guillermo Valenzuela Blázquez.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

El calabacín es un fruto inmaduro, de piel muy fina, color blanco y ligeros tonos verdes claro. La carne interior es blanca y más dura. El peso oscila entre los 200 y 350 gr. Forma alargada y sección homogénea entre 4 y 7 cm de diámetro.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

Se siembra en los meses de abril y mayo. Lo habitual es sembrar en dos golpes para alargar la temporada hasta bien entrado el mes de octubre. El trabajo de campo: subsolado y fresa. Sembrar en bancos de 2 metros y riego por goteo. Es sensible a la falta de agua.

Observaciones y curiosidades del producto

Destaca por su rusticidad y alta productividad. La planta saca 4-5 guías que pueden llegar hasta los 8 o incluso los 10 metros de largo. Necesita más terreno para desarrollarse que el calabacín convencional actual. Si la planta se siembra pronto, la floración es muy estable y la producción mayor que un calabacín convencional. La carne es más tersa y sabrosa que un calabacín convencional, se conserva mejor y no se altera el sabor. Las comparaciones son odiosas, pero la realidad es la que es.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en frío. Consumir una vez recolectado en los próximos 4-5 días. Se venden por piezas o al peso.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Calabacín de piel muy fina. Se aprovecha toda la pieza.

Cualidades organolépticas

La carne es más prieta y compacta. Lo mismo ocurre con la textura. No deja notas amargas y sí un sabor herbáceo muy agradable.

Valoración gastronómica

El sabor es infinitamente superior al convencional y se guarda durante más días y en mejores condiciones. Precisa de un cuidadoso manejo por la piel delicada que tiene.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

El calabacín ofrece un importante repertorio de elaboraciones. Cortado en lonchas y frito o a la plancha resulta excepcional. Hervido triturado para puré, hervido y aliñado como una verdura, relleno y gratinado resulta extraordinario. Para elaborar la excelsa fritada en

todas sus variantes: con adobo, caracoles o longaniza. Como base de rellenos para una empanada o torneado y hervido como guarnición de carnes y pescados.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: No

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Algunos hortelanos para autoconsumo y de manera comercial, Cooperativa La Sazón y huerta Gratal.

Producción y comercialización actual

En el mercado agroecológico de Zaragoza y Huesca. Restaurantes, tiendas de frutas y verduras ecológicas de Zaragoza y en las cestas de productos.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Calabaza amarilla de Panzano.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Profunda reflexión deberíamos hacer el conjunto de la sociedad ante el abandono veloz de las semillas locales en los últimos 40 años en las huertas españolas y las consecuencias que ello está generando tanto en las zonas rurales como en el empobrecimiento de la cultura gastronómica local de nuestro territorio. Este calabacín ha estado a punto de pasar al olvido y desaparecer solo porque la planta precisa de más extensión para poder hacer su ciclo de vida. Todas las demás bondades que aporta quedaban en segundo plano. Valorar un producto solo por cuanto se puede sacar de él es no entender los ritmos de las plantas y perderse la belleza organoléptica que aporta a los paladares. Otro monumento del patrimonio vegetal local que tiene todos los argumentos para seguir formando parte de la vida culinaria de los hogares del Alto Aragón.

Ficha N.º 15

GARBANZO FINO DE SARIÑENA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Garbanzo fino

Familia: *Fabaceae*

Género: *Cicer*

Especie: *C. arietinum* L.



Semillas de garbanzo fino de Sariñena.

Citas bibliográficas

Juan Altamiras en el libro 'Nuevo arte de cocina'⁸⁵ nos deja una interesante receta con garbanzos, especialmente por la forma del remojo: «garbanzos comunes». (p. 120)

85. ALTAMIRAS, J. (1994). *Nuevo arte de cocina*. Huesca: La Val de Onsera.

Ignacio de Asso nos deja en su obra 'Historia de la economía política de Aragón'⁸⁶: «Los garbanzos tenían protagonismo y su cultivo era importante. Así lo demuestran el principal núcleo productivo en la época 10.000 cahices de Barbastro, mucho más que judías y lentejas y los 25 cahices del Partido de Benabarre». (pp. 85 y 141)

Pascual Madoz ha dejado constancia en su obra "Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar"⁸⁷ de lo que significó el cultivo del garbanzo y señala estas localidades como principales productoras en la provincia de Huesca: «Castiello de Jaca, Ligüerre de Ara, Sieso de Huesca. Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Garbanzos una producción de 1.597 fanegas». (p. 217)

La publicación 'El cocinero instruido'⁸⁸ nos deja una fórmula del uso de la legumbre seca: «El garbanzo, judía, lenteja, y toda clase de legumbre seca, molida y cernida son también buenas para sopa, haciéndoles hervir con el caldo, procurando darlas vuelta con frecuencia para que queden sueltas y no se quemen». «Modo de hacer morteruelo... Hecho esto, se pone al fuego una grande olla, nueva si puede ser, y en ella con el agua necesaria se pone garbanzo bueno, buen trozo de tocino salado, otro de jamón, una pierna de carnero, alguna liebre, conejo o perdiz, a su tiempo se le sirven las especias dejándolo todo cocer sin retirar la olla del fuego por espacio de 24 horas, añadiéndola caldo cuando lo necesite, sal, etc...». (pp. 7, 37 y 38)

José Vicente Lasiera en su libro 'La cocina aragonesa'⁸⁹ deja estas elaboraciones a base de garbanzos: «potaje al vinagre, potaje de Aragón, potaje de garbanzos y abadejo, potaje de Oliván y garbanzos de vigilia con espinacas». (pp. 118, 120, 121 y 122)

Antonio Beltrán, en el libro 'Cocina aragonesa'⁹⁰, escribe sobre las legumbres: «No era habitual en la cocina popular aragonesa el uso de

86. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

87. MADOZ, P. (1985). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

88. ANÓNIMO. (1863). *El cocinero instruido*. Barbastro: Imprenta Puyol España.

89. LASIERRA RIGAL, J. V. (1987). *La cocina aragonesa*. Zaragoza: Ed. Mira Editores.

90. BELTRÁN, A. (1987). *Cocina aragonesa*. Zaragoza: Ediciones Oroel.

purés salvo las gachas o farinetas del “almuerzo” ya citadas. En cambio, el consumo de leguminosas o legumbres secas como los garbanzos, las judías, los guisantes y, en menor medida, las lentejas, almortas y otras era habitual y el “cocido” casi a diario. Era normal que el arroz y los garbanzos se comprasen y almacenasen para todo el año». «El cocido aragonés se compone como en todas partes, de una olla con arroz pastas de sopa, patatas, y verduras, garbanzos o judías según las zonas y carne de vaca o carnero, o de cordero, huesos, morcilla, chorizo y tocino, además de carne picada “pelota” en algunos sitios por influencia catalana o valenciana». «En muchas partes con garbanzos se hace un “empedrado” en el que son esenciales los nabos, la judía verde, las patatas y el arroz, con añadidura de caracoles en algunos sitios; para Semana Santa podía hacerse con espinacas, patatas y una picada para darles sabor o bien con nabos y col o con acelgas, casi siempre con arroz y sirviéndolo muy espeso, de donde deriva su nombre». «Recetas con garbanzos: cocido y pelotas de Carnaval, cocido con morcillote, garbanzos a la Tarazonica, potaje de Aragón, potaje de garbanzos y abadejo, potaje de Oliván y potaje al vinagre». (pp. 80, 82, 216, 222, 224 y 226)

La publicación ‘La cocina de Sobrarbe’⁹¹ nos deja una receta con garbanzos: «Garbanzos en salsa. Ingredientes; Garbanzos, Patatas, Chorizo, Panceta, Cebolla, Tomate, Huevo y sal. Elaboración; Se ponen los garbanzos en remojo durante una noche. Se cortan las patatas a cuadritos y se hacen hervir con los garbanzos en una cazuela con agua y sal. Se añade el chorizo y la panceta cortada a trozos. Cuando casi están hechos, se hace un sofrito de cebolla y tomate, se corta un huevo duro en trocitos y se incorpora al guiso». (p. 17)

José Manuel Porquet escribe en ‘Comer en Huesca’⁹²: «Los oscenses como los habitantes de otros muchos lugares de la geografía española, han sido siempre muy amantes de los pucheros, cuyo antecedente hay que buscarlo en la famosa olla podrida, y por eso está ahí el “Potaje de Oliván” en el que no hay judías, pero sí garbanzos, espinacas, hueso de jamón y tocino».

91. SERRANO, R.(1994). *La cocina de Sobrarbe*. Huesca: Mancomunidad de Sobrarbe.

92. PORQUET, J. M. (1989). *Comer en Huesca*. Huesca: DPH.

José Español en el recetario 'En la olla'⁹³ nos deja lo siguiente: «En la montaña siempre han tenido buena prensa las legumbres porque son platos que además de ser muy sabrosos, llenan el estómago y hasta parece que quitan el frío. Hoy en día, los platos de legumbres vuelven a resucitar en la carta de los restaurantes, aunque en menor medida que antaño. Las judías secas se cultivaban en todo el valle. Al igual que las lentejas de Arasán y los garbanzos que se traían de La Fueva, las judías son especialmente buenas en el Solano debido al buen clima que tienen. Los platos de legumbres en sí son parecidos a los de otras comarcas al no haber grandes variaciones en sus elementos. Aunque las judías sin más (conocidas como viudas) o con un leve acompañamiento son delicadas y agradables al paladar, lo más corriente es que vayan, al igual que el resto de legumbres, bien armadas, es decir, acompañadas de chorizo, longaniza, ajos, cebollas, jamón y huesos de ternera. También era muy frecuente emplear las legumbres para la elaboración de purés como el siguiente: Puré de garbanzos. El día anterior se ponen a remojo dos libras de garbanzos con un poco de sal y agua fría a remojo. Luego con tocino, zanahoria, cebolla y caldo se lleva a hervir y cuando están cocidos se quita la zanahoria, la cebolla y el tocino. Se pasa por el cedazo y bien desagrado y sazonado, se calienta y se sirve». (pp. 11 y 12)

José Antonio Pérez, en la publicación y recopilación de recetas del 'Valle de Benasque'⁹⁴, ofrece cuatro elaboraciones con garbanzos: «garbanzos con tocino, ajo y perejil, garbanzos de col blanca, cocido de garbanzos con patatas y garbanzos con salsa de almendra». (pp. 21, 22, 23 y 24)

Joaquín Coll, en la publicación 'Manjares del Somontano'⁹⁵, nos deja dos recetas de garbanzo y una reflexión para los jóvenes y no tan jóvenes: «Garbanzos en salsa. Estamos como en el plato anterior, ante esa picada de salmorejo que puede mejorar hasta las guijas. Estos garbanzos de Adahuesca constituyen uno de los platos más redondos y personales de la geografía gastronómica del Somontano. Un plato que deben conocer las nuevas generaciones, para que sepan lo que es

93. ESPAÑOL FAUQUIÉ, J. (1997). *En la olla. Recetario antiguo y moderno*. Barbastro: Asociación Guayente.

94. PÉREZ SIVÓ, J. A. (2006). *A fuego lento. La cocina tradicional del Valle de Benasque*. Barbastro: Asociación Guayente.

95. COLL, J. (2002). *Manjares del Somontano*. Huesca: La Val de Onsera.

bueno a diferencia del preparado siguiente originario de Bierge, éste, ha decidido reforzar su autoridad con un poco de tocino blanco que le hace justicia. Ingredientes; 500 gr de garbanzos, 2 huevos duros, 2 tiras de tocino blanco, 1 gajo de cebolla, 2 dientes de ajo, 1 puñado de almendras, 4 ó 5 tajadas de pan, 2 hojas de laurel, perejil y sal. Elaboración; Poner a remojo los garbanzos la noche anterior. Poner a cocer en una olla junto con la cebolla y el laurel. Freír el pan y las almendras peladas. Hacer una picada de ajo, perejil, almendras y pan frito. Sofreír el tocino blanco. Cuando los garbanzos estén cocidos, dejar un poco de caldo y añadir la picada, la panceta y los huevos duros. Dejar cocer veinte minutos. La otra receta, Garbanzos en salsa a la manera de Bierge». (pp. 58 y 59)

La publicación 'Come como antes'⁹⁶ nos deja dos recetas: «De la ciudad de Jaca, garbanzos en salsa, y de la localidad de Borau, garbanzos con bacalao». (pp. 27 y 28)

El recetario 'El hogar en la memoria'⁹⁷ nos brinda tres recetas: «Las dos recetas primeras proceden de Sena, cocido castellano y garbanzos con salsa de galleta. La elaboración clásica que hacen en Chalamera del Reao de Binéfar destaca por sustituir la judía por el garbanzo». (pp. 26, 27 y 35)

El libro de las recetas tradicionales recogidas en 'Cuchara de Palo'⁹⁸ de Cofita aporta dos elaboraciones con garbanzos: «garbanzos en salsa y cocido de torteta.». (pp. 24, 25, 28 y 29)

La publicación 'Gastromuro 25 años'⁹⁹ de Barbastro aporta dos elaboraciones con garbanzos, reproduzco los que se acompañan con chireta: «Garbanzos con arviello y garbanzos con chireta. Dejamos los garbanzos a remojo el día anterior. Cuando el agua hierve ponemos los garbanzos, y cuando están a medio cocer, les echamos un trozo de tajo bajo, una chireta, cortezas de jamón, y lo dejamos cocer; luego añadimos una patata cortada a cuadros. Aparte en una sartén,

96. CRUZ ROJA. (2003). *Come como antes. 94 recetas inolvidables*. Zaragoza: Cruz Roja de Jaca.

97. VV.AA. (2004). *El hogar en la memoria*. Huesca: Colegios públicos de Chalamera, Ontiñena, Sena y Villanueva de Sijena

98. ASOCIACIÓN CULTURAL Y RECREATIVA ESTAREN. (2005). *Cuchara de palo*. Novatesa, Barcelona: Ediciones Gráficas.

99. ASOCIACIÓN DE VECINOS "SANTO CRISTO DE LOS MILAGROS". (2005). *Gastromuro 25 años*. Barbastro: Asociación de vecinos "Santo Cristo de los milagros" Barrio del Entremuro.

hacemos un sofrito de chorizo, longaniza, cebolla, ajo, perejil, tomate, huevo duro y una picada de almendras; añadimos a los garbanzos y dejamos que dé un hervor de unos 5 minutos». (pp. 21 y 34)

La recopilación de recetas ‘Delicias del Ésera e Isábena’¹⁰⁰ nos deja una elaboración con garbanzos: «garbanzos con tripa de ternera». (p. 28)

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en la publicación ‘Variedades autóctonas de legumbres españolas’¹⁰¹ hacen un trabajo sobre los garbanzos aragoneses, así como una descriptiva de las variedades de las garbanzos multiplicados y caracterizados por el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza. De todas ellas nombro las seis muestras de garbanzos altoaragonesas, de las trece entradas que aparecen en la obra: «garbanzo de Bandalies, garbanzo de Bespén, garbanzos rojetes de Betorz, garbanzos del terreno de Centenero, garbanzo fino de Hospitaled la Coloma y garbanzo de Panzano». (pp. 326 a 337)

La publicación ‘Las recetas de la abuela’¹⁰² ofrece una receta de garbanzos procedente de Barós: «garbanzos en salsa con bacalao y fideos».

Cristina Mallor e Ismael Ferrer en el póster *Garbanzos singulares de Aragón*¹⁰³ muestran la riqueza genética de garbanzos locales conservados en el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza. 30 entradas de las cuales 28 muestras son locales. Cito las siete nuevas entradas de semillas altoaragonesas prospectadas por un servidor y la prospectada en Pozán de Vero por Concha Ruiz: «garbanzo Perico La Chela, de Binaced; garbanzo Casa Portaña, de Osía; garbanzo Casa Garbanjero, de Huerto; garbanzo fino Casa La Hornera, de Sariñena; garbanzo Casa El Casero, de Sariñena; garbanzo Casa Cavero, de Betorz; garbanzo Casa Soltero, de Troncedo y garbanzo Casa Corumba, de Pozán de Vero».

100. ASOCIACIÓN DE MUJERES DE GRAUS. (2007). *Delicias del Ésera e Isábena*. Barbastro: Asociación de mujeres de Graus.

101. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2008). *Variedades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

102. ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA. (2009). *Las recetas de la abuela*. Comarca del Alto Gállego. Sabiñánigo.

103. FERRER, I. y MALLOR C. (2017). *Garbanzos Singulares de Aragón*. Zaragoza:C.I.T.A., Gobierno de Aragón.

Situación actual

Los garbanzos se cultivan y consumen en nuestra tierra desde muy antiguo. Siempre se les ha dado más prestigio que a las lentejas y prueba de ello es la cantidad de recetas que de ellos tenemos. En la actualidad la producción en el Alto Aragón con variedades locales se ciñe a media docena de hortelanos que mantienen la semilla heredada. Hay una excepción como son los garbanzos de esta ficha que se producen para su posterior comercialización para gloria y bendición de nuestros paladares.



José Ballarín Laín.

Un trabajo de prospección de garbanzos, realizado por quien les está escribiendo durante los años 2013-2014-2015-2016, ha servido para duplicar las entradas de garbanzos locales en Aragón. Todas las muestras son aportadas por agricultores jubilados que se resisten a dejar perder la semilla heredada de sus padres y evidencia la falta de relevo generacional y las consecuencias que ello significa. Las instituciones pertinentes tienen la responsabilidad de gestionar y elaborar un estudio profundo para poder analizar con detalle el importante material genético recabado. No me cabe la menor duda que tendremos gratas sorpresas sobre el material recopilado tanto desde el punto de vista nutricional como culinario.

2. ORIGEN

Localidad: Sariñena

Comarca: Los Monegros

Provincia: Huesca

Nombre donante: José Ballarín Laín

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Félix Ballarín Andreu

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Grano de color beige, tamaño pequeño, forma redonda y superficie lisa. 360 semillas de garbanzos pesan 100 gr.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

Sembrando en noviembre. El garbanzo es sensible al frío y a las nieblas de invierno. Recomendable sembrar en febrero con buen tempero, mejor control de la hierba y recolectar para San Juan. Labores en campo: chisel, pase de cultivador y preparador y sembrar. Dejar entre líneas 50 cm para poder escardar la hierba.

Observaciones y curiosidades del producto

La semilla lleva tres generaciones en la familia Casa La Hornera. El lugar donde se ha venido sembrando es en el paraje de Los Esquiñones, en Sariñena. El cultivo de esta variedad es ecológico.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en lugar fresco y seco. En el mercado se venden en bolsas de medio y de kilo.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Todas las semillas secas y limpias son aptas para su consumo.

Cualidades organolépticas

Destaca por su aroma, textura mantecosa y sabor excepcional.

Valoración gastronómica

Resulta de gran interés culinario contar con un garbanzo que tanto su apariencia, sabor y textura son diferentes a otros y muy apreciables por la singularidad que ofrece esta variedad. Estamos ante un garbanzo que destaca por sus cualidades nutricionales y gastronómicas.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

El repertorio de recetas es mucho y muy diverso. La bibliografía está bien dotada de múltiples elaboraciones. La consideración que cabe hacer es la de tratar de poner en valor y nombrar esta como otras variedades locales para poder poner encima de la mesa la labor de selección natural que han hecho generaciones de hortelanos para edificar la diversidad, adaptabilidad y la calidad sensorial de los mismos. Un apunte que bien merece reflexionar es el de fomentar el remejo y cocción de los garbanzos en las casas y algunos establecimientos de hostelería para mejorar y mucho las elaboraciones. Es sencillo como, con tan poco, se puede cambiar tanto el final de un plato.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Cooperativa La Sazón.

Producción y comercialización actual

La producción alcanza los 300-400 kg anuales. Se comercializa en el mercado agroecológico de Huesca y Zaragoza y en las cestas a domicilio.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Garbanzo fino de Sariñena.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

En la provincia de Huesca, a pesar de contar con doce muestras de garbanzos locales, la realidad es que tan solo el garbanzo fino de Sariñena podemos encontrarlo en el mercado. Lo que significa el cambio de modelo productivo en las tierras oscenses y el cambio de modelo alimenticio que ha habido en nuestro territorio, si lo comparamos con la época de Pascual Madoz. En Aragón está pendiente un proyecto de investigación sobre las 28 muestras locales de garbanzos, donde poder cuantificar de manera transversal el potencial y singularidad de cada una de ellas, así como el alcance de su influencia en el territorio, la gastronomía y el turismo. El garbanzo fino de Sariñena representa y expresa la identidad del patrimonio vegetal alimentario local. Una pieza de museo que se puede disfrutar con los cinco sentidos.

Ficha N.º 16

LENTEJAS DE CENTENERO

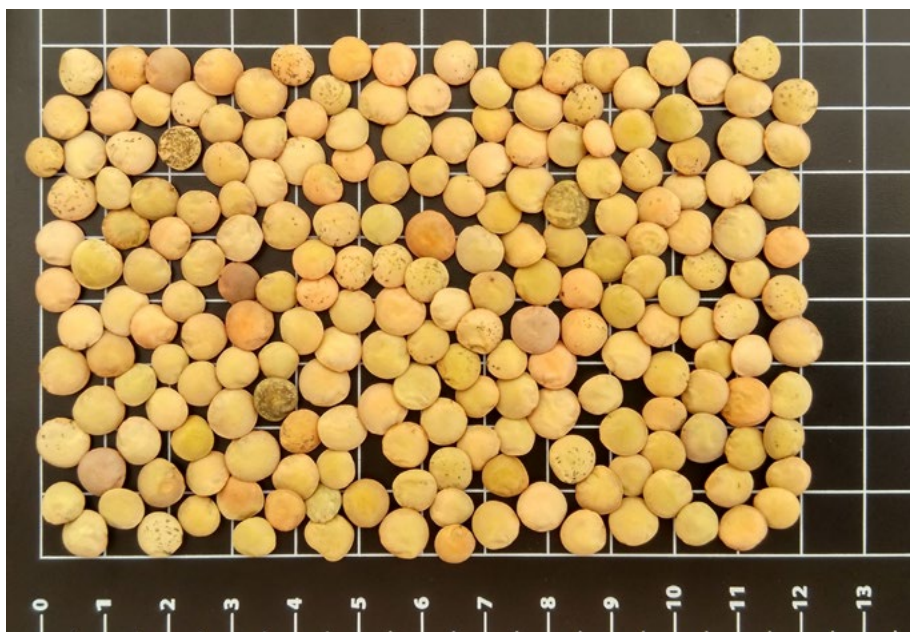
1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Lentejas del terreno

Familia: *Fabaceae*

Género: *Lens*

Especie: *L. culinaris*



Semillas de lentejas de Centenero.

Citas bibliográficas

Ignacio de Asso, en su obra 'Historia de la economía política de aragón'¹⁰⁴, escribe: «La producción de lentejas en la partida de Benabarre era de 40 cahices y en Barbastro de 14 arrobas». (pp. 85 y 141). Ignacio de Asso cita en pocas ocasiones las lentejas y cuando lo hace es en el Alto Aragón.

104. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

Pascual Madoz, en su obra 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'¹⁰⁵, ha dejado constancia de lo que significó el cultivo de las lentejas y señala estas localidades como principales productoras de lentejas en la provincia de Huesca: «Basaran, Bielsa, Cillas, Cortillas, Eriste, Escuaín, Ginaste, Guaso, Labata, Ligüerre de Ara, Otal y Oto. Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Lentejas una producción de 2.945 fanegas». (p. 217)

La publicación 'El cocinero instruido'¹⁰⁶ nos deja una fórmula del uso de la legumbre seca: «El garbanzo, judía, lenteja, y toda clase de legumbre seca, molida y cernida son también buenas para sopa, haciéndoles hervir con el caldo, procurando darlas vuelta con frecuencia para que queden sueltas y no se quemen». (p. 7)

José Vicente Lasiera en la obra 'La cocina aragonesa'¹⁰⁷ recoge esta elaboración: «Lentejas de Ordesa. Ingredientes para seis personas: 500 gr de lentejas, 2 puerros, champiñones silvestres, 1 cebolla, 1 hueso de jamón, 2 tomates, morcilla. Se ponen a remojo las lentejas desde el día anterior; se cambia el agua y se ponen a cocer junto con el hueso de jamón. Los puerros, la cebolla, los champiñones, el tomate y la morcilla se fríen bien. Cuando están las lentejas cocidas se les añade el sofrito y se deja cocer unos diez minutos más. Antes de retirarlas del fuego, añadir unas gotitas de anís y vino moscatel. Magín Robert, jefe de cocina del Hotel Formigal, Sallent de Gállego». (p. 120). Esta receta evidencia que hasta los años 80 todavía había algún productor que abastecía a los vecinos y restaurantes. El cultivo de lentejas en el valle de Gistaín tuvo gran importancia, de hecho una de las muestras de lentejas de la colección del Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas procede de la localidad de Sin.

Luis Irizar y Manuel Martínez Llopis en el libro 'Las cocinas de España'¹⁰⁸ destacan la elaboración: «Lentejas al estilo del Alto Aragón. Esta receta

105. MADOZ, P. (1985). *'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'*. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

106. ANÓNIMO. (1863). *El cocinero instruido*. Barbastro: Imprenta Puyol España.

107. LASIERRA RIGAL, J. V. (1987). *La cocina aragonesa*. Zaragoza: Ed. Mira Editores.

108. MARTÍNEZ LLOPIS, M. y IRIZAR, L. (1990). *Las cocinas de España*. Madrid: Ed. Alianza.

es un “recao” habitual en los valles del Pirineo, en donde las lentejas se acompañan con la gracia de unas setas y unos puerros, sin que les falte la sabrosa morcilla». (p. 102). Esta receta da buena cuenta del cultivo y consumo de lentejas en el Alto Aragón.

Antonio Beltrán, en el libro ‘Cocina aragonesa’¹⁰⁹ vuelve a nombrar la receta: «lentejas de Ordesa». (p. 220)

El libro ‘La cocina de Sobrarbe’¹¹⁰ nos deja una receta con esta legumbre: «lentejas de Sobrarbe». (p. 16). Esta elaboración como las lentejas de Ordesa o las lentejas al estilo del Alto Aragón son idénticas, salvo el matiz de la adición o no del anís o moscatel. La mala prensa que se ha hecho hacia esta legumbre evidencia cómo una elaboración que aparece en varias publicaciones actualmente no se elabora. Probablemente estemos ante una de las creaciones tradicionales que mejor definieron nuestro territorio medio siglo atrás y ahora no queda rastro de tan digna elaboración.

José Español en el recetario ‘En la olla’¹¹¹ nos deja lo siguiente: «En la montaña siempre han tenido buena prensa las legumbres porque son platos que además de ser muy sabrosos, llenan el estómago y hasta parece que quitan el frío. Hoy en día, los platos de legumbres vuelven a resucitar en la carta de los restaurantes, aunque en menor medida que antaño. Las judías secas se cultivaban en todo el valle. Al igual que las lentejas de Arasán y los garbanzos que se traían de La Fueva, las judías son especialmente buenas en el Solano debido al buen clima que tienen. Los platos de legumbres en sí son parecidos a los de otras comarcas al no haber grandes variaciones en sus elementos. Aunque las judías sin más (conocidas como viudas) o con un leve acompañamiento son delicadas y agradables al paladar, lo más corriente es que vayan, al igual que el resto de legumbres, bien armadas, es decir, acompañadas de chorizo, longaniza, ajos, cebollas, jamón y huesos de ternera». (p. 11)

José Antonio Pérez, en la publicación y recopilación de recetas del ‘Valle de Benasque’, ofrece tres elaboraciones con la lenteja.

109. BELTRÁN, A. (1987). *Cocina aragonesa*. Zaragoza: Ediciones Oroel.

110. SERRANO, R.(1994). *La cocina de Sobrarbe*. Huesca: Mancomunidad de Sobrarbe.

111. ESPAÑOL FAUQUIÉ, J. (1997). *En la olla*. Recetario antiguo y moderno. Barbastro: Asociación Guayente.

Transcribo el recado de Villanova por su singularidad: «Lentejas con fideos, lentejas estofadas con puerros y patatas y Recao de Villanova. Ingredientes, Patatas 1kg, Lentejas 150 gr, Cebolla 200 gr, Hueso de jamón, Tomate 250 gr, Chorizo, 250 gr, Tocino 200 gr, Agua 1 Litro, Col 300gr. Elaboración. En agua se pone el hueso de jamón, las patatas y las lentejas. Aparte se sofríe lo cocido anteriormente con el resto de los ingredientes. Este sofrito lo añadimos al caldo con el que hemos cocido el hueso, las patatas y las lentejas. Se prueba de sal y aceite. Se añade el tocino, el chorizo y un poco de agua fría. Se deja que termine de cocer y se sirve. Observaciones. Este plato servía de plato único en las comidas. Es un plato que admite todo tipo de verduras y carnes. Cocer poco a poco». (pp. 31, 32 y 42)

Joaquín Coll nos deja una receta de lentejas y argumenta la misma en el libro 'Manjares del Somontano'¹¹²: «Lentejas con tocino en olla a presión. Se trata de una variante de nuestro cocido de garbanzos o recao. Aunque no lo parezca, la digestión de este maravilloso plato de lentejas es mucho más ligera que la de su célebre pariente, las "judías con morro y oreja"». (p. 60)

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en la publicación 'Variedades autóctonas de legumbres españolas'¹¹³ hacen un trabajo y estudio sobre las lentejas aragonesas, así como una descriptiva de las variedades de las lentejas multiplicadas y caracterizadas por el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza. De todas ellas señalo las lentejas altoaragonesas que aparecen en la obra: «lentejas del terreno de Centenero, lentejas de casa de Sin, lenteja royeta, lenteja royeta maculada, lenteja pequeña y lenteja pequeña negra. Todas ellas de Radiquero». (pp 354 a 365). En total seis fichas de lentejas de la provincia de Huesca de las siete muestras de lentejas locales que hay conservadas de todo Aragón en el Banco.

Situación actual

El cultivo y consumo de lentejas ha sido muy importante, tanto que se les atribuyeron propiedades medicinales. El bajo consumo actual y la desaparición del cultivo en el Alto Aragón son consecuencia de la mala prensa que se ha hecho de ellas en el último medio siglo.

112. COLL, J. (2002). *Manjares del Somontano*. Huesca: La Val de Onsera.

113. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2008). *Variedades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

Este planteamiento erróneo y una política agrícola equivocada han lapidado un cultivo tradicional, base de la alimentación durante generaciones en el Alto Aragón y especialmente importante para la sostenibilidad del territorio. Actualmente hay un hortelano en Embún que está reproduciendo una de las muestras locales de lenteja para poder comercializarla en unos años. Brillante iniciativa para poner en valor y mostrar que es posible volver a tener el sabor de nuestro patrimonio alimentario con responsabilidad y compromiso.

2. ORIGEN

Localidad: Centenero

Comarca: Hoya de Huesca

Provincia: Huesca

Nombre donante: Bibian Lafuente Piedrafita

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Borja Duarte Lasheras



Borja Duarte Lasheras.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color del grano, marrón con tonos verdes. 300 semillas pesan 100 gramos. El diámetro de la semilla es de 7 mm. Es la lenteja más grande de la colección.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La siembra tiene lugar en la primera quincena de febrero, la recolección para julio o agosto. La lenteja prefiere terrenos pobres, nunca de huerta. Labores en campo; chisel, pase de cultivador y preparador y sembrar.

Observaciones y curiosidades del producto

En la provincia de Huesca, el cultivo y consumo de lenteja fue importante y resulta verdaderamente curioso ver el estado de abandono de las semillas locales de lenteja. Un alimento de gran interés nutricional y culinario que ha sido apartado de las mesas de los hogares, un tremendo error que no admite justificación alguna. Una lenteja local cultivada de forma sostenible no precisa de grandes acompañamientos para sorprender en la mesa.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en lugar fresco y seco. La presentación en el mercado tiene que esperar uno o dos años más.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Todas las semillas secas y limpias son aptas para su consumo.

Cualidades organolépticas

Lenteja con una textura harinosa y un inédito sabor. En boca es extraordinaria por sus matices herbáceos.

Valoración gastronómica

Estas lentejas son tan sabrosas que no necesitan más atuendos o compañeros de viaje, basta con un sofrito de cebolla y ajo. Su alto poder organoléptico hace que su valoración en cocina sea muy alta.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

La lenteja permite un repertorio muy importante de elaboraciones. Las lentejas son la base de numerosos platos de cuchara, ya sean solas o en cocidos. Al ser un producto neutro funciona bien en ensaladas, con carnes, pescados, pasta, huevos y en guarniciones.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: No

Nombre y número de productores

Borja Duarte.

Producción y comercialización actual

A la espera de tener producción para comercializar.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Lentejas de Centenero.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Esta lenteja sobresale por su sabor y textura. Estamos ante otro producto singular por todo su pasado, con un potencial enorme por sus características identitarias que lo dotan de un interés especial tanto en lo social como en lo ambiental y gastronómico. Actualmente un hortelano en Embún está reproduciendo esta variedad. Se deberían abrir líneas de investigación para contrastar las cualidades nutricionales y culinarias de las muestras de lentejas locales. Hay otra línea de trabajo para esta variedad por el tamaño de la misma: la comercialización de granos frescos inmaduros. Potencial y singularidad local para contar una historia gastronómica basada en hechos reales.

Ficha N.º 17

JUDÍA DEL GANCHO ROMANA DE ARAGUÁS

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Judía del gancho romana

Familia: *Fabaceae*

Género: *Phaseolus*

Especie: *P. vulgaris*



Semillas de judía del gancho romana de Araguás.

Citas bibliográficas

Pascual Madoz, en su obra 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'¹¹⁴, dejó constancia

114. MADUZ, P. (1985). 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

de lo que significó el cultivo de la judía y señala estas localidades como principales productoras en la provincia de Huesca: «Abiego, Adahuesca, Aguas, Agüero, Aínsa, Aisa, Alastruey, Albalate de Cinca, Albalatillo, Alcalá de Gurrea, Alcalá de Obispo, Alerre, Almudafar, Ara, Aragüés del Puerto, Arascues, Arguis, Arraso, Asín de Broto-abundantes y exquisitas judías-, Aso de Sobremonte, Bagüeste, Barbastro, Benabarre -800 cahíces de judías-, Beranuy, Berdún, Bergua, Bernues, Bielsa -mucho judía-, Biscarrues -mucho legumbre-, Bolea, Bono, Cartirana, Castiello de Jaca, Cillas, Cortillas, Escalona, Escuain, Estadilla, Fiscal, Fraga -mucho legumbre-, La Fueva-Legumbres en abundancia-, Gere -judías de superior calidad-, Gerve, Ginaste, Gistaín -judías de la mejor calidad-, Guaso, Huesca, Ibieca, Igriés, Jaca -muchas alubias y bastantes legumbres-, Javierre del Obispo, Javierrelatre, Larrede, Larrés, Laspuña, Lierta, Liguerra de Ara, Liguerra de Cinca, Liri -judías de muy buena calidad, Loarre, Montanuy -muchas judías-, Morillo de Liena, Naval -judías de las mejores que se conocen por las aguas salitrosas, Oliven, Oros Alto y Bajo, Oto, Plan, Pueyo, Purroy, Roda, El Run, Salinas de Jaca, Senz, Señes, Serveto, Serraduy, Torre de Ésera, Vilas del Turbón, Villacarle, Villanova, Viu y Yebra. Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1.799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Judías una producción de 15.359 fanegas». (p. 127)

El maestro Teodoro Bardají en su obra 'La cocina de ellas'¹¹⁵ da una explicación sobre las judías verdes y deja seis elaboraciones: «judías verdes a la Andaluza, judías verdes a la campesina, judías verdes estofadas, judías verdes con mantequilla, judías verdes salteadas y judías verdes con tomate». Reproduzco la de las judías verdes a la Andaluza: «judías verdes a la Andaluza. CALIENTES. - Después de bien limpias, se cuece un kilo de judías verdes anchas, que en Granada les llaman Ganchos, por su parecido con los de las romanas de pesar». (pp. 633, 634 y 635). Clarificadora la puntualización que realiza Teodoro en la receta «judías verdes a la Andaluza», donde muestra que estamos hablando de la misma judía. Por la procedencia y la distribución de esta variedad, estamos frente a una variedad incunable para consumo en fresco un siglo atrás.

115. BARDAJÍ, T. (2002). *La cocina de ellas*. Huesca: La Val de Onsera.

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz escribe en su 'Manual del hortelano'¹¹⁶ sobre la judía: «Este cultivo produce bien en tierras suaves y ligeras. La de enramar, cualquiera que sea la variedad, suele ser la mejor época de San Jorge, en adelante sembrar. La luna de mayo no es segura, por ello conviene sembrar en la luna anterior o la posterior. La judía puede sembrarse de abril a final de julio. La judía del gancho (Garrafal Oro) o cualquier otra clase se suelen sembrar a raseta, dejando un poco de bancal para pasar a recoger...». (p. 21). La judía del gancho era conocida y valorada por los hortelanos por sus cualidades organolépticas.

José Antonio Pérez, en la publicación 'A fuego lento'¹¹⁷, señala cuatro elaboraciones donde interviene la judía verde. Una de las recetas resulta interesante por llevar el nombre de "Recao" y la legumbre presente sea la judía verde: «judías verdes, judías verdes con picada de pimientos y almendras, puré de verduras y recao». (pp. 26, 27 40 y 41). En ninguna elaboración aparece el nombre de la variedad de judía verde.

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en la publicación 'Variedades autóctonas de legumbres españolas'¹¹⁸ hacen un trabajo y estudio sobre las judías aragonesas, así como una descriptiva de las variedades de judías multiplicadas y caracterizadas por el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza. De todas ellas señalo las judías altoaragonesas que aparecen en la obra: «bibonas blancas de bocha de Aínsa, judieta de vaina amarilla de Alquézar; judía de "manteca" de Araguás, judía blanca de vayana ancha de Araguás, boliche blanco de Aratores, boliche amarillo fino de Aratores, judía colorada, palencas de Besians, judía del Recao de Binéfar, negra de campo de Campo, judía de Capella, judía negra de Centenero, judía fartapobres de Centenero, bolche vinoso de Centenero, boliche morado de Centenero, boliche blanco de palo de Embún, boliche rojo de Embún, boliche negro de Embún, boliche blanco sin palo de Embún, negra brillante de Embún, judía de "careta" de Eripol, boliche fino rojo de Escuer, boliche fino gris de Escuer, verdona de Escuer, judía peladilla de Gistaín, judía de San Juan vaina amarilla de Gistaín, judía de San Juan vaina verde de

116. CALASANZ ABADÍA, D. (2013). *Manual del hortelano*. Huesca: Reproducción facsímil del año 1984 de la imprenta Pérez de Huesca.

117. PÉREZ SIVÓ, J. A. (2006). *A fuego lento. La cocina tradicional del Valle de Benasque*. Barbastro: Asociación Guayente.

118. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2008). *Variedades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

Gistaín, judías de careta de Novales, bocheta de Panillo, bachoca de Panticosa, de garrafón de Panticosa, judía mantequera, mantecosa de Parzán, judía de Paules de Paules de Sarsa, judía del hortelano de Pozán de Vero, judía de Rasal de Rasal, rastrojera de Rasal, judía de la chata de Sariñena, pinta de Sarsa de Sarsa de Surta, del riñón crema de Sorripas, zaragozana de Torre La Ribera». (pp. de 152 a 230). Se recogen 40 fichas de judías en la provincia de Huesca de las 86 muestras de judías locales que se presentan de todo Aragón.

Radio Huesca en su libro 'Comer en el Alto Aragón. La cocina de proximidad' ¹¹⁹ deja una receta con la judía del gancho romana de Araguás: «judías del gancho romana con calabaza amarilla». (pp. 298 y 299).

Situación actual

La judía fue la legumbre de mayor consumo en nuestro territorio hasta hace unas décadas. Los hábitos alimenticios, las políticas agrarias y el cultivo han cambiado de forma significativa en el último medio siglo, lo que ha hecho que el consumo de legumbre en general y judías en particular haya menguado considerablemente. Todo ello contrasta con la adaptación, poder prolífico, rusticidad, rendimiento y diversidad de colores, formas, tamaños, texturas y sabores que han atraído al hombre y le han alimentado a lo largo de la Historia.

La era de la globalización ha desmantelado las economías tradicionales y rurales. Es momento de recuperarlas para recobrar el sabor identitario tanto de esta como de otras variedades locales y encontrar el equilibrio en los territorios locales y en el planeta. El cultivo de esta variedad ha quedado reducido al autoconsumo. Afortunadamente, en este recién inaugurado siglo, está floreciendo alguna iniciativa para recuperar esta variedad como la que desarrolla Sara Nevado en Buerba.

2. ORIGEN

Localidad: Araguás

Comarca: Sobrarbe

Provincia: Huesca

Nombre donante: Celsa Pañart Pañart

119. VV.AA. (2018). *La cocina de proximidad*. Huesca: Radio Huesca.

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Celsa Pañart Pañart



Celsa Pañart Pañart.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Vaina color verde, larga, plana, forma de curva y tamaño grande.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

Sembrar en la luna de abril o de junio. Preparar la tierra con un subsolador o chisel, pase de cultivador, marcaje de surcos, siembra con tempero y riego mejor a goteo. Variedad de enrame. Recolección de las vainas frescas cada dos días por la mañana sin presencia de humedad. El producto se debe guardar en refrigeración.

Observaciones y curiosidades del producto

El nombre de la judía le viene por el parecido de la vaina con la balanza romana. Variedad que prefiere zonas altas de montaña. Destaca por su rusticidad, alta productividad y gran poder germinativo. Grano de color rojo, arriñonado largo semilleno y de tamaño media. El grano seco se puede comer, pero son las vainas frescas por lo que resulta muy interesante la judía del gancho romana.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en cámaras de refrigeración entre 3° C y 7° C de temperatura. Se presenta en el mercado en cajas de 10 kilos a granel o en bolsas de un kilo de peso.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

De esta variedad se consumen las vainas frescas y los granos frescos. El grano en seco es comestible pero no tiene un interés organoléptico de especial interés.

Cualidades organolépticas

La vaina fresca es de cocción fácil, ausencia de hilo, textura consistente, tierna y de excelente sabor. El grano se puede comer como judía desgranadera, fácil cocción, piel bien integrada y con una textura mantecosa y de gran sabor.

Valoración gastronómica

Desde el punto de vista gastronómico tiene un valor muy importante dentro de la cocina por sus atributos organolépticos. El excelente sabor y la singular tradición que ha tenido en el territorio la convierten en un producto de gran nivel gastronómico y atractivo turístico.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Hervida con patata u otra hortaliza, aliñada con aceite y sal hace las delicias en la mesa. Estofada con cebolla y tomate rallado. Para guarnecer y acompañar carnes y pescados.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

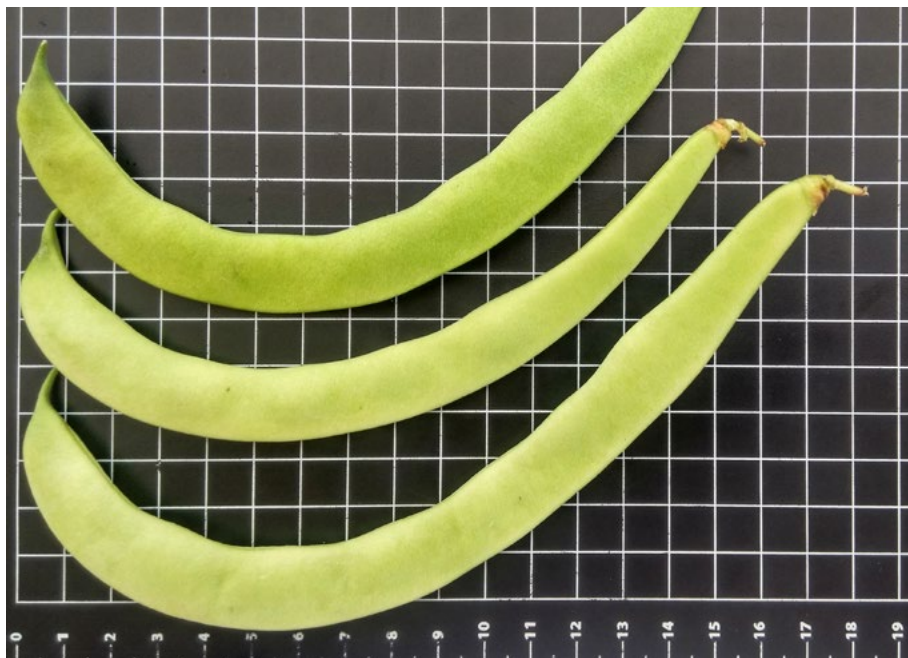
Nombre y número de productores

Alrededor de media docena de hortelanos mantienen el cultivo para autoconsumo. Sara Nevado cultiva en Buerba para su comercialización posterior.

Producción y comercialización actual

Producción para satisfacer la comercialización en tiendas y mercados del Sobrarbe.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Judía del gancho romana de Aragón.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Estamos ante la judía para consumo en verde más representativa del Alto Aragón. La variedad judía del gancho romana ha sido la judía de mayor cultivo y consumo en fresco hasta hace 2-3 décadas. En la actualidad solo un escaso número de personas siguen manteniendo su cultivo en el Sobrarbe. Esta judía era conocida en las comarcas de La Ribagorza, Sobrarbe, Somontano, Alto Gállego, Jacetania, zona norte de la Hoya de Huesca y el norte de las Cinco Villas. Es sorprendente y merece una reflexión el recuerdo que despierta a los octogenarios y nonagenarios y la facilidad con la que ha caído casi en el olvido esta variedad.

Esta semilla, inconfundible por la forma que la caracteriza, posee argumentos suficientes para representar la cultura gastronómica de esta tierra. El sabor y textura son las mejores cualidades que justifican su verdadero valor. Celsa Pañart, natural de la localidad de Araguás y todavía hortelana a sus más de 80 años de edad, asegura que es la judía más antigua y tradicional de las más de una docena de variedades que ha cultivado en su huerta. Es una responsabilidad que nos pertenece a todos el poder sacar del olvido toda la inmensa diversidad y riqueza vegetal en materia de judías que posee el territorio altoaragonés. Una gran riqueza de esta especie está salvaguardada en el Banco de Germoplasma de Especies de Hortícolas de Zaragoza. Destacar la labor de este departamento por la prospección de semillas que ha realizado. La colección de judías asciende a 885 entradas y de Aragón cuenta con más de 300 muestras.

Ficha N.º 18

JUDÍA VERDEÑA DE BÁRCABO

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Judía verdeta o amarilleta

Familia: *Fabaceae*

Género: *Phaseolus*

Especie: *P. vulgaris*



Semillas de judía verdeña de Bárcabo.

Citas bibliográficas

Pascual Madoz, en su obra 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'¹²⁰, dejó constancia

120. MADUZ, P. (1985). 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

de lo que significó el cultivo de la judía y señala estas localidades como principales productoras en la provincia de Huesca: «Abiego, Adahuesca, Aguas, Agüero, Aínsa, Aisa, Alastruey, Albalate de Cinca, Albalatillo, Alcalá de Gurrea, Alcalá de Obispo, Alerre, Almudafar, Ara, Aragüés del Puerto, Arascues, Arguis, Arraso, Asín de Broto-abundantes y exquisitas judías-, Aso de Sobremonte, Bagüeste, Barbastro, Benabarre -800 cahíces de judías-, Beranuy, Berdún, Bergua, Bernues, Bielsa -mucho judía-, Biscarrues -mucho legumbre-, Bolea, Bono, Cartirana, Castiello de Jaca, Cillas, Cortillas, Escalona, Escuain, Estadilla, Fiscal, Fraga -mucho legumbre-, La Fueva-Legumbres en abundancia-, Gere -judías de superior calidad-, Gerve, Ginaste, Gistaín -judías de la mejor calidad-, Guaso, Huesca, Ibieca, Igriés, Jaca -muchas alubias y bastantes legumbres-, Javierre del Obispo, Javierrelatre, Larrede, Larrés, Laspuña, Lierta, Liguerra de Ara, Liguerra de Cinca, Liri -judías de muy buena calidad, Loarre, Montanuy -muchas judías-, Morillo de Liena, Naval -judías de las mejores que se conocen por las aguas salitrosas, Oliven, Oros Alto y Bajo, Oto, Plan, Pueyo, Purroy, Roda, El Run, Salinas de Jaca, Senz, Señes, Serveto, Serraduy, Torre de Ésera, Vilas del Turbón, Villacarle, Villanova, Viu y Yebra. Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1.799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Judías una producción de 15.359 fanegas». (p. 217)

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en la publicación 'Variedades autóctonas de legumbres españolas'¹²¹ hacen un trabajo y estudio sobre las judías aragonesas, así como una descriptiva de las variedades de judías multiplicadas y caracterizadas por el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza. De todas ellas señalo las judías altoaragonesas que aparecen en la obra: «bibonas blancas de bocha de Aínsa, judieta de vaina amarilla de Alquézar, judía de "manteca" de Araguás, judía blanca de vayana ancha de Araguás, boliche blanco de Aratores, boliche amarillo fino de Aratores, judía colorada, palencas de Besians, judía del Recao de Binéfar, negra de campo de Campo, judía de Capella, judía negra de Centenero, judía fartapobres de Centenero, bolche vinoso de Centenero, boliche morado de Centenero, boliche blanco de palo de Embún, boliche rojo de Embún, boliche negro de Embún, boliche blanco sin palo de Embún, negra brillante de Embún,

121. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2008). *Variedades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

judía de “careta” de Eripol, boliche fino rojo de Escuer, boliche fino gris de Escuer, verdona de Escuer, judía peladilla de Gistaín, judía de San Juan vaina amarilla de Gistaín, judía de San Juan vaina verde de Gistaín, judías de careta de Novalés, bocheta de Panillo, bachoca de Panticosa, de garrafón de Panticosa, judía mantequera, mantecosa de Parzán, judía de Paules de Paules de Sarsa, judía del hortelano de Pozán de Vero, judía de Rasal de Rasal, rastrojera de Rasal, judía de la chata de Sariñena, pinta de Sarsa de Sarsa de Surta, del riñón crema de Sorripas, zaragozana de Torre La Ribera». (pp. de 152 a 230). Se recogen 40 fichas de judías en la provincia de Huesca de las 86 muestras de judías locales que se presentan de todo Aragón.

Radio Huesca en su libro ‘Comer en el Alto Aragón. La cocina de proximidad’ deja una receta con la judía verdeña de Bárcabo del mismo autor: «ensalada de judía verdeña con trufa de verano». (pp. 258 y 259)



José Puyuelo Buil.

Situación actual

La judía fue la legumbre de mayor consumo en nuestro territorio hasta hace unas décadas. Los hábitos alimenticios, las políticas agrarias y el cultivo han cambiado de forma significativa en el último medio siglo lo que ha hecho que el consumo de legumbre en general y judías en particular haya menguado considerablemente. Todo ello contrasta con la adaptación, poder prolífico, rusticidad, rendimiento y diversidad de colores, formas, tamaños, texturas y sabores que han atraído al hombre y le han alimentado a lo largo de la Historia.

El cultivo de esta variedad ha quedado reducido al consumo familiar. Parece que en este recién inaugurado siglo va apareciendo un compromiso por recuperar sabores y tradiciones aparcados. La era de la globalización ha desmantelado las economías tradicionales y rurales. Es momento de recuperarlas para recobrar el sabor identitario tanto de esta como de otras variedades locales y encontrar el equilibrio en los territorios locales y en el planeta. Sara Nevado, mujer emprendedora y consciente del significado que tiene el patrimonio alimentario local, está colocando esta variedad en el mercado.

2. ORIGEN

Localidad: Barcabo

Comarca: Sobrarbe

Provincia: Huesca

Nombre donante: José Puyuelo Buil

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Sara Nevado Peláez

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Grano de color ligeramente amarillo. Tamaño medio. 190 semillas pesan 100 gramos. La forma del grano, esférico lleno.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La siembra se hace 8 días antes de San Antonio (13 de junio) o 8 días después de San Antonio, para que las plantas vayan bien en la huerta.

La tierra precisa de subsolado, fresado y marcaje de surcos o eras. El riego mejor a goteo. Judía de enrame. La recolección de las vainas secas a final de septiembre hasta después del Pilar.

Observaciones y curiosidades del producto

Esta judía es emblemática en los pueblos del Sobrarbe. Se le tenía tanto aprecio que la consideraban como un medicamento para los enfermos. Destaca su poder germinativo, gran adaptabilidad a zonas de montaña y buena productividad. Se usaba la judía como moneda de cambio con productos de la tierra baja (aceite, arroz y vino). Esta judía se comía los días de fiesta, acontecimientos sociales o familiares.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en sacos de tela, papel o botes de cristal en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz. Actualmente la comercialización es en paquetes de papel de un kilo de peso.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

De esta variedad se consumen los granos frescos y secos. El grano fresco es un producto de primerísimo nivel, aunque no hay comercialización. El grano seco posee calidad contrastada por el sabor y textura.

Cualidades organolépticas

El grano fresco se puede comer como judía desgranadera. Fácil cocción, piel bien integrada, textura mantecosa y gran sabor. El grano seco es de una calidad organoléptica extraordinaria por la textura y sabor. El caldo que hace la judía al cocer es muy interesante.

Valoración gastronómica

Desde el punto de vista gastronómico estamos ante una de las judías de mayor calidad por sus atributos organolépticos. El excelente sabor y la singular tradición que ha tenido en el territorio la convierten en un producto de gran nivel gastronómico y atractivo turístico.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Esta judía por su calidad es preferible no guarnecerla demasiado. La judía fresca o desgranadera con un sofrito de cebolla y tomate resulta excepcional. La judía seca, hervida con cebolla, ajo y aceite crudo, sofrito de cebolla o bien una picada de azafrán.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Unos pocos hortelanos mantienen este cultivo tradicional en Bárcabo y pueblos colindantes. Sara Nevado cultiva esta variedad en Buerba desde hace unos años por la excelente aceptación que tiene en el mercado.

Producción y comercialización actual

La producción ronda los 100 kilos. La comercialización es en restaurantes, clientes y mercados locales.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Judía verdeña de Barcabo.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

La judía verdeña es todo un símbolo en el Sobrarbe. Es sorprendente y merece una reflexión el recuerdo que despierta esta judía a los octogenarios y nonagenarios y la facilidad con la que ha caído casi en el olvido esta variedad. Esta judía tiene el potencial para convertirse en un referente de la cultura gastronómica de esta tierra. El sabor y textura es la mejor herramienta que justifica su verdadero valor. José Puyuelo, con más de 80 años de edad, asegura que es la judía que ha sembrado toda su vida y no es por casualidad. Es una responsabilidad que nos pertenece a todos el poder sacar del olvido la inmensa diversidad y riqueza vegetal en materia de judías que posee el territorio altoaragonés.

Ficha N.º 19

BOLINCHES DE BETORZ

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Boliches de fiesta

Familia: *Fabaceae*

Género: *Phaseolus*

Especie: *P. vulgaris*



Semillas de bolinches de Betorz.

Citas bibliográficas

Pascual Madoz, en su obra 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'¹²², dejó constancia de lo que significó el cultivo de la judía y señala estas localidades

122. MADDOZ, P. (1985). 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

como principales productoras en la provincia de Huesca: «Abiego, Adahuesca, Aguas, Agüero, Aínsa, Aisa, Alastruey, Albalate de Cinca, Albalatillo, Alcalá de Gurra, Alcalá de Obispo, Alerre, Almudafar, Ara, Aragüés del Puerto, Arascues, Arguis, Arraso, Asín de Broto-abundantes y exquisitas judías-, Aso de Sobremonte, Bagüeste, Barbastro, Benabarre -800 cahíces de judías-, Beranuy, Berdún, Bergua, Bernues, Bielsa -mucho judía-, Biscarrues -mucho legumbre-, Bolea, Bono, Cartirana, Castiello de Jaca, Cillas, Cortillas, Escalona, Escuaín, Estadilla, Fiscal, Fraga -mucho legumbre-, La Fueva-Legumbres en abundancia-, Gere -judías de superior calidad-, Gerve, Ginaste, Gistaín -judías de la mejor calidad-, Guaso, Huesca, Ibieca, Igriés, Jaca -muchas alubias y bastantes legumbres-, Javierre del Obispo, Javierrelatre, Larrede, Larrés, Laspuña, Lierta, Liguerra de Ara, Liguerra de Cinca, Liri -judías de muy buena calidad, Loarre, Montanuy -muchas judías-, Morillo de Liena, Naval -judías de las mejores que se conocen por las aguas salitrosas, Olivan, Oros Alto y Bajo, Oto, Plan, Pueyo, Purroy, Roda, El Run, Salinas de Jaca, Senz, Señes, Serveto, Serraduy, Torre de Ésera, Vilas del Turbón, Villacarle, Villanova, Viu y Yebra. Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1.799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Judías una producción de 15.359 fanegas». (p. 127)

El libro 'La cocina del Sobrarbe'¹²³ cita tres elaboraciones con judías: «judías blancas -que su forma sea llana-, judías en aceite o "de ricos" -especifica que sea judías del Pilar-, y judías royas». (pp. 15 y 16)

Rafael Andolz en su libro 'La muerte en Aragón' describe: «El menú para nadie iba a resultar sorpresa. Era siempre el mismo en todos los entierros: judías de primero y calderada de carne con patatas». «La llegada de las perlas con las judías animaron la conversación. Que yo sepa, en todo el Alto Aragón es el primer plato obligado en esas circunstancias. Estaban sin arreglar, solamente con aceite y un refrito de cebolla. No llevaban como otras veces el acompañamiento de tocino, chorizo, oreja, etc. que las hace tan sabrosas. Le he dado muchas vueltas al por qué de las judías en las comidas de entierro. El segundo plato admitía una gama mayor de variedad, aunque no demasiada y estaba orientado a "redondear" la comida para que

123. SERRANO, R.(1994). *La cocina de Sobrarbe*. Huesca: Mancomunidad de Sobrarbe.

también hubiera podido darse en el primer plato, no existía: en todos los sitios judías⁷. Judías o “bolinches” se toman como primer plato en casi todo Aragón, principalmente en la provincia de Huesca. En algunos pueblos concretan: bibones de careta (Barbastro), judías caparronas (La Almunia de San Juan), judías negras (Binéfar), judías de ayuno (Robres)». (pp. 136, 139, 140)

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz escribe en ‘Hortelanos y huertas desaparecidos por la urbanización de Huesca’¹²⁴: «Sin duda la judía de mayor aceptación fueron los “bolinches”. Los había blancos y gazpeados. Llevaron justa fama los de San Cosme, más si los cocían con agua del manantial de su nombre». (p. 119)

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en la publicación ‘Variedades autóctonas de legumbres españolas’¹²⁵ nombran más de 80 variedades de judías locales, 40 de ellas son de la provincia de Huesca. Sobre los bolinches o boliches citan: «boliche blanco de Aratores, boliche amarillo fino de Aratores, boliche vinoso de Centenero, boliche morado de Centenero, boliche blanco de palo de Embún, boliche rojo de Embún, boliche negro de Embún, boliche blanco sin palo de Embún, boliche fino rojo de Escuer y boliche fino gris de Escuer». Dentro de los boliches hay una extensa variabilidad atendiendo al color, tamaño, textura y sabor. Hay un trabajo pendiente para ordenar y clasificar toda la diversidad conservada en torno a los boliches es una bellísima obra que permitirá caracterizar todas las muestras locales.

Radio Huesca en su libro ‘Comer en el Alto Aragón. La cocina de proximidad’¹²⁶ deja una receta con bolinches de Betorz del mismo autor: «bolinches de Fiesta».(pp. 252 y 253)

Situación actual

La judía fue la legumbre de mayor consumo en nuestro territorio hasta hace unas décadas. Los hábitos alimenticios, las políticas agrarias y el cultivo han cambiado de forma significativa en el último medio siglo lo que ha hecho que el consumo de legumbre en general y judías en

124. CALASANZ ABADÍA, D. (1987). *Hortelanos y Huertas desaparecidas por la urbanización de Huesca*. Huesca.

125. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2008). *Variedades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

126. VV.AA. (2018). *La cocina de proximidad*. Huesca: Radio Huesca.

particular haya menguado considerablemente. Todo ello contrasta con la adaptación, poder prolífico, rusticidad, rendimiento y diversidad de colores, formas, tamaños, texturas y sabores que han atraído al hombre y le han alimentado a lo largo de la Historia.

El cultivo de esta variedad ha quedado reducido al autoconsumo. Parece que en este recién inaugurado siglo va apareciendo un compromiso por recuperar sabores y tradiciones aparcados. La era de la globalización ha desmantelado las economías tradicionales y rurales. Es momento de recuperarlas para recobrar el sabor identitario tanto de esta como de otras variedades locales y encontrar el equilibrio en los territorios locales y en el planeta. Afortunadamente esta variedad se conserva dentro de un frasco de cristal en un banco de semillas, pero si queremos disfrutar de ella en la mesa, deberemos devolverle la vida dentro de la tierra.

2. ORIGEN

Localidad: Betorz

Comarca: Sobrarbe

Provincia: Huesca

Nombre donante: Ramón Campo Buil



Ramón Campo Buil.

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Actualmente nadie

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Grano de color blanco y tamaño medio. 250 semillas pesan 100 gramos. La forma del grano es esférico y lleno.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La siembra para San Juan o San Pedro. Esta judía se sembraba en el rastrojo y funcionaba muy bien. La recolección para octubre en función del tiempo. La tierra precisa de subsolado, fresado y marcaje de surcos o eras. El riego, a manta, pero funciona muy bien con riego a goteo.

Observaciones y curiosidades del producto

Esta judía de mata baja era una de las más cultivadas y consumidas en toda la provincia. Antes de recogerlas se comían algunas desgranadas sin la bayana o vaina que era demasiado dura. Gran poder germinativo, rusticidad, productividad, adaptada a cualquier territorio. Esta judía despertaba mucha admiración y se comía los domingos y fiestas señaladas.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en sacos de tela, papel o botes de cristal en un lugar fresco, seco y al abrigo de la luz. Actualmente no hay producción ni comercialización de esta variedad.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

De esta variedad se consume los granos frescos y secos.

Cualidades organolépticas

El grano fresco se comía como judía desgranadera o bachoca, de fácil cocción, piel bien integrada y con una textura mantecosa y de gran sabor.

El grano seco es de una calidad organoléptica extraordinaria por la textura y sabor. El caldo que hace la judía al cocer es muy interesante.

Valoración gastronómica

El bolinche de Betorz ha sido una judía emblemática por su gran aceptación y consumo en épocas pasadas. El excelente sabor y la singular tradición que ha tenido en el territorio la convierten en un producto de gran nivel gastronómico y atractivo turístico. Resulta complejo poder dar una explicación de por qué ha llegado casi a su desaparición y olvido en las mesas y mundo de la restauración.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Esta variedad se preparaba con sofrito de cebolla, o sofrito de cebolla, ajo y perejil. Otra variante con aceite crudo y una pizca de canela. Los días de fiesta se guarnecían con derivados del cerdo.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: Sí. En Betorz eran las judías del día de fiesta.

Producto producido en la actualidad: No. Hasta hace unos años la producción era para autoconsumo. Al no haber relevo generacional el cultivo ha llegado a su fin.

Producto comercializado en la actualidad: No

Nombre y número de productores

No hay productores.

Producción y comercialización actual

No hay producción ni comercialización.

6. VALORACIÓN GLOBAL

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Los bolinches de Betorz eran uno de esos productos que se guardaban para días de fiesta y domingos señalados. La legumbre que podemos encontrar en las tiendas actualmente confirma la crisis de sabores que impera a lo largo y ancho de los mercados. Legumbres que desmerecen por su escasa o nula personalidad y se alejan cada vez más del verdadero sabor original. Los bolinches de Betorz invitan a

recordar y descubrir sabores perdidos. Una variedad singular, con un enorme potencial, que merece recuperar el nombre y el cultivo para satisfacción de niños, mujeres y hombres. Hortelanos conocedores de esta variedad dicen que es la mejor y de mayor sabor. Esta variedad estuvo presente en la huerta de un buen número de localidades: Betorz, Centenero, Embún y Huesca.



Bolinches de Betorz.

Ficha N.º 20

JUDÍA BLANCA O DE LA VIRGEN DE MARZO DE BINACED

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Judía blanca o de la Virgen

Familia: *Fabaceae*

Género: *Phaseolus*

Especie: *P. vulgaris*



Semillas de judía blanca o de la Virgen de marzo de Binaced.

Citas bibliográficas

Pascual Madoz, en su obra 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'¹²⁷, dejó constancia

127. MADUZ, P. (1985). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

de lo que significó el cultivo de la judía y señala estas localidades como principales productoras en la provincia de Huesca: «Abiego, Adahuesca, Aguas, Agüero, Aínsa, Aisa, Alastruey, Albalate de Cinca, Albalatillo, Alcalá de Gurrea, Alcalá de Obispo, Alerre, Almudafar, Ara, Aragüés del Puerto, Arascues, Arguis, Arraso, Asín de Broto-abundantes y exquisitas judías-, Aso de Sobremonte, Bagüeste, Barbastro, Benabarre -800 cahíces de judías-, Beranuy, Berdún, Bergua, Bernues, Bielsa -mucho judía-, Biscarrues -mucho legumbre-, Bolea, Bono, Cartirana, Castiello de Jaca, Cillas, Cortillas, Escalona, Escuain, Estadilla, Fiscal, Fraga -mucho legumbre-, La Fueva-Legumbres en abundancia-, Gere -judías de superior calidad-, Gerve, Ginaste, Gistaín -judías de la mejor calidad-, Guaso, Huesca, Ibieca, Igriés, Jaca -muchas alubias y bastantes legumbres-, Javierre del Obispo, Javierrelatre, Larrede, Larrés, Laspuña, Lierta, Liguerra de Ara, Liguerra de Cinca, Liri -judías de muy buena calidad, Loarre, Montanuy -muchas judías-, Morillo de Liena, Naval -judías de las mejores que se conocen por las aguas salitrosas, Oliven, Oros Alto y Bajo, Oto, Plan, Pueyo, Purroy, Roda, El Run, Salinas de Jaca, Senz, Señes, Serveto, Serraduy, Torre de Ésera, Vilas del Turbón, Villacarle, Villanova, Viu y Yebra. Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1.799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Judías una producción de 15.359 fanegas». (p. 217)

La obra de Antonio Beltrán 'Cocina aragonesa'¹²⁸ nos deja sobre las judías: «En otros lugares, sobre todo de la provincia de Huesca, se llama al cocido "potaje" y se conocen recetas, casi coincidentes, de diversos pueblos, muy diferentes a los guisos de judías, como el de "boliche" blanco de Embún o de Luesia». Recetas: «boliches de Biescas, bolinches de Embún a la aragonesa, cocido de judías, judías de fiesta, judías estofadas con tomillo, judías pintas de Monflorite, judías con oreja, potaje de judías y abadejo». (pp. 80, 214, 216, 218, 219, 220 y 224)

José Antonio Pérez, en la publicación 'A fuego lento'¹²⁹, señala cuatro elaboraciones donde interviene la judía verde. Una de las recetas resulta interesante por llevar el nombre de "Recao" y la legumbre presente sea la judía verde: «judías verdes, Judías verdes con picada

128. BELTRÁN, A. (1987). *Cocina aragonesa*. Zaragoza: Ediciones Oroel.

129. PÉREZ SIVÓ, J. A. (2006). *A fuego lento. La cocina tradicional del Valle de Benasque*. Barbastro: Asociación Guayente.

de pimientos y almendras, puré de verduras y recaó». (pp. 26, 27 40 y 41). En ninguna elaboración aparece el nombre de la variedad de judía verde. En la misma publicación, señala cuatro elaboraciones a base de judías secas: «alubias estofadas con salsa de ajos, alubias estofadas con sofrito de tomate, alubias estofadas con chorizo y alubias cocidas a la vinagreta». (pp. 27, 28, 29 y 30). En las cuatro elaboraciones indica que las judías sean blancas.

La recopilación de recetas 'El hogar en la memoria'¹³⁰ nos deja tres recetas de judías, en dos de ellas expresa el color de la judía: «judías blancas y judías con oreja elaboraciones procedentes de Sena y judías en aceite receta de Ontiñena». (pp. 28, 29 y 30)

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en la publicación 'Variedades autóctonas de legumbres españolas'¹³¹ hacen un trabajo y estudio sobre las judías aragonesas, así como una descriptiva de las variedades de judías multiplicadas y caracterizadas por el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza. De todas ellas señalo las judías altoaragonesas que aparecen en la obra: «bibonas blancas de bocha de Aínsa, judieta de vaina amarilla de Alquézar, judía de "manteca" de Araguás, judía blanca de vayana ancha de Araguás, boliche blanco de Aratores, boliche amarillo fino de Aratores, judía colorada, palencas de Besians, judía del Recao de Binéfar, negra de campo de Campo, judía de Capella, judía negra de Centenero, judía fartapobres de Centenero, bolche vinoso de Centenero, boliche morado de Centenero, boliche blanco de palo de Embún, boliche rojo de Embún, boliche negro de Embún, boliche blanco sin palo de Embún, negra brillante de Embún, judía de "careta" de Eripol, boliche fino rojo de Escuer, boliche fino gris de Escuer, verdona de Escuer, judía peladilla de Gistaín, judía de San Juan vaina amarilla de Gistaín, judía de San Juan vaina verde de Gistaín, judías de careta de Novalés, bocheta de Panillo, bachoca de Panticosa, de garrafón de Panticosa, judía mantequera, mantecosa de Parzán, judía de Paules de Paules de Sarsa, judía del hortallano de Pozán de Vero, judía de Rasal de Rasal, rastrojera de Rasal, judía de la chata de Sariñena, pinta de Sarsa de Sarsa de Surta, del riñón crema de Sorripas, zaragozana de

130. VV.AA. (2004). *El hogar en la memoria*. Huesca: Colegios públicos de Chalamera, Ontiñena, Sena y Villanueva de Sijena

131. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2008). *Variedades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

Torre La Ribera». (pp. de 152 a 230). Se recogen 40 fichas de judías en la provincia de Huesca de las 86 muestras de judías locales que se presentan de todo Aragón.

Radio Huesca en su libro 'Comer en el Alto Aragón. La cocina de proximidad' ¹³² deja una receta con la judía de la virgen de marzo de Binaced del mismo autor: «judías verdes con patata, ajo y aceite». (pp. 286 y 287)

Situación actual

La judía fue la legumbre de mayor consumo en nuestro territorio hasta hace unas décadas. Los hábitos alimenticios, las políticas agrarias y el cultivo han cambiado de forma significativa en el último medio siglo lo que ha hecho que el consumo de legumbre en general y judías en particular haya menguado considerablemente. Todo ello contrasta con la adaptación, poder prolífico, rusticidad, rendimiento y diversidad de colores, formas, tamaños, texturas y sabores que han atraído al hombre y le han alimentado a lo largo de la Historia.

El cultivo de esta variedad ha quedado reducido al autoconsumo. Parece que en este recién inaugurado siglo va apareciendo un compromiso por recuperar sabores y tradiciones aparcados. La era de la globalización ha desmantelado las economías tradicionales y rurales. Es momento de recuperarlas para recobrar el sabor identitario tanto de esta como de otras variedades locales y encontrar el equilibrio en los territorios locales y en el planeta. Actualmente, la variedad que nos ocupa está en activo, pero de no llegar un cambio importante en el modelo productivo y el sostenimiento de las huertas rurales el final podemos deducirlo.

2. ORIGEN

Localidad: Binaced

Comarca: Cinca Medio

Provincia: Huesca

Nombre donante: Francisco Monter Garcés

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Francisco Monter Garcés

132. VV.AA. (2018). *La cocina de proximidad*. Huesca: Radio Huesca.



Francisco Monter Garcés.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

La vaina es larga y plana. Alcanza los 25 cm en algunos ejemplares, color verde y tamaño grande. El grano es de color blanco y tamaño medio. El peso de 222 semillas es de 100 gramos. Forma del grano, arriñonado largo semilleno.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

Esta variedad de judía es un auténtico hallazgo. Destaca por su rusticidad y adaptabilidad, alta productividad y gran poder germinativo. Sembrando el día 25 de marzo, la planta se desarrolla con mucho vigor y aseguras su protección ante cualquier adversidad y después de 72 días ya ofrece vainas para recoger. Se siembra en surcos y se ponen cañas o palos para guiar y mantener la planta. La recolección se hace cada dos días en la temporada de las vainas frescas.

Observaciones y curiosidades del producto

La curiosidad de esta judía es que admite 3 siembras espaciadas en el tiempo y ofrece a la vez 3 momentos diferentes de recolección. Con lo que la estacionalidad de la misma se alarga considerablemente. Primer golpe de siembra el día 25 de marzo, Día de la Virgen. Segundo golpe de siembra, para San Jorge y tercer golpe de siembra, el Día de Santa Ana. Esta variedad es una de tantas variedades de legumbres que han aguantado la fuerte erosión genética sufrida en los territorios rurales españoles. Si se ha salvaguardado es porque su interés culinario y buena adaptación eran muy importantes.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación de las vainas frescas en cámara entre 3° C y 7 ° C de temperatura. Conservación de la judía seca en sacos de tela, papel o botes de cristal en un lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

De esta variedad se consume los vainas frescas y el grano seco.

Cualidades organolépticas

La vaina fresca es de cocción fácil, ausencia de hilo, consistencia y textura blanda y de excelente sabor. Especialmente indicado el grano seco, piel bien integrada, consistencia del grano blanda, textura mantecosa y de buen sabor. Precisa de unas pocas horas de remojo para una cocción del grano perfecta.

Valoración gastronómica

Esta variedad de judía destaca por su rusticidad y adaptabilidad, alta productividad y gran poder germinativo. Tiene un valor muy importante dentro de la cocina por todos sus atributos organolépticos y la tradición que ha tenido en el territorio.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Las vainas frescas hervidas con patata y calabacín y aliñada con aceite. Estofada con cebolla y tomate rallado. Para acompañar menestras. Los granos secos resultan ideales para prepararlos en aceite, viudas, cocidos, y recaos.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: Sí.

Sembrando esta judía el día de la virgen de marzo, las plantas soportan los rigores del frío y se adelanta la cosecha de las vainas frescas.

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: No

Nombre y número de productores

Solo hay productores para autoconsumo.

Producción y comercialización actual

No hay comercialización.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Judía blanca o de la Virgen de marzo de Binaced.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Esta variedad de judía admite tres fechas a la hora de sembrarla lo que garantiza una estacionalidad mayor. Se consume las vainas en verde y el grano seco. Las dos propuestas son muy interesantes. Estamos ante una variedad muy versátil y singular con un potencial grande. Francisco Monter, nacido en Binaced y criado en la huerta de su localidad, conserva media docena de semillas heredadas de su familia y esta judía es una de sus joyas mejor guardadas. Las semillas las guarda con ceniza y ajos para preservarlas del pastorete o gorgojo. Un ejemplo de responsabilidad y oficio por mantener una joya de la variada diversidad hortícola que posee el territorio altoaragonés.

Ficha N.º 21

JUDÍA DEL RECAO DE BINÉFAR

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Judía del Recao

Familia: *Fabaceae*

Género: *Phaseolus*

Especie: *P. vulgaris*



Semillas de judía del Recao de Binéfar.

Citas bibliográficas

Pascual Madoz, en su obra 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'¹³³, dejó constancia de lo que significó el cultivo de la judía y señala estas localidades como principales productoras en la provincia de Huesca: «Abiego,

133. MADUZ, P. (1985). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

Adahuesca, Aguas, Agüero, Aínsa, Aisa, Alastruey, Albalate de Cinca, Albalatillo, Alcalá de Gurrea, Alcalá de Obispo, Alerre, Almudafar, Ara, Aragüés del Puerto, Arascues, Arguis, Arraso, Asín de Broto-abundantes y exquisitas judías-, Aso de Sobremonte, Bagüeste, Barbastro, Benabarre -800 cahíces de judías-, Beranuy, Berdún, Bergua, Bernues, Bielsa -muchas judías-, Biscarrues -muchas legumbres-, Bolea, Bono, Cartirana, Castiello de Jaca, Cillas, Cortillas, Escalona, Escuaín, Estadilla, Fiscal, Fraga -muchas legumbres-, La Fueva-Legumbres en abundancia-, Gere -judías de superior calidad-, Gerve, Ginaste, Gistaín -judías de la mejor calidad-, Guaso, Huesca, Ibieca, Igriés, Jaca -muchas alubias y bastantes legumbres-, Javierre del Obispo, Javierrelatre, Larrede, Larrés, Laspuña, Lierta, Liguerra de Ara, Liguerra de Cinca, Liri -judías de muy buena calidad, Loarre, Montanuy -muchas judías-, Morillo de Liena, Naval -judías de las mejores que se conocen por las aguas salitrosas, Oliven, Oros Alto y Bajo, Oto, Plan, Pueyo, Purroy, Roda, El Run, Salinas de Jaca, Senz, Señas, Serveto, Serraduy, Torre de Ésera, Vilas del Turbón, Villacarle, Villanova, Viu y Yebra. Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1.799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Judías una producción de 15.359 fanegas». (p. 217)

Teodoro Bardají en su obra 'La cocina de ellas'¹³⁴ recoge 1.301 fórmulas y aporta sabios consejos sobre la cocina española de la primera mitad del siglo XX. La receta número 600 habla sobre el "Recao" de Binéfar: «En todo el Alto Aragón se hace un guiso casero y familiar que se conoce con el nombre baturro de recao; por lo que valga, adjunto la receta que no es cara ni complicada. Recao "recado" en una de sus acepciones significa, según el Diccionario de nuestra Academia, "provisión que para el surtido de una casa se lleva diariamente del mercado o de las tiendas". También se emplea la palabra recado para indicar todo lo necesario; ejemplo: recado. Este significado tiene, en Aragón, el nombre del guiso; así, pues, recao equivale a comida completa. En una olla mediana se ponen a cocer, según, según buena costumbre, o sea, con agua fría y sin sal, 250 gramos de judías blancas. Al primer hervor se retiran y se dejan cinco minutos, tapadas, fuera del fuego; pasados éstos, las judías se habrán precipitado al fondo de la cacerola; entonces se les cambia el agua que tienen por otra fría, se

134. BARDAJÍ, T. (2002). *La cocina de ellas*. Huesca: La Val de Onsera.

acercan de nuevo al fuego y se dejan cocer despacio hasta que estén tiernas, pero añadiéndoles, en cuanto se cambia el agua, una jícara de aceite crudo, una cabeza de ajos, media cebolla pequeña picada, una hoja de laurel y un poco de pimienta o pimentón picante, todo ello crudo. Cuando las judías están cocidas, se añaden la sal necesaria y dos patatas grandes, cortadas en cuadritos de tamaño aproximado al de las judías. Se deja que todo continúe cociendo, procurando que el guisote se conserve caldoso, y a los cinco minutos de haber empezado a cocer las patatas se incorporan al conjunto unos cien gramos de arroz. Cuando todo ha cocido perfectamente, se prueba el gusto de sal, y si está bien se sirve, teniendo en cuenta que no debe de ser seco, sino caldoso, aunque no en demasía. Hasta aquí el recaó de Binéfar, que constituye el primer plato de la cocina del mediodía, cuando hay otro principio de más enjundia, aunque no estará de más advertir que este guiso reemplaza en las montañas de Aragón al cocido y que se le adiciona, cuando se puede, carne, tocino, jamón, algún embutido casero y las consabidas tortetas o patacas, en aquellas tierras. Todas estas golosinas se ponen a cocer al mismo tiempo que las judías y en su compañía, si no pueden ponerse todas se suprimen algunas hasta quedar el guiso según se explica. Lo más corriente es ponerle un trozo de alcorzadizo “carne de pecho de carnero” y algo de tocino añejo, casi rancio, que da mucho más sabor con poca cantidad. El tocino se reemplaza, casi siempre, por un trozo de pella de manteca de cerdo añeja, que los montañeses de Aragón llaman ensundia “enjundia”». (pp. 445 y 446)

En la ‘Guía del buen comer español’¹³⁵, Dionisio Pérez no dejó de mencionar y señalar las bondades de las legumbres altoaragonesas: «Hubiérale bastado a Alejandro Dumas probar el más humilde y sencillo de los guisos aragoneses, el llamado “Recaó de Binéfar”, cuya receta recogió sabiamente Teodoro Bardají para que hubiera escrito los ditirambos con que elogió otros guisos de menor merecimiento. Este plato, bautizado con el baturro nombre de “Recaó”, es una habilísima condimentación de judías blancas, patatas y arroz; guiso para familias numerosas y para pobres, que fácilmente puede hacerse en otras partes de España y convendría al interés público difundir y propagar». «De este guiso sorprendente hay una admirable receta escrita por un buen cocinero: Eugenio Barchegurena, a quien se debe también

135. PÉREZ, D. (2005). *Guía del buen comer español*. Valladolid: Editorial Maxtor.

la preceptuación técnica de otro popular guiso aragonés: las anguilas con judías, que no tiene otra complicación que un sencillísimo majado de huevo duro y miga de pan. Recordemos que este guiso popular ha sido consagrado con el nombre del General Palafox y aseguremos que caca cual, el héroe y el guiso, en sus respectivas naturalezas, se igualan en sublimidad». (pp. 175 y 176)

La publicación 'Guía turística de la provincia de Huesca'¹³⁶ señala dentro de la gastronomía de Binéfar: «Platos típicos dentro de su gastronomía son el recaó de Binéfar, las tortetas patacas, la longaniza, y el filete lenguado Binéfar». (p. 17)

El libro 'Comer y Beber en Aragón' del maestro Antonio Beltrán reseña en torno a las judías estas dos elaboraciones: «En cuanto a los guisos, alaba el "recaó de Binéfar" de Bardají compuesto por judías blancas, patatas y arroz». «los "boliches de Embún" con chorizo, morro, oreja y cola de cerdo». (p. 16)

José Manuel Porquet en su libro 'Comer en Huesca'¹³⁷ nos ha dejado estos datos en torno a las judías. Como no podía ser de otra manera, hace alusión a los potajes de los que el rey indiscutible es el "recaó" de Binéfar, a base de judías blancas: «Pero la huerta oscense, ya lo decía antes, da mucho más, da, por ejemplo, unas judías blancas de extraordinaria calidad que se presentan como elemento integrador en la dialéctica entre comidas pobres y las comidas ricas. Con los boliches de Embún y Biescas o las judías desgranaderas de Monzón, por citar sólo tres ejemplos, se puede recorrer una buena parte de la escala socioeconómica de la gastronomía. Esta leguminosa desde su introducción en España procedente, según algunos especialistas, de la América conquistada, allá por el siglo XVI, es base imprescindible de condumios muy diversos. Desde las nacionales "judías con oreja" otra prueba de la unión de las tierras y los hombres de la península, hasta las "viudas", estofadas simplemente con cebolla y las hierbas aromáticas más al alcance de cada cual, como se hace en numerosas zonas pirenaicas, pasando las más complejas "judías pintas" de Monflorite, que lleva longaniza, tocino fresco y pecho de ternasco, esta leguminosa aparece en la dieta de todas las comarcas de la

136. ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA. (1983). *Guía turística de la provincia de Huesca*.

137. PORQUET, J. M. (1989). *Comer en Huesca*. Huesca: DPH.

provincia: Sin olvidar tampoco otras preparaciones más imaginativas que también han tomado carta de naturaleza, como es el caso de las “judías con bacalao” de Estadilla; o el de las “judías con anguila” de la zona de Fraga, cuando en el Cinca se podía encontrar este pescado, que llevaban una salsa de huevo y miga de pan, a diferencia de otras preparaciones de la ribera del Ebro, en la frontera navarro-aragonesa, en la que se utilizan las bachocas o judías desgranaderas. Las “judías de fiesta” también localizadas en la comarca del Bajo Cinca, son, por lo demás el ejemplo más espectacular de la promoción lujosa de esta leguminosa». «Al lado, justo de las imaginativas alubias, están los potajes, de los que el rey indiscutible es el ya mencionado “recao” de Binéfar, inmortalizado por Teodoro Bardají». Dentro del recetario propone estas elaboraciones: «boliches de Adahuesca, boliches de Biescas, boliches de Embún, judías con tomillo, judías de Fiesta y judías pintas de Monflorite». (pp. 14 y 16)

Manuel Martínez Llopis y Luis Irizar en el libro ‘Las cocinas de España’¹³⁸ destacan la existencia de platos netamente aragoneses. Dentro del capítulo de las judías señalan: «El “Recao” del Alto Aragón, que equivale a una comida completa. En todo el Alto Aragón son famosos los “boliches” blancos de Embún, judías blancas de gran calidad que se producen en la zona donde está enclavado este lugar en la provincia de Huesca, cercano a Jaca y al oeste del río Aragón, que fueron popularizados por Teodoro Bardají, famoso cocinero que recoge en uno de sus libros la receta del “Recao de Binéfar”, excelente guiso preparado con estas judías, patatas y arroz, plato sencillo muy adecuado para familias numerosas y no muy sobradas de recursos». «Así mismo proporcionan otra receta donde combina el cerdo y las judías; Lomo de cerdo con boliches». (pp. 99 y 100)

Luis Antonio de la Vega en el libro ‘Viaje por la cocina española’ menciona, como no podría ser de otra manera, uno de los platos más ilustres del insigne Teodoro Bardají: «el “recao de Binéfar” a base de judías blancas». (p. 30)

La obra ‘La cocina aragonesa’¹³⁹ de José Vicente Lasierra nos deja recetas de judías como: «judías con oreja de cerdo, judías pintas de

138. MARTÍNEZ LLOPIS, M. y IRIZAR, L. (1990). *Las cocinas de España*. Madrid: Ed. Alianza.

139. LASIERRA RIGAL, J. V. (1987). *La cocina aragonesa*. Zaragoza: Ed. Mira Editores.

Monflorite, recaó de Binéfar, boliches de Biescas, boliches de Embún a la aragonesa, judías blancas en ensalada y la popular receta anguilas del General Palafox a base de este pez hoy extinguido en las aguas de los ríos aragoneses y la sublime combinación que hacía con unas judías blancas». (pp. 117, 118, 121, 123 y 134)

José Antonio Pérez, en la publicación 'A fuego lento'¹⁴⁰, señala cuatro elaboraciones a base de judías secas: «alubias estofadas con salsa de ajos, alubias estofadas con sofrito de tomate, alubias estofadas con chorizo y alubias cocidas a la vinagreta». (pp. 27, 28, 29 y 30). En las cuatro elaboraciones indica que las judías sean blancas.

José Antonio Adell y Celedonio García señalan en el libro 'Fiestas y tradiciones en el Alto Aragón. La primavera'¹⁴¹ sobre el Día de Aragón: «En la actualidad casi todas las poblaciones organizan algún acto este día. Hay que recordar que, desde que se aprobó nuestro Estatuto de Autonomía, algunas ciudades o poblaciones de nuestra provincia han sido sede de los actos institucionales organizados en este día: Huesca, Fraga, Villanueva de Sijena... Por otro lado, la mayor parte de poblaciones intentan incluir en esta fecha actividades deportivas, culturales, folclóricas o recreativas para relanzar más esta fiesta. En Monzón, EXPOFINCA tiene ya sus fechas habituales en estos días. En Binéfar se reparte en la plaza el típico "recaó" que inmortalizó el gran cocinero local Teodoro Bardají». (p. 55)

La recopilación de recetas 'El hogar en la memoria'¹⁴² nos deja tres recetas de judías, en dos de ellas expresa el color de la judía: «judías blancas, judías con oreja elaboración procedente de Sena y judías en aceite receta de Ontiñena». (pp. 28, 29 y 30)

'El libro de la cocina española'¹⁴³ de Néstor Luján y Juan Perucho tampoco pasa por alto la receta tradicional a base de legumbres más famosa en Aragón: «Recaó de Binéfar. La receta hace mención a una judía blanca la utilizada en la confección de la misma». (p. 222)

140. PÉREZ SIVÓ, J. A. (2006). *A fuego lento. La cocina tradicional del Valle de Benasque*. Barbastro: Asociación Guayente.

141. ADELL CASTÁN, J. A. y GARCÍA RODRÍGUEZ, C. (1999). *Fiestas y Tradiciones en el Alto Aragón. La primavera*. Huesca: Editorial Pirineo.

142. VV.AA. (2004). *El hogar en la memoria*. Huesca: Colegios públicos de Chalamera, Ontiñena, Sena y Villanueva de Sijena

143. LUJÁN, N. y PERUCHO, J. (2005). *El libro de la cocina española*. Barcelona: Tusquets.

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en la publicación 'Variedades autóctonas de legumbres españolas'¹⁴⁴ citan más de 80 variedades de judías locales de las que 40 pertenecen a la provincia de Huesca. Sobre la judía del Recao de Binéfar dicen lo siguiente: «Siempre que se cita esta receta en los libros de cocina, se habla de judías blancas sin especificar variedad alguna y eso le quita al plato indudable personalidad. Tenemos una entrada que data de los años sesenta colectada en Binéfar por un hortelano de Álquézar, Máximo Batalla, que muy bien pudiera ser la auténtica judía autóctona binefarensa para elaborar el famoso y auténtico "recao". Es blanca, tirando a pequeña, algo cuadrada y de indudable calidad y rusticidad. Habría que reintroducirla en Binéfar y verificar su adaptabilidad. Sería como un emigrante que retorna a su patria». (pp. 168, 169 y 475)

Manuel García Guatas, en el libro "De boca en boca", señala la figura y obra de Teodoro Bardají. Entre otros detalles señala sobre la obra 'La cocina de ellas'¹⁴⁵: «Entre las 1.301 recetas, incluía un extenso muestrario de fórmulas de cocinas regionales españolas y de numerosos países europeos y de cultura y religión musulmana. De las aragonesas, incluye unas pocas como el bizcocho de Calatayud, el guirlache de Zaragoza, el lenguado a la Binéfar, y también de este su pueblo natal, las patacas o torretas y el popular "recao"». (p. 28)

Radio Huesca en su libro 'Comer en el Alto Aragón. La cocina de proximidad'¹⁴⁶ deja una receta con la judía del Recao de Tamarite de Litera del mismo autor: «recao de Teodoro Bardají». (pp. 248 y 249)

Situación actual

La judía fue la legumbre de mayor consumo en nuestro territorio hasta hace unas décadas. Los hábitos alimenticios, las políticas agrarias y el cultivo han cambiado de forma significativa en el último medio siglo lo que ha hecho que el consumo de legumbre en general y judías en particular haya menguado considerablemente. Todo ello contrasta con la adaptación, poder prolífico, rusticidad, rendimiento y diversidad de colores, formas, tamaños, texturas y sabores que han atraído al hombre y le han alimentado a lo largo de la Historia.

144. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2008). *Variedades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

145. BARDAJÍ, T. (2002). *La cocina de ellas*. Huesca: La Val de Onsera.

146. VV.AA. (2018). *La cocina de proximidad*. Huesca: Radio Huesca.

El cultivo de esta variedad había desaparecido. Un ensayo proyectado por el que escribe en el año 2016 con judías donadas por el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza a un jubilado de Tamarite de Litera ha hecho posible la recuperación de esta variedad en el territorio donde se prospectó. Esperemos tenga continuidad y se refleje en el consumo en las casas, establecimientos de hostelería y venta en tiendas para que los hortelanos tengan la fuerza y seguridad para seguir cultivando. Quizá es el momento de recuperar y recobrar el sabor identitario de esta variedad local para encontrar el equilibrio entre la huerta y territorio y hacer justicia a uno de los platos más ilustres de la cocina aragonesa.

2. ORIGEN

Localidad: Binéfar

Comarca: La Litera

Provincia: Huesca

Nombre donante: Máximo Batalla

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: José Palacín Casaus



José Palacín Casaus.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Grano de color blanco y tamaño pequeño. 270 semillas de recaos pesan 100 gramos. La forma del grano es elíptico semilleno.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La siembra para San Isidro y la recolección para el Pilar. Subsulado de la tierra, pase de fresa, marcaje de surcos, siembra y puesta de riego a goteo. Judía de enrame.

Observaciones y curiosidades del producto

Estamos ante una judía que coincide su nombre con el plato más tradicional de la cocina aragonesa y que popularizó el insigne Teodoro Bardají fuera del territorio aragonés. A tenor de las Citas bibliográficas, donde aparece la elaboración, sería un ejercicio de carácter y orgullo identitario tener la certeza y la garantía de que todos los platos llamados “recao” se confeccionaran con la judía de la variedad Recao. Esto daría un impulso a hortelanos comprometidos con el mantenimiento de estas singularidades vegetales y sería un éxito para escribir una historia cultural-gastronómica-turística a través de la cocina totalmente identificada con el territorio. Desde hace dos años el cocinero Iván Vilanova, del Restaurante Carmen en Tamarite de Litera, está desarrollando recetas con esta judía. La experiencia es muy favorable por las cualidades y aceptación en la mesa.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en sacos de tela, papel o botes de cristal en un lugar fresco, seco y al abrigo de la luz. Presentación en paquetes de medio kilo y de kilo.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

De esta variedad se consume solo el grano seco.

Cualidades organolépticas

El grano seco presenta una piel bien integrada, consistencia del albumen blanda, textura mantecosa y de buen sabor.

Valoración gastronómica

Tiene un valor muy importante dentro de la cocina por coincidir su nombre y características con el plato tradicional que popularizó Teodoro Bardají. Sinergia absoluta entre los atributos organolépticos de la judía y la tradición del plato.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Sin duda el plato estrella: el “recao”. Esta judía es muy interesante para la elaboración de platos sin acompañamiento, las judías con aceite y judías viudas o los más barrocos, tipo cocidos. Asimismo funciona bien para ensaladas y guarnición de platos. Con la interacción de la judía y cocineros profesionales la creatividad facilitará un buen número de recetas en los próximos años.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

En el año 2016 se recuperó el cultivo de esta variedad de la mano de José Palacín en Tamarite de Litera. Para la campaña del año 2018, el mismo José Palacín distribuyó 7 kilos a razón de medio kilo por persona entre hortelanos de la comarca de La Litera.

Producción y comercialización actual

Estamos pendientes de ver el cultivo y cosecha del presente año para cuantificar la producción. Si es cierto que varios restaurantes de la zona se han hecho eco de las judías y en el año 2017 pudieron realizar acciones para promover esta variedad. Destaco la labor del cocinero Iván Vilanova que ha tenido el gesto de ofrecerla en distintos platos creados por él mismo en el Restaurante Carmen de Tamarite de Litera, así como la fábrica de helados Chelats Sarrate, que ha confeccionado un helado de judías del recao.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Judía del Recao.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Es una oportunidad única la que nos ha dado el *curator* más importante que ha dado esta tierra: Miguel Carravedo Fantova, con su labor al frente del Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza prospectando y conservando esta variedad. La semilla entró en el Banco en el año 1986 y se multiplicó en el año 1990. Durante el año 2016 tiene lugar el primer ensayo para observar el comportamiento en su lugar de origen y ya son tres las campañas cultivándola al constatar el potencial y singularidad de esta semilla. La identidad de un plato debe ir acompañada por la identidad de los ingredientes, un nexo indisoluble y la carta de presentación más honesta de la cocina local allí donde se dé. Una judía a destacar y tener muy en cuenta por lo que puede significar para la gastronomía y huertas de La Litera.

Ficha N.º 22

JUDÍA RIÑÓN DE BROTO

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Judía de riñón

Familia: *Fabaceae*

Género: *Phaseolus*

Especie: *P. vulgaris*



Semillas judía riñón de Broto.

Citas bibliográficas

Pascual Madoz, en su obra 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'¹⁴⁷, dejó constancia de lo que significó el cultivo de la judía y señala estas localidades como principales productoras en la provincia de Huesca: «Abiego,

147. MADDOZ, P. (1985). '*Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*'. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

Adahuesca, Aguas, Agüero, Aínsa, Aisa, Alastruey, Albalate de Cinca, Albalatillo, Alcalá de Gurrea, Alcalá de Obispo, Alerre, Almudafar, Ara, Aragüés del Puerto, Arascues, Arguis, Arraso, Asín de Broto-abundantes y exquisitas judías-, Aso de Sobremonte, Bagüeste, Barbastro, Benabarre -800 cahíces de judías-, Beranuy, Berdún, Bergua, Bernues, Bielsa -mucho judía-, Biscarrues -mucho legumbre-, Bolea, Bono, Cartirana, Castiello de Jaca, Cillas, Cortillas, Escalona, Escuaín, Estadilla, Fiscal, Fraga -mucho legumbre-, La Fueva-Legumbres en abundancia-, Gere -judías de superior calidad-, Gerve, Ginaste, Gistaín -judías de la mejor calidad-, Guaso, Huesca, Ibieca, Igríes, Jaca -muchas alubias y bastantes legumbres-, Javierre del Obispo, Javierrelatre, Larrede, Larrés, Laspuña, Lierta, Liguierre de Ara, Liguierre de Cinca, Liri -judías de muy buena calidad, Loarre, Montanuy -muchas judías-, Morillo de Liena, Naval -judías de las mejores que se conocen por las aguas salitrosas, Olivan, Oros Alto y Bajo, Oto, Plan, Pueyo, Purroy, Roda, El Run, Salinas de Jaca, Senz, Señes, Serveto, Serraduy, Torre de Ésera, Vilas del Turbón, Villacarle, Villanova, Viu y Yebra. Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1.799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Judías una producción de 15.359 fanegas». (p. 217)

José Antonio Adell y Celedonio García señalan en el libro 'Fiestas y tradiciones en el Alto Aragón. La primavera'¹⁴⁸, Lunes de monas y romerías: «En el Sobrarbe, el antiguo ermitaño de Villarcillo preparaba una comida para los antiguos cofrades, consistente en sopa, judías, carne guisada y fruta». (p. 48)

Radio Huesca en su libro 'Comer en el Alto Aragón. La cocina de proximidad'¹⁴⁹ deja dos recetas con la judía riñón de Broto del mismo autor: «judías riñón de Broto con anguila y cebolla guisada con vino rancio y ensalada de judías con rebozuelos y calabacín». (pp. 260, 261, 284 y 285)

Situación actual

La judía fue la legumbre de mayor consumo en nuestro territorio hasta hace unas décadas. Los hábitos alimenticios, las políticas agrarias y el

148. ADELL CASTÁN, J. A. y GARCÍA RODRÍGUEZ, C. (1999). *Fiestas y Tradiciones en el Alto Aragón. La primavera*. Huesca: Editorial Pirineo.

149. VV.AA. (2018). *La cocina de proximidad*. Huesca: Radio Huesca.

cultivo han cambiado de forma significativa en el último medio siglo lo que ha hecho que el consumo de legumbre en general y judías en particular haya menguado considerablemente. Todo ello contrasta con la adaptación, poder prolífico, rusticidad, rendimiento y diversidad de colores, formas, tamaños, texturas y sabores que han atraído al hombre y le han alimentado a lo largo de la Historia.

Esta variedad la prospectó la Red del Sobrarbe, evitando su desaparición. Las cualidades organolépticas de la judía son excelentes, lo que ha hecho que Sara Nevado la cultive desde hace una década en Buerba para fortuna de los amantes de las legumbres con identidad contrastada.

2. ORIGEN

Localidad: Broto

Comarca: Sobrarbe

Provincia: Huesca

Nombre donante: José María Muro Oliván

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Sara Nevado Peláez



Sara Nevado Peláez.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Grano seco de color blanco y tamaño grande. 76 semillas de judías pesan 100 gramos. La forma del grano es arriñonado corto semilleno. La judía fresca o desgranadera también se consume. Las vainas verdes en esta variedad no tienen interés culinario.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La fecha de siembra es en torno a los días de San Isidro y la recolección para Todos Santos. Subsolado de la tierra, pase de fresa, marcaje de surcos, siembra y colocación de riego a goteo. Judía de enrame.

Observaciones y curiosidades del producto

Estamos ante una judía de ciclo largo, que tarda en formarse y todo y con eso se hace bien en la montaña. Ha sido una variedad que se ha cultivado en el territorio y tenía el reconocimiento de hortelanos y comensales. Esta judía hasta que no se dan las condiciones ambientales no germina, por lo que la temperatura en la primavera condiciona el nacimiento y su evolución en la campaña.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en frío para la judía desgranadera. El consumo en 4-6 días. La judía desgranadera puede congelarse, aunque la comercialización es testimonial. Conservación judía seca, en sacos de tela, papel o botes de cristal en un lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

De esta variedad se consume solo el grano fresco y seco.

Cualidades organolépticas

La judía desgranadera es un verdadero manjar. Exquisita para una vez cocida salterarla con infinidad de alimentos. La judía seca es igualmente interesante, piel bien integrada, textura harinosa y excelente sabor.

Valoración gastronómica

Es una judía especial por sus cualidades y texturas. Funciona muy bien salteada por lo que combina de maravilla con pescados ahumados y grasos, así como con hortalizas hervidas. Ofrece unas posibilidades muy interesantes en la cocina.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Una vez hervida, refrescada y escurrida, funciona tanto las judías desgranaderas como las secas con setas, trufas, hortalizas, pescados y carnes. El salteado es la técnica de cocina que mejor se presta para elaborarlas.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Unos pocos hortelanos para autoconsumo y Sara Nevado para su comercialización.

Producción y comercialización actual

La producción anual ronda los 200 kilos en función del año. La comercialización es en sacos de papel de 1 kg.

6. VALORACIÓN GLOBAL

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Estamos frente a una semilla con un potencial enorme debido a sus singularidades morfológicas y sus cualidades organolépticas. Conviene destacar el uso diferenciado que permite en cocina, lo que la hace muy interesante. La judía de riñón, una verdadera joya de la huerta del Sobrarbe.



Judía riñón de Broto.

Ficha N.º 23

JUDÍA FINA DE CAPELLA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Judía fina

Familia: *Fabaceae*

Género: *Phaseolus*

Especie: *P. vulgaris*



Semillas de judía fina de Capella.

Citas bibliográficas

Ignacio de Asso señala sobre las judías en su obra 'Historia de la economía política de Aragón'¹⁵⁰: «La villa de Graus, aunque situada en las riberas del Ésera, disfruta poco del beneficio de sus aguas, que solo alcanza à unas 60 cahizadas, y estas se ocupan principalmente con el lino, cáñamo, y judías». «Asimismo, las judías más afamadas

150. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

de todo el territorio son las de Sopeira, La Puebla de Roda, Serradui, Campo, Murillo de Liena y Bonanesa». «En el Partido de Benabarre la producción de judías es de 800 cahices». (pp. 84 y 85)

Pascual Madoz, en su obra 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'¹⁵¹, dejó constancia de lo que significó el cultivo de la judía y señala estas localidades como principales productoras en la provincia de Huesca: «Abiego, Adahuesca, Aguas, Agüero, Aínsa, Aisa, Alastruey, Albalate de Cinca, Albalatillo, Alcalá de Gurrea, Alcalá de Obispo, Alerre, Almudafar, Ara, Aragüés del Puerto, Arascues, Arguis, Arraso, Asín de Broto-abundantes y exquisitas judías-, Aso de Sobremonte, Bagüeste, Barbastro, Benabarre -800 cahices de judías-, Beranuy, Berdún, Bergua, Bernues, Bielsa -mucho judía-, Biscarrues -mucho legumbre-, Bolea, Bono, Cartirana, Castiello de Jaca, Cillas, Cortillas, Escalona, Escuaín, Estadilla, Fiscal, Fraga-mucho legumbre-, La Fueva-Legumbres en abundancia-, Gere -judías de superior calidad-, Gerve, Ginaste, Gistaín -judías de la mejor calidad-, Guaso, Huesca, Ibieca, Igríes, Jaca -muchas alubias y bastantes legumbres-, Javierre del Obispo, Javierrelatre, Larrede, Larrés, Laspuña, Lierta, Ligerre de Ara, Ligerre de Cinca, Liri -judías de muy buena calidad, Loarre, Montanuy -muchas judías-, Morillo de Liena, Naval -judías de las mejores que se conocen por las aguas salitrosas, Olivan, Oros Alto y Bajo, Oto, Plan, Pueyo, Purroy, Roda, El Run, Salinas de Jaca, Senz, Señes, Serveto, Serraduy, Torre de Ésera, Vilas del Turbón, Villacarle, Villanova, Viu y Yebra. Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1.799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Judías una producción de 15.359 fanegas». (p. 217)

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en la publicación 'Variedades autóctonas de legumbres españolas'¹⁵² nombran más de 80 variedades de judías locales. La provincia de Huesca tiene más de 40 variedades. Sobre la judía de Capella citan lo siguiente: «Variedad de notable calidad y de fácil cocción, una hora de remojo previo suele ser suficiente. Blanca tirando a pequeña. La dona al Banco un afamado cocinero del lugar, Ismael Ferrer». (pp.172, 173 y 476)

151. MADDOZ, P. (1985). *'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'*. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

152. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2008). *Variedades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

Radio Huesca en el libro 'Comer en el Alto Aragón. La cocina de proximidad' ¹⁵³deja una receta con la judía de Capella del mismo autor: «judías finas con aceite y canela». (pp. 300 y 301)

Situación actual

La judía fue la legumbre de mayor consumo en nuestro territorio hasta hace unas décadas. Los hábitos alimenticios, las políticas agrarias y el cultivo han cambiado de forma significativa en el último medio siglo lo que ha hecho que el consumo de legumbre en general y judías en particular haya menguado considerablemente. Todo ello contrasta con la adaptación, poder prolífico, rusticidad, rendimiento y diversidad de colores, formas, tamaños, texturas y sabores que han atraído al hombre y le han alimentado a lo largo de la Historia.

El cultivo de esta variedad en las huertas de las cuencas del río Ésera e Isábena fue importante y con el éxodo rural y el abandono progresivo de las huertas quedó a las puertas de perderse. La recuperación de esta variedad tuvo lugar en los primeros años de este siglo. Un servidor dedicó dos años al cultivo y reparto de semillas para mantenerla presente y viva en las huertas. Actualmente la semilla está conservada en el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza y en el Banco de la Red de Semillas del Sobrarbe. Actualmente, la Cooperativa La Sazón y Sara Nevado en Buerba son las personas que han apostado por ella para cultivarla. Las cualidades de esta variedad son excepcionales. Solo falta que la hostelería profesional y las cocinas de los hogares reconozcan esta singular variedad para que adquiera el protagonismo que le pertenece. Estamos ante otra variedad que expresa la identidad del territorio altoaragonés con total justicia.

2. ORIGEN

Localidad: Capella

Comarca: La Ribagorza

Provincia: Huesca

Nombre donante: Ismael Ferrer Pérez

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Sara Nevado Peláez

153. VV.AA. (2018). *La cocina de proximidad*. Huesca: Radio Huesca.



Ismael Ferrer Pérez.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Grano de color blanco y tamaño muy pequeño. 320 granos de semillas pesan 100 gramos. Forma del grano arriñonado medio semilleno.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La fecha de siembra es el Día de San Antonio de Padua y la recolección entorno al Pilar. Subsulado de la tierra, pase de fresa, marcaje de surcos, siembra y riego a manta. Judía de enrame.

Observaciones y curiosidades del producto

Poder germinativo extraordinario y una gran rusticidad. Destaca su poder prolífico y su excelente cocción. Una variedad de tamaño muy pequeño, pero con un sabor y textura exquisitos.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en sacos de tela, papel o botes de cristal en un lugar fresco, seco y al abrigo de luz. La presentación en el mercado en sacos de papel de 1 kg de peso.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

De esta variedad se consume solo el grano seco.

Cualidades organolépticas

El grano seco presenta una piel bien integrada, consistencia del albumen blanda, textura mantecosa y de excelente sabor.

Valoración gastronómica

Destacar la facilidad de cocción, incluso sin remojo se cuece en menos de 1 hora. Admite muy bien los elementos de condimentación, pero sola, debido a su calidad, tiene la categoría para impresionar por sus bondades organolépticas. Un gran producto para desarrollar la creatividad de esta joya culinaria.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Esta judía es ideal para preparar las judías de ayuno o judías viudas. Acompañadas con aceite crudo, un sofrito de cebolla, una picada de azafrán o con un toque de canela es suficiente para sorprender al más neófito en la materia.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Unos pocos hortelanos en la huerta de los ríos Ésera e Isábena para autoconsumo. Sara Nevado en Buerba para comercializar.

Producción y comercialización actual

La producción para comercializar esta variedad depende de los años, pero anda alrededor de los 150 kilos.

Valoración global



Judía fina de Capella.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Estamos frente a una variedad que se adapta muy bien y a la vez es muy productiva. Sus cualidades organolépticas y tamaño la dotan de una singularidad y potencial a tener en cuenta en la restauración y en los hogares. Una variedad que, de tomarse en serio el consumo, podría movilizar el estado de quietud que reina en las huertas de las cuencas de los dos ríos que atraviesan de norte a sur hasta confluír en Graus, la capital administrativa de la comarca de La Ribagorza. Admirable la labor de Sara Nevado, quien ha apostado firmemente por cultivar esta variedad en la localidad de Buerba en el Sobrarbe. Una decisión que le fue fácil tomar después de un año de ensayo agronómico y cata posterior para reconocer la categoría de esta variedad.

Ficha N.º 24

BOLICHE ROJO DE EMBÚN

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Boliche rojo

Familia: *Fabaceae*

Género: *Phaseolus*

Especie: *P. vulgaris*



Semillas de boliche rojo de Embún.

Citas bibliográficas

Ignacio de Asso señala sobre las judías en su obra 'Historia de la economía política de Aragón'¹⁵⁴: «Partido de Jaca. La cosecha de judías es una de las principales en este Partido. Fuera de las comunes hai otras dos especies mui apreciadas, que son las miñonas, y boliches. Las primeras son de menor tamaño, pero de mas delicado gusto que las regulares. Dicen, que la planta que las produce se mantiene

154. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

siempre derecha sin trepar; mas yo no he advertido esta circunstancia en las sembradas en mi huerto. Los boliches son casi esféricas, y dan copiosamente si se enraman: sus bairas no tiene hilos, y el grano seco participa del gusto de los guisantes. En Biescas ha crecido tanto la cosecha de judías, que por las decimas de los Rectores se saca, que un año con otro se cogen 220 cahices, que regulados à 20 escudos cada uno, forman un objeto de 4400 libras Jaquesas». (p. 55)

Pascual Madoz, en su obra 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'¹⁵⁵, dejó constancia de lo que significó el cultivo de la judía y señala estas localidades como principales productoras en la provincia de Huesca: «Abiego, Adahuesca, Aguas, Agüero, Aínsa, Aisa, Alastruey, Albalate de Cinca, Albalatillo, Alcalá de Gurrea, Alcalá de Obispo, Alerre, Almudafar, Ara, Aragüés del Puerto, Arascues, Arguis, Arraso, Asín de Broto-abundantes y exquisitas judías-, Aso de Sobremonte, Bagüeste, Barbastro, Benabarre -800 cahices de judías-, Beranuy, Berdún, Bergua, Bernues, Bielsa -mucho judía-, Biscarrues -mucho legumbre-, Bolea, Bono, Cartirana, Castiello de Jaca, Cillas, Cortillas, Escalona, Escuaín, Estadilla, Fiscal, Fraga-muchalegumbre-, La Fueva-Legumbres en abundancia-, Gere -judías de superior calidad-, Gerve, Ginaste, Gistaín -judías de la mejor calidad-, Guaso, Huesca, Ibieca, Igríes, Jaca -muchas alubias y bastantes legumbres-, Javierre del Obispo, Javierrelatre, Larrede, Larrés, Laspuña, Lierta, Liguerra de Ara, Liguerra de Cinca, Liri -judías de muy buena calidad, Loarre, Montanuy -muchas judías-, Morillo de Liena, Naval -judías de las mejores que se conocen por las aguas salitrosas, Olivan, Oros Alto y Bajo, Oto, Plan, Pueyo, Purroy, Roda, El Run, Salinas de Jaca, Senz, Señes, Serveto, Serraduy, Torre de Ésera, Vilas del Turbón, Villacarle, Villanova, Viu y Yebra. Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1.799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Judías una producción de 15.359 fanegas». (p. 217)

En la 'Guía del buen comer español'¹⁵⁶, Dionisio Pérez no dejó de mencionar y señalar las bondades de las legumbres altoaragonesas: «Y he aquí el boliche blanco de Embún con chorizo, morro, oreja y cola de cerdo». (p. 178)

155. MADDOZ, P. (1985). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

156. PÉREZ, D. (2005). *Guía del buen comer español*. Valladolid: Editorial Maxtor.

La obra de Antonio Beltrán 'Cocina aragonesa'¹⁵⁷ nos deja sobre las judías: «En otros lugares, sobre todo de la provincia de Huesca, se llama al cocido "potaje" y se conocen recetas, casi coincidentes, de diversos pueblos, muy diferentes a los guisos de judías, como el de "boliche" blanco de Embún o de Luesia». Recetas: «boliches de Biescas, bolinches de Embún a la aragonesa, cocido de judías, judías de fiesta, judías estofadas con tomillo, judías pintas de Monflorite, judías con oreja, potaje de judías y abadejo». (pp. 80, 214, 216, 218, 219, 220 y 224)

La publicación 'Guía turística de la provincia de Huesca'¹⁵⁸ señala estas elaboraciones con boliches: «En Bielsa y el Valle de Pineta dos platos afamados a base de legumbres: cocido de judías con tocino y los boliches de Bielsa. En el Valle de Anso nos describe una curiosa receta, Judías con cecina en caldereta. En el Valle de Hecho apunta la famosa elaboración: judía blanca de Embún guisada con chorizo y oreja de cerdo. En la Jacetania destacan los boliches al estilo Embún». (pp. 11, 20 y 21)

La obra 'La cocina aragonesa'¹⁵⁹ de José Vicente Lasierra nos deja recetas con boliches como: «boliches de Biescas y boliches de Embún a la aragonesa». (pp. 118 y 121)

José Manuel Porquet en su libro 'Comer en Huesca'¹⁶⁰ nos ha dejado estos datos en torno a las judías. Como no podía ser de otra manera hace alusión a los potajes, de los que el rey indiscutible es el "recao" de Binéfar, a base de judías blancas: «Pero la huerta oscense, ya lo decía antes, da mucho más, por ejemplo, unas judías blancas de extraordinaria calidad que se presentan como elemento integrador en la dialéctica entre comidas pobres y las comidas ricas. Con los boliches de Embún y Biescas o las judías desgranaderas de Monzón, por citar sólo tres ejemplos, se puede recorrer una buena parte de la escala socioeconómica de la gastronomía. Esta leguminosa desde su introducción en España procedente, según algunos especialistas, de la América conquistada, allá por el siglo XVI, es base imprescindible de condumios muy diversos. Desde las nacionales "judías con oreja"

157. BELTRÁN, A. (1987). *Cocina aragonesa*. Zaragoza: Ediciones Oroel.

158. ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA. (1983). *Guía turística de la provincia de Huesca*.

159. LASIERRA RIGAL, J. V. (1987). *La cocina aragonesa*. Zaragoza: Ed. Mira Editores.

160. PORQUET, J. M. (1989). *Comer en Huesca*. Huesca: DPH.

otra prueba de la unión de las tierras y los hombres de la península, hasta las “viudas”, estofadas simplemente con cebolla y las hierbas aromáticas más al alcance de cada cual, como se hace en numerosas zonas pirenaicas, pasando las más complejas “judías pintas” de Monflorite, que lleva longaniza, tocino fresco y pecho de ternasco, esta leguminosa aparece en la dieta de todas las comarcas de la provincia: Sin olvidar tampoco otras preparaciones más imaginativas que también han tomado carta de naturaleza, como es el caso de las “judías con bacalao” de Estadilla; o el de las “judías con anguila” de la zona de Fraga, cuando en el Cinca se podía encontrar este pescado, que llevaban una salsa de huevo y miga de pan, a diferencia de otras preparaciones de la ribera del Ebro, en la frontera navarro-aragonesa, en la que se utilizan las bachocas o judías desgranaderas. Las “judías de fiesta” también localizadas en la comarca del Bajo Cinca, son, por lo demás el ejemplo más espectacular de la promoción lujosa de esta leguminosa... ». «Dentro del recetario propone estas elaboraciones; Boliches de Adahuesca, Boliches de Biescas, Boliches de Embún, Judías con tomillo, Judías de Fiesta y Judías pintas de Monflorite». (pp. 14 y 16)

El libro ‘La cocina de Sobrarbe’¹⁶¹ cita tres elaboraciones con judías: «judías blancas -que su forma sea llana-, judías en aceite o “de ricos” -especifica que sea judías del Pilar-, y judías royas». (pp. 15 y 16)

Manuel Martínez Llopis y Luis Irizar en el libro ‘Las cocinas de España’¹⁶² destacan la existencia de platos netamente aragoneses. Dentro del capítulo de las judías señalan: «En todo el Alto Aragón son famosos los “boliches” blancos de Embún, judías blancas de gran calidad que se producen en la zona donde está enclavado este lugar en la provincia de Huesca, cercano a Jaca y al oeste del río Aragón, que fueron popularizados por Teodoro Bardají, famoso cocinero que recoge en uno de sus libros la receta del “recao de Binéfar”, excelente guiso preparado con estas judías, patatas y arroz, plato sencillo muy adecuado para familias numerosas y no muy sobradas de recursos». «Así mismo proporcionan otra receta donde combina el cerdo y las judías; Lomo de cerdo con boliches». (pp. 99 y 100). Interesante afirmación donde se dice que el “recao” de Teodoro se prepara con una variedad de judía determinada, en este caso con boliches.

161. SERRANO, R.(1994). *La cocina de Sobrarbe*. Huesca: Mancomunidad de Sobrarbe.

162. MARTÍNEZ LLOPIS, M. y IRIZAR, L. (1990). *Las cocinas de España*. Madrid: Ed. Alianza.

El libro de Inmaculada de la Calle ‘Cara y cruz en Nocito’¹⁶³ en lo que se refiere a la alimentación, dentro del tema de los aspectos culturales, da una información que evidencia el papel de la legumbre medio siglo atrás: «La mayor parte de los alimentos procedían de la propia casa; sus huertas, campos y animales eran los que sostenían al lugareño todo el tiempo. En el huerto de la casa, situado en el carasol, se plantaban diferentes clases de verduras: coles, cebollas, patatas..., algo de lentejas y una enorme cantidad de judías en sus variedades blanca y roja. Se cogían tantas y de tan buena calidad que junto con las patatas constituían la base de la alimentación anual y el mayor excedente del pueblo, por lo que se utilizaba como moneda de cambio para conseguir el aceite y el vino que daban generosamente la tierra llana y aquí faltaban». «Las mujeres dejaban por la noche un puchero de judías con agua que se iba cociendo con las brasas del hogar». (p. 59)

La publicación ‘Come como antes’¹⁶⁴ nos deja tres recetas con boliches: «boliches con oreja de la localidad de Caniás, boliches de Embún procedente de Embún y boliches de Embún de la localidad de Ayerbe». (p. 20 y 21)

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en la publicación ‘Variedades autóctonas de legumbres españolas’¹⁶⁵ citan más de 80 variedades de judías locales de las que 40 pertenecen a la provincia de Huesca. Sobre los boliches de Embún, dicen lo siguiente: «Bajo la denominación de boliches de Embún se engloban unas variedades de judía que se caracterizan por su pequeño tamaño, inusitada textura y extraordinario sabor. Se contabilizan seis variedades de boliche: boliche blanco de palo, blanco de sin palo, de la careta o pinta, amarillo, “colorao” y negro. El maridaje entre Embún y los boliches data de muy antiguo. Existen textos del siglo XVIII en los que se hace referencia a esta privilegiada judía y a su importancia en la economía local, tanto como moneda de cambio en los negocios mercantiles, como por la sustanciosa contribución a la dieta de los embunenses. Gracias a las labores de prospección del BGHZ, así como a la colaboración de María Jarne, Rosario Giménez y Cesar Eito, hemos podido conservar un

163. DE LA CALLE YSERN, I. y MORÁN VISCASILLAS, A M. (1994). *Cara y Cruz en Nocito*. Huesca: Ed. Instituto de Estudios Altoaragoneses, Asociación de Amigos de la Sierra de Guara, Asociación de Vecinos de Nocito y Ayuntamiento de Nueno.

164. CRUZ ROJA. (2003). *Come como antes. 94 recetas inolvidables*. Zaragoza: Cruz Roja de Jaca.

165. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2008). *Variedades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

número significativo de estos tipos de boliches en nuestro Banco de Germoplasma». «Boliches amarillos. Variedad muy estenoica. Fuera de sus ecosistemas montañosos no responden al cultivo. Mil metros de altitud es lo que suelen desear. De textura mantecosa resultan excelentes al paladar. La multiplicación en Zaragoza no ha podido realizarse por las razones apuntadas y la semilla que poseemos en el Banco es la vernácula criada en altura». «Bolicho fino rojo de Escuer. Roja oscura brillante. Es difícil de hallar en Aragón este tipo de judías. Por cierto, era una población mezclada con otros colores. Hemos entresacado una gris bastante curiosa, pero no sabemos si el color está fijado. Creemos que la roja es una delicia gastronómica. También hay unas entradas interesantes llamadas Judía Morada de Centenero, y bolicho Rojo de Embún». (pp. 182 a 191, 469, 470, 473 y 476)

Manuel García Guatas, en el libro 'De boca en boca'¹⁶⁶, describe: «Pero los chocolates con más proyección nacional e incluso internacional en la actualidad son los de Lacasa, creados por Antonio Lacasa. En 1852 había abierto en Jaca un almacén de comestibles, legumbres y chocolates de elaboración propia, pero que al finalizar la Guerra Civil trasladará aquel negocio artesanal familiar, bastante desarrollado industrialmente, a Zaragoza...».(p. 58). Alguien se imagina abrir un establecimiento donde una parte del negocio sean las legumbres. Este dato testifica lo que significó el cultivo y calidad de las legumbres en algunas localidades de la Jacetania.

Radio Huesca en su libro 'Comer en el Alto Aragón. La cocina de proximidad'¹⁶⁷ deja tres recetas con boliches del mismo autor: «boliches hortelanos, boliches amarillos al modo tradicional y boliches blancos con patata y azafrán ». (pp. 256, 257, 272, 273, 292 y 293)

Situación actual

La judía fue la legumbre de mayor consumo en nuestro territorio hasta hace unas décadas. Los hábitos alimenticios, las políticas agrarias y el cultivo han cambiado de forma significativa en el último medio siglo lo que ha hecho que el consumo de legumbre en general y judías en particular haya menguado considerablemente. Todo ello contrasta con la adaptación, poder prolífico, rusticidad, rendimiento y diversidad

166. GARCÍA GUATAS, M. y FATÁS CABEZA, G. (2012). *De boca en boca: "comer en Aragón en los siglos contemporáneos"*. Zaragoza: Institución "Fernando el Católico".

167. VV.AA. (2018). *La cocina de proximidad*. Huesca: Radio Huesca.

de colores, formas, tamaños, texturas y sabores que han atraído al hombre y le han alimentado a lo largo de la Historia.

Los boliches Embún han hecho durante varios siglos un binomio perfecto, aunque es bien cierto que había otras localidades que también producían esta singular legumbre. Hasta la década de los años 70 y 80 se cultivó en grandes cantidades, pero desde la entrada en el siglo XXI y el éxodo rural que azota estos territorios, la producción ha caído en picado. Actualmente, entre ocho y diez jubilados cultivan boliches, para autoconsumo y algunos encargos que todavía mantienen. Un año bueno pueden entre todos recoger en torno a los 400/500 kilos. En 2018, el tiempo no ha acompañado y la cosecha ha sido muy floja.

De no haber relevo generacional la producción en unos años podría llegar al abandono total, si no hay un cambio drástico en el modelo social y agrícola en las zonas rurales. Atendiendo a la bibliografía observamos el pasado glorioso de los boliches y la crítica situación por la que atraviesan. Tarea de todos es el cambiar esta tendencia para satisfacción de paladares y recuperación de las huertas, una manera bella de poder reconocer a la tierra y expresar nuestro agradecimiento por sus dones.

2. ORIGEN

Localidad: Embún

Comarca: Jacetania

Provincia: Huesca

Nombre donante: Jesús Javierre Castillo

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Jesús Javierre Castillo

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Grano de color rojo oscuro y tamaño medio. 160 semillas pesan 100 gramos. La forma del grano, esférico lleno.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La siembra durante la segunda quincena de mayo y la recolección para el Pilar, excepto los boliches blancos de mata baja que se recolectan



Demostración de siembra y ventado de boliches. VIII Feria de la biodiversidad agrícola, Embún, 2017.

un mes antes. Subsulado de la tierra, pase de fresa, marcaje de surcos, siembra y riego a manta. Judía de enrame, salvo los boliches blancos de mata baja.

Observaciones y curiosidades del producto

Estamos ante una judía que adquiere nombre propio. Dentro de los boliches hay rojos, amarillos, negros, de careta o del Pilar y blancos, todos de mata alta y los boliches blancos de mata baja. En las casas nadie se ha dedicado exclusivamente al cultivo, pero todas las casas sabían que, tanto como produjeran y no guardaran para consumo familiar, la venta estaba asegurada. Cuanta más gente había en la casa, más se sembraba si tenían tierra. Me cuentan algunos lugareños que en Embún había poca tierra, mucha gente y mucha hambre y los boliches eran una manera de sacar el hambre. Venía un comerciante

a Embún, el señor Cirilo, y mucha gente cambiaba boliches por ropa. Ahora quien quiere comprar boliches debe ir durante el mes de octubre o noviembre pues en Navidad ya no quedan boliches para vender. Hay una anécdota que cuenta la gente que trabajaba en el campo: le decían al que preparaba la comida: -"Cuando puedas. hechas los boliches a cocer".- Y preguntaba el cocinero: "¿Cuántos pongo?"- Y le contestaban: "un plato para cada uno", y el cocinero puso un plato de boliches a cocer por persona.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en sacos de tela, papel o botes de cristal en un lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

De los boliches se consume solo el grano seco.

Cualidades organolépticas

El grano seco presenta una piel bien integrada, consistencia del albumen blanda, textura mantecosa y de excelente sabor. La tierra, el agua, la altitud y la temperatura son la clave para ofrecer unas cualidades organolépticas muy superiores a otras variedades.

Valoración gastronómica

Tienen un valor muy importante dentro de la cocina por la diversidad de boliches en cuanto a colores, texturas y cualidades que atesoran. Son un elemento diferenciador y de atracción dentro de la cocina.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Las recetas son muchas y muy variadas: los blancos, se preparan con sofrito de cebolla y/o productos del cerdo; los de careta, con aceite crudo y azafrán; los amarillos o de la cena del cura, con una picada de huevo y almendras; los rojos, siempre con arroz y se acompañaban con calabaza o con rabo y oreja; y los negros, con tocino y morcilla.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No. Aunque hay un dato curioso, el pueblo hacía romería a la ermita de Santa Isabel. Antiguamente el primero de junio se iba a hacer rogativas para pedir agua y el primero de julio se volvía a ir para pedir que no viniera piedra y proteger los cultivos de judías especialmente.

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí. Se vende a amigos, familiares, clientes de confianza y turistas.

Nombre y número de productores

Jubilados por mantener una tradición.

Producción y comercialización actual

La producción actual es testimonial y de no haber un cambio radical la cosa no irá a mejor en los próximos años. Cada año las fuerzas de los jubilados son más débiles. La comercialización se hace en las casas. La publicidad está hecha de tiempo atrás, solo hace falta tener suerte y encontrar una familia que le queden boliches para vender para satisfacer el deseo de comprar.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Bolicho rojo de Embún.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

El Alto Aragón cuenta con un producto estrella por su potencial gastronómico. La publicidad está hecha, solo hace falta cultivar. La última experiencia con cuatro generaciones importante de producción, transformación y venta, Casa Bertolo dejó el intento por las dificultades en la venta, precio bajo y la entrada de judía de importación. Una reflexión deberemos hacer cuando, ante una singularidad de esta magnitud, preferimos comprar otros de precio inferior y de sabor insulso y/o mediocre. No hay cambio mientras no pongamos encima de la mesa la labor y necesidad de los hortelanos en las zonas rurales. Dicen que lo que pasa es porque conviene. La pregunta es: ¿cuánto más tiene que pasar para que abramos los ojos y veamos la realidad? Mientras no llega el cambio solo unos pocos tendrán el gozo y placer de probar esta excelencia de la gastronomía oscense.

Ficha N.º 25

JUDÍA DE LA FUENTE DE ESTADILLA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Judía de la fuente

Familia: *Fabaceae*

Género: *Phaseolus*

Especie: *P. vulgaris*



Semillas de judía de la fuente de Estadilla.

Citas bibliográficas

Ignacio de Asso señala sobre las judías en su obra 'Historia de la economía política de Aragón'¹⁶⁸: «En el Partido de Barbastro la producción de judías ascendía a 1000 cahices». (p. 141)

168. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

Pascual Madoz, en su obra 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'¹⁶⁹, dejó constancia de lo que significó el cultivo de la judía y señala estas localidades como principales productoras en la provincia de Huesca: «Abiego, Adahuesca, Aguas, Agüero, Aínsa, Aisa, Alastruey, Albalate de Cinca, Albalatillo, Alcalá de Gurrea, Alcalá de Obispo, Alerre, Almudafar, Ara, Aragüés del Puerto, Arascues, Arguis, Arraso, Asín de Broto-abundantes y exquisitas judías-, Aso de Sobremonte, Bagüeste, Barbastro, Benabarre -800 cahíces de judías-, Beranuy, Berdún, Bergua, Bernues, Bielsa -muchas judías-, Biscarrues -muchas legumbres-, Bolea, Bono, Cartirana, Castiello de Jaca, Cillas, Cortillas, Escalona, Escuaín, Estadilla, Fiscal, Fraga -muchas legumbres-, La Fueva-Legumbres en abundancia-, Gere -judías de superior calidad-, Gerve, Ginaste, Gistaín -judías de la mejor calidad-, Guaso, Huesca, Ibieca, Igríes, Jaca -muchas alubias y bastantes legumbres-, Javierre del Obispo, Javierrelatre, Larrede, Larrés, Laspuña, Lierta, Liguierre de Ara, Liguierre de Cinca, Liri -judías de muy buena calidad, Loarre, Montanuy -muchas judías-, Morillo de Liena, Naval -judías de las mejores que se conocen por las aguas salitrosas, Olivan, Oros Alto y Bajo, Oto, Plan, Pueyo, Purroy, Roda, El Run, Salinas de Jaca, Senz, Señes, Serveto, Serraduy, Torre de Ésera, Vilas del Turbón, Villacarle, Villanova, Viu y Yebra. Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1.799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Judías una producción de 15.359 fanegas». (p. 217)

La obra de Antonio Beltrán 'Cocina aragonesa'¹⁷⁰ nos deja sobre las judías: «En otros lugares, sobre todo de la provincia de Huesca, se llama al cocido "potaje" y se conocen recetas, casi coincidentes, de diversos pueblos, muy diferentes a los guisos de judías, como el de "boliche" blanco de Embún o de Luesia». Recetas: «boliches de Biescas, bolinches de Embún a la aragonesa, cocido de judías, judías de fiesta, judías estofadas con tomillo, judías pintas de Monflorite, judías con oreja, potaje de judías y abadejo». (pp. 80, 214, 216, 218, 219, 220 y 224)

169. MADOZ, P. (1985). *'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'*. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

170. BELTRÁN, A. (1987). *Cocina aragonesa*. Zaragoza: Ediciones Oroel.

José Manuel Porquet en su libro 'Comer en Huesca'¹⁷¹ nos ha dejado estos datos en torno a las judías. Como no podía ser de otra manera hace alusión a los potajes, de los que el rey indiscutible es el "recao" de Binéfar, a base de judías blancas: «Pero la huerta oscense, ya lo decía antes, da mucho más, por ejemplo, unas judías blancas de extraordinaria calidad que se presentan como elemento integrador en la dialéctica entre comidas pobres y las comidas ricas. Con los boliches de Embún y Biescas o las judías desgranaderas de Monzón, por citar sólo tres ejemplos, se puede recorrer una buena parte de la escala socioeconómica de la gastronomía. Esta leguminosa desde su introducción en España procedente, según algunos especialistas, de la América conquistada, allá por el siglo XVI, es base imprescindible de condumios muy diversos. Desde las nacionales "judías con oreja" otra prueba de la unión de las tierras y los hombres de la península, hasta las "viudas", estofadas simplemente con cebolla y las hierbas aromáticas más al alcance de cada cual, como se hace en numerosas zonas pirenaicas, pasando las más complejas "judías pintas" de Monflorite, que lleva longaniza, tocino fresco y pecho de ternasco, esta leguminosa aparece en la dieta de todas las comarcas de la provincia: Sin olvidar tampoco otras preparaciones más imaginativas que también han tomado carta de naturaleza, como es el caso de las "judías con bacalao" de Estadilla; o el de las "judías con anguila" de la zona de Fraga, cuando en el Cinca se podía encontrar este pescado, que llevaban una salsa de huevo y miga de pan, a diferencia de otras preparaciones de la ribera del Ebro, en la frontera navarro-aragonesa, en la que se utilizan las bachocas o judías desgranaderas. Las "judías de fiesta" también localizadas en la comarca del Bajo Cinca, son, por lo demás el ejemplo más espectacular de la promoción lujosa de esta leguminosa...». «Dentro del recetario propone estas elaboraciones: boliches de Adahuesca, boliches de Biescas, boliches de Embún, judías con tomillo, judías de Fiesta y judías pintas de Monflorite». (pp. 14 y 16)

El libro de Inmaculada de la Calle 'Cara y cruz en Nocito'¹⁷² en lo que se refiere a la alimentación, dentro del tema de los aspectos culturales, da una información que evidencia el papel de la legumbre medio siglo atrás: «La mayor parte de los alimentos procedían de la propia casa;

171. PORQUET, J. M. (1989). *Comer en Huesca*. Huesca: DPH.

172. DE LA CALLE YSERN, I. y MORÁN VISCASILLAS, A M. (1994). *Cara y Cruz en Nocito*. Huesca: Ed. Instituto de Estudios Altoaragoneses, Asociación de Amigos de la Sierra de Guara, Asociación de Vecinos de Nocito y Ayuntamiento de Nueno.

sus huertas, campos y animales eran los que sostenían al lugareño todo el tiempo. En el huerto de la casa, situado en el carasol, se plantaban diferentes clases de verduras: coles, cebollas, patatas..., algo de lentejas y una enorme cantidad de judías en sus variedades blanca y roja. Se cogían tantas y de tan buena calidad que junto con las patatas constituían la base de la alimentación anual y el mayor excedente del pueblo, por lo que se utilizaba como moneda de cambio para conseguir el aceite y el vino que daban generosamente la tierra llana y aquí faltaban». «Las mujeres dejaban por la noche un puchero de judías con agua que se iba cociendo con las brasas del hogar». (p. 59)

José Antonio Pérez, en la publicación 'A fuego lento'¹⁷³, señala cuatro elaboraciones a base de judías secas: «alubias estofadas con salsa de ajos, alubias estofadas con sofrito de tomate, alubias estofadas con chorizo y alubias cocidas a la vinagreta». (pp. 27, 28, 29 y 30). En las cuatro elaboraciones indica que las judías sean blancas.

Joaquín Coll en la publicación 'Manjares del Somontano'¹⁷⁴ nos ha dejado las siguientes recetas a base de judías: «boliches mangudos, judías en aceite, judías tiernas con una picada de ajo y aceite crudo, judías blancas con aceite crudo, judías con chorizo, morro y oreja, judías con abadejo, judías en aceite -para el día de entierro-, y recaó de Laluenga». (pp. 56, 60, 99, 100, 206, 272, 282 y 284). La mayor parte de las elaboraciones hacen alusión a judías blancas. Es reseñable una vez más el hermanamiento entre judías y religión en la sociedad, así lo cuenta Joaquín Coll, en la introducción de las judías con abadejo: «El viernes de dolor (el anterior a Viernes Santo), las gentes de Estadilla celebran la romería de nuestra señora de la Carrodilla. La ermita de esa advocación local se encuentra al pie del pico Buñero (1.008 metros) en la sierra que lleva el nombre de la villa. Es de subrayar que ese día, la abstinencia de carne se compensaba con otro exceso permitido: un delicioso plato de judías con abadejo. Los ingredientes y su formulación nos indican que estamos ante otra variante del polifacético ajoarriero. Por cierto, pocos fieles estadillanos debían echar en falta la carne pudiendo disfrutar de una abstinencia de carne tan suculenta como el potaje del que estoy hablando. Téngase en cuenta a la hora de confeccionar el plato, que el ingrediente material

173. PÉREZ SIVÓ, J. A. (2006). *A fuego lento. La cocina tradicional del Valle de Benasque*. Barbastro: Asociación Guayente.

174. COLL, J. (2002). *Manjares del Somontano*. Huesca: La Val de Onsera.

dominante deben ser las judías, y el tomate nunca debe sobrepasar más de medio por comensal».

Radio Huesca en su libro 'Comer en el Alto Aragón. La cocina de proximidad'¹⁷⁵ deja una receta sobre las judías de la fuente de Estadilla del mismo autor: «judías de la fuente para la Virgen de la Carrodilla». (pp. 282 y 283)

Situación actual

La judía fue la legumbre de mayor consumo en nuestro territorio hasta hace unas décadas. Los hábitos alimenticios, las políticas agrarias y el cultivo han cambiado de forma significativa en el último medio siglo lo que ha hecho que el consumo de legumbre en general y judías en particular haya menguado considerablemente. Todo ello contrasta con la adaptación, poder prolífico, rusticidad, rendimiento y diversidad de colores, formas, tamaños, texturas y sabores que han atraído al hombre y le han alimentado a lo largo de la Historia.

La situación de esta variedad es crítica. En la actualidad apenas dos o tres vecinos de Estadilla la cultivan, hecho que demuestra una vez más el desprecio al único patrimonio que nos podemos comer, el alimentario. Matías Mur y su mujer Pilar Cereza, los dos oriundos de Estadilla, merecen todo mi respeto y reconocimiento a su labor por la salvaguarda de esta variedad. La fotografía se repite; huertas abandonadas por un lado y en el otro, legumbre haciendo cientos o miles de kilómetros antes de llegar al plato.

2. ORIGEN

Localidad: Estadilla

Comarca: Somontano de Barbastro

Provincia: Huesca

Nombre donante: Matías Mur Zanuy

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Matías Mur Zanuy

175. VV.AA. (2018). *La cocina de proximidad*. Huesca: Radio Huesca.



Matías Mur Zanuy.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Grano de color blanco y tamaño mediano. 200 semillas pesan 100 gramos. La forma del grano es arriñonado corto aplanado.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La siembra tiene lugar a últimos de mayo hasta mitad de junio. La recolección en torno a los días de Todos Santos. Subsulado de la

tierra, pase de fresa, marcaje de surcos, siembra y riego a manta. Judía de enrame.

Observaciones y curiosidades del producto

La variedad que nos ocupa está íntimamente ligada a la Huerta de la Fuente de Estadilla. La tierra gravosa hace que cuando se riegue, el agua corra y ya está en el río Cinca. La tierra gravosa, que filtra bien, es muy interesante para la judía. El agua de riego es agua de la fuente. Su característica es su alta concentración de cal. La judía de la fuente alcanzó mucha fama en el mercado de Barbastro y pueblos colindantes, tanto que había hortelanos de otras localidades que producían la misma variedad y la vendían como judía de Estadilla. Pero el resultado no es el mismo. La simbiosis (agua, tierra, variedad) ofrecen un sabor y textura que muestran, de forma inequívoca, la identidad de un lugar.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en sacos de tela, papel o botes de cristal en un lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Se consume solo el grano seco.

Cualidades organolépticas

Fácil cocción, presenta una piel fina y bien integrada. De sabor exquisito e irreprochable.

Valoración gastronómica

Tuvo un valor muy importante dentro de la cocina por su exquisitez en el plato. Alcanzó gran popularidad el siglo pasado en el mercado de Barbastro.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

La receta emblemática que se hacía antes en las casas era la de judías de vigilia. La tradición de subir a la Carrodilla es de hace 60 años aproximadamente, pero antes ya se hacía la misma receta en los hogares. Otras variables eran las judías con aceite y las judías con patata y calabaza. Hervida para ensalada se comporta bien y gusta mucho.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí. Actualmente hay dos o tres jubilados que mantienen esta variedad viva en el pueblo de Estadilla.

Producto comercializado en la actualidad: No

Nombre y número de productores

Jubilados por mantener la tradición.

Producción y comercialización actual

La producción es de varios kilos para autoconsumo.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Judía de la fuente de Estadilla.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Hubo hortelanos de Estadilla que bajaban a vender al mercado de Barbastro judías y otras hortalizas. Ese tiempo ha pasado, pero podemos crear un nuevo tiempo y volver a destacar la singularidad y potencial de esta variedad cultivándola de nuevo. Pensemos por un momento qué sentido tiene comer judías en la Romería de la Carrodilla o cualquier otro evento que se precie en nuestra tierra y que la judía sea cultivada a miles de kilómetros de distancia. Tenemos semillas, tierra y agua y no atisbamos a reconocer la grandeza de nuestro patrimonio alimentario local y comprender lo que su puesta en activo puede representar para el territorio. La judía de la fuente es sabor por los cuatros costados. Puede haber otras iguales, pero nunca podrán expresar el gusto y singularidad de esta variedad.

Ficha N.º 26

JUDÍA BLANCA O RASTROJERA DE LA HOYA DE HUESCA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Blanca de la Hoya

Familia: *Fabaceae*

Género: *Phaseolus*

Especie: *P. vulgaris*



Semillas de judía blanca o rastrojera de la Hoya de Huesca.

Citas bibliográficas

Juan Altamira en el libro 'Nuevo arte de cocina'¹⁷⁶ recoge dos elaboraciones con judías, reproduzco la primera: «Potaje de Judías secas. Las judías ya limpias lavarás, y pondrás a cocer, teniendo cuidado que cuezan pronto;

176. ALTAMIRAS, J. (1994). *Nuevo arte de cocina*. Huesca: La Val de Onsera.

quítales este agua, ponlas otra de nuevo, y cuando estuvieren cocidas las compondrás, echándoles cebolla frita, unos granos de ajos machacados, con pimienta, azafrán, hierbabuena, y si quieres espesarlas echa un puñado de pan rallado, y un poco de queso; también son buenas con un poco de arroz. La otra receta es: otro modo de guisar judías». (p.119). Seguramente en aquella época la cantidad y diversidad de legumbre y especialmente judías era tan grande que no podrían imaginar el estado al que hemos llegado en el recién inaugurado siglo XXI. Entiendo que tenía poca importancia poner la variedad de judía en la elaboración de un plato, cuando había tanta abundancia. Bendita reflexión la del ser humano para no llevar las cosas al límite y reconocer el valor de las cosas no por la cantidad, sino por lo que representan.

Ignacio de Asso señala sobre las judías en su obra 'Historia de la economía política de Aragón'¹⁷⁷: «En el Partido de Huesca la producción de judías ascendía a 100 cahices». (p. 74)

Pascual Madoz, en su obra 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'¹⁷⁸, dejó constancia de lo que significó el cultivo de la judía y señala estas localidades como principales productoras en la provincia de Huesca: «Abiego, Adahuesca, Aguas, Agüero, Aínsa, Aisa, Alastruey, Albalate de Cinca, Albalatillo, Alcalá de Gurrea, Alcalá de Obispo, Alerre, Almudafar, Ara, Aragüés del Puerto, Arascues, Arguis, Arraso, Asín de Broto-abundantes y exquisitas judías-, Aso de Sobremonte, Bagüeste, Barbastro, Benabarre -800 cahices de judías-, Beranuy, Berdún, Bergua, Bernues, Bielsa -muchas judías-, Biscarrues -muchas legumbres-, Bolea, Bono, Cartirana, Castiello de Jaca, Cillas, Cortillas, Escalona, Escuaín, Estadilla, Fiscal, Fraga-muchas legumbres-, La Fueva-Legumbres en abundancia-, Gere -judías de superior calidad-, Gerve, Ginaste, Gistaín -judías de la mejor calidad-, Guaso, Huesca, Ibieca, Igríes, Jaca -muchas alubias y bastantes legumbres-, Javierre del Obispo, Javierrelatre, Larrede, Larrés, Laspuña, Lierta, Liguierre de Ara, Liguierre de Cinca, Liri -judías de muy buena calidad, Loarre, Montanuy -muchas judías-, Morillo de Liena, Naval -judías de las mejores que se conocen por las aguas salitrosas, Olivan, Oros Alto y Bajo, Oto, Plan, Pueyo, Purroy, Roda, El Run, Salinas de Jaca, Senz, Señes, Serveto, Serraduy, Torre de Ésera, Vilas del Turbón, Villacarle, Villanova, Viu y Yebra. Resumen de la

177. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

178. MADDOZ, P. (1985). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1.799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Judías una producción de 15.359 fanegas». (p. 217)

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz escribe en 'Hortelanos y huertas desaparecidos por la urbanización de Huesca'¹⁷⁹: «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 buenísimas. Las arrancábamos en la primera quincena de octubre. Se solían sembrar, la "Manresana" temprana un poco basta, ¡pero la judía Leonesa, era preferida, más tardía pero más fina y de mejor calidad». (p. 119)

José Manuel Porquet en su libro 'Comer en Huesca'¹⁸⁰ nos ha dejado estos datos en torno a las judías. Como no podía ser de otra manera hace alusión a los potajes, de los que el rey indiscutible es el "recao" de Binéfar, a base de judías blancas: «Pero la huerta oscense, ya lo decía antes, da mucho más, por ejemplo, unas judías blancas de extraordinaria calidad que se presentan como elemento integrador en la dialéctica entre comidas pobres y las comidas ricas. Con los boliches de Embún y Biescas o las judías desgranaderas de Monzón, por citar sólo tres ejemplos, se puede recorrer una buena parte de la escala socioeconómica de la gastronomía. Esta leguminosa desde su introducción en España procedente, según algunos especialistas, de la América conquistada, allá por el siglo XVI, es base imprescindible de condumios muy diversos. Desde las nacionales "judías con oreja" otra prueba de la unión de las tierras y los hombres de la península, hasta las "viudas", estofadas simplemente con cebolla y las hierbas aromáticas más al alcance de cada cual, como se hace en numerosas zonas pirenaicas, pasando las más complejas "judías pintas" de Monflorite, que lleva longaniza, tocino fresco y pecho de ternasco, esta leguminosa aparece en la dieta de todas las comarcas de la provincia: Sin olvidar tampoco otras preparaciones más imaginativas que también han tomado carta de naturaleza, como es el caso de las "judías con bacalao" de Estadilla; o el de las "judías con anguila" de la zona de Fraga, cuando en el Cinca se podía encontrar este pescado,

179. CALASANZ ABADÍA, D. (1987). *Hortelanos y Huertas desaparecidas por la urbanización de Huesca*. Huesca.

180. PORQUET, J. M. (1989). *Comer en Huesca*. Huesca: DPH.

que llevaban una salsa de huevo y miga de pan, a diferencia de otras preparaciones de la ribera del Ebro, en la frontera navarro-aragonesa, en la que se utilizan las bachocas o judías desgranaderas. Las “judías de fiesta” también localizadas en la comarca del Bajo Cinca, son, por lo demás el ejemplo más espectacular de la promoción lujosa de esta leguminosa... ». «Dentro del recetario propone estas elaboraciones; boliches de Adahuesca, boliches de Biescas, boliches de Embún, judías con tomillo, judías de Fiesta y judías pintas de Monflorite». (pp. 14, 16, 51, 52,53, 54, 55 y 56) No corresponden las páginas con la misma cita en otras partes del documento.

El libro de Inmaculada de la Calle ‘Cara y cruz en Nocito’¹⁸¹ en lo que se refiere a la alimentación, dentro del tema de los aspectos culturales, da una información que evidencia el papel de la legumbre medio siglo atrás: «La mayor parte de los alimentos procedían de la propia casa; sus huertas, campos y animales eran los que sostenían al lugareño todo el tiempo. En el huerto de la casa, situado en el carasol, se plantaban diferentes clases de verduras: coles, cebollas, patatas..., algo de lentejas y una enorme cantidad de judías en sus variedades blanca y roja. Se cogían tantas y de tan buena calidad que junto con las patatas constituían la base de la alimentación anual y el mayor excedente del pueblo, por lo que se utilizaba como moneda de cambio para conseguir el aceite y el vino que daban generosamente la tierra llana y aquí faltaban». «Las mujeres dejaban por la noche un puchero de judías con agua que se iba cociendo con las brasas del hogar». (p. 59)

José Antonio Pérez, en la publicación ‘A fuego lento’¹⁸² señala cuatro elaboraciones a base de judías secas: «alubias estofadas con salsa de ajos, alubias estofadas con sofrito de tomate, alubias estofadas con chorizo y alubias cocidas a la vinagreta». (pp. 27, 28, 29 y 30). En las cuatro elaboraciones indica que las judías sean blancas.

La recopilación de recetas ‘El hogar en la memoria’¹⁸³ nos deja tres recetas de judías, en dos de ellas expresa el color de la judía: «judías

181. DE LA CALLE YSERN, I. y MORÁN VISCASILLAS, A. M. (1994). *Cara y Cruz en Nocito*. Huesca: Ed. Instituto de Estudios Altoaragoneses, Asociación de Amigos de la Sierra de Guara, Asociación de Vecinos de Nocito y Ayuntamiento de Nueno.

182. PÉREZ SIVÓ, J. A. (2006). *A fuego lento. La cocina tradicional del Valle de Benasque*. Barbastro: Asociación Guayente.

183. VV.AA. (2004). *El hogar en la memoria*. Huesca: Colegios públicos de Chalamera, Ontiñena, Sena y Villanueva de Sijena

blancas y judías con oreja elaboraciones procedentes de Sena y judías en aceite receta de Ontiñena». (pp. 28, 29 y 30)

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en la publicación 'Variedades autóctonas de legumbres españolas'¹⁸⁴ citan más de 80 variedades de judías locales de las que 40 pertenecen a la provincia de Huesca. Sobre las judías rastrojeras, dicen lo siguiente: «Tras la recogida del cereal, y acondicionamiento del rastrojo, se cultivaban estas variedades, generalmente de mata baja, para obtener dos cosechas en el año. En algunas ocasiones, se llegaba a adelantar la cosecha del cereal para que la judía completara su ciclo con más holgura. Comúnmente de color blanco y ciclo corto». (P. 472)

Radio Huesca en su libro 'Comer en el Alto Aragón. La cocina de proximidad' deja una receta sobre las judías rastrojeras o blanca de la Hoya de Huesca del mismo autor: «crema de judías al aroma de canela y longaniza de latón». (pp. 278 y 279)

Situación actual

La judía fue la legumbre de mayor consumo en nuestro territorio hasta hace unas décadas. Los hábitos alimenticios, las políticas agrarias y el cultivo han cambiado de forma significativa en el último medio siglo lo que ha hecho que el consumo de legumbre en general y judías en particular haya menguado considerablemente. Todo ello contrasta con la adaptación, poder prolífico, rusticidad, rendimiento y diversidad de colores, formas, tamaños, texturas y sabores que han atraído al hombre y le han alimentado a lo largo de la Historia.

La judía rastrojera jugó un papel importante en la alimentación de las generaciones pasadas en la capital e infinidad de pueblos. La situación actual contrasta con el esplendoroso pasado. Actualmente, Huerta Achordiga es el único productor en activo para su posterior comercialización y alrededor de diez o quince hortelanos la conservan para autoconsumo. A pesar de su rusticidad, adaptación y buena producción ha quedado muy localizada su presencia en el territorio. Parece que hay interés en aumentar la producción mecanizando el proceso productivo. Una variedad tradicional que gustaba mucho, tenía merecida fama y era habitual en las tiendas de ultramarinos

184. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2008). *Variedades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

de hace unas décadas y que ahora está desaparecida de las tiendas y presenta dificultades para conseguirlas por haberse perdido el equilibrio y la sinergia de la producción y consumo local.

2. ORIGEN

Localidad: Huesca

Comarca: Hoya de Huesca

Provincia: Huesca

Nombre donante: Andrés Pintado Guiral

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Alberto Ruiz Rodríguez



Alberto Ruiz Rodríguez.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Grano de color blanco y tamaño mediano. La piel muestra un efecto de unas rayas que la identifican. 235 semillas pesan 100 gramos. La forma del grano, arriñonado corto aplanado.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

Durante la luna de mayo no se debe sembrar esta judía hasta que no han pasado los 28 días. La recolección de final de agosto en adelante. Pase de chisel, cultivador-preparador, marcaje de surcos, siembra y riego a goteo. Judía de mata baja.

Observaciones y curiosidades del producto

Esta variedad se producía en grandes cantidades, y se sembraba una vez que se había recolectado el cereal. En ocasiones levantaban la cosecha, pasaban las caballerías y detrás a chorrillo iban sembrando. Agricultores de localidades como Nueno, Rasal, etc... Una vez tenían las judías recolectadas y limpias, bajaban a venderlas a Huesca. En Nueno decían que 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. 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 eran el recurso habitual y el producto que más había en las casas.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en sacos de tela, papel o botes de cristal, en un lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Se consume solo el grano seco.

Cualidades organolépticas

Piel bien integrada, buena cocción y excelente sabor.

Valoración gastronómica

Dentro de la cocina rural fue un pilar importante en la alimentación. Su buena aceptación en la mesa la convirtieron en un alimento insustituible.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

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. Va muy bien con la compañía de elaborados del cerdo, carne oveja o ave.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Jubilados por mantener la tradición y satisfacer el autoconsumo y Huerta Achordiga.

Producción y comercialización actual

La producción varía según el año, sobre los 200-300 kilos se recolectan. La comercialización, en el mercado agroecológico de Huesca y Zaragoza.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Judía blanca o rastrojera de la Hoya de Huesca.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

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

Ficha N.º 27

JUDÍA PINTA DE LA HOYA DE HUESCA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Judía pinta

Familia: *Fabaceae*

Género: *Phaseolus*

Especie: *P. vulgaris*



Semillas de judía pinta de la Hoya de Huesca.

Citas bibliográficas

Juan Altamiras en el libro 'Nuevo arte de cocina'¹⁸⁵ recoge dos elaboraciones con judías, reproduzco la primera: «Potaje de Judías

185. ALTAMIRAS, J. (1994). *Nuevo arte de cocina*. Huesca: La Val de Onsera.

secas. Las judías ya limpias lavarás, y pondrás a cocer, teniendo cuidado que cuezan pronto; quítales este agua, ponlas otra de nuevo, y cuando estuvieren cocidas las compondrás, echándoles cebolla frita, unos granos de ajos machacados, con pimienta, azafrán, hierbabuena, y si quieres espesarlas echa un puñado de pan rallado, y un poco de queso; también son buenas con un poco de arroz. La otra receta es: otro modo de guisar judías». (p. 119). Seguramente en aquella época la cantidad y diversidad de legumbre y especialmente judías era tan grande que no podrían imaginar el estado al que hemos llegado en el recién inaugurado siglo XXI. Entiendo que tenía poca importancia poner la variedad de judía en la elaboración de un plato, cuando había tanta abundancia. Bendita reflexión la del ser humano para no llevar las cosas al límite y reconocer el valor de las cosas no por la cantidad, sino por lo que representan.

Ignacio de Asso señala sobre las judías en su obra 'Historia de la economía política de Aragón'¹⁸⁶: «En el Partido de Huesca la producción de judías ascendía a 100 cahices». (p. 74)

Pascual Madoz, en su obra 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'¹⁸⁷, dejó constancia de lo que significó el cultivo de la judía y señala estas localidades como principales productoras en la provincia de Huesca: «Abiego, Adahuesca, Aguas, Agüero, Aínsa, Aisa, Alastruey, Albalate de Cinca, Albalatillo, Alcalá de Gurrea, Alcalá de Obispo, Alerre, Almudafar, Ara, Aragüés del Puerto, Arascues, Arguis, Arraso, Asín de Broto-abundantes y exquisitas judías-, Aso de Sobremonte, Bagüeste, Barbastro, Benabarre -800 cahices de judías-, Beranuy, Berdún, Bergua, Bernues, Bielsa -muchas judías-, Biscarrues -muchas legumbres-, Bolea, Bono, Cartirana, Castiello de Jaca, Cillas, Cortillas, Escalona, Escuaín, Estadilla, Fiscal, Fraga -muchas legumbres-, La Fueva-Legumbres en abundancia-, Gere -judías de superior calidad-, Gerve, Ginaste, Gistaín -judías de la mejor calidad-, Guaso, Huesca, Ibieca, Igriés, Jaca -muchas alubias y bastantes legumbres-, Javierre del Obispo, Javierrelatre, Larrede, Larrés, Laspuña, Lierta, Liguerra de Ara, Liguerra de Cinca, Liri -judías de muy buena calidad, Loarre, Montanuy -muchas judías-, Morillo de Liena, Naval -judías de las mejores que se conocen por las

186. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

187. MADDOZ, P. (1985). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

aguas salitrosas, Olivan, Oros Alto y Bajo, Oto, Plan, Pueyo, Purroy, Roda, El Run, Salinas de Jaca, Senz, Señes, Serveto, Serraduy, Torre de Ésera, Vilas del Turbón, Villacarle, Villanova, Viu y Yebra. Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1.799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Judías una producción de 15.359 fanegas». (p. 217)

La obra de Antonio Beltrán 'Cocina aragonesa'¹⁸⁸ nos deja sobre las judías pintas: «judías pintas de Monflorite». (p. 219)

José Vicente Lasiera, en la publicación 'La cocina aragonesa'¹⁸⁹ deja una receta de las judías pintas: «judías pintas de Monflorite». (p. 117)

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz escribe en 'Hortelanos y huertas desaparecidos por la urbanización de Huesca'¹⁹⁰: «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 buenísimas. Las arrancábamos en la primera quincena de octubre. Se solían sembrar, la "Manresana" temprana un poco basta, ¡pero la judía Leonesa, era preferida, más tardía pero más fina y de mejor calidad». (p. 219). Aquí Daniel da testimonio de la cantidad de judías que se sembraban después de recoger el cereal, aunque las variedades que cita no se corresponden con variedades locales.

José Manuel Porquet en su libro 'Comer en Huesca'¹⁹¹ nos ha dejado estos datos en torno a las judías. Como no podía ser de otra manera hace alusión a los potajes, de los que el rey indiscutible es el "recao" de Binéfar, a base de judías blancas: «Pero la huerta oscense, ya lo decía antes, da mucho más, por ejemplo, unas judías blancas de extraordinaria calidad que se presentan como elemento integrador en la dialéctica entre comidas pobres y las comidas ricas. Con los boliches de Embún y Biescas o las judías desgranaderas de Monzón, por citar sólo tres ejemplos, se puede recorrer una buena parte de la

188. BELTRÁN, A. (1987). *Cocina aragonesa*. Zaragoza: Ediciones Oroel.

189. LASIERRA RIGAL, J. V. (1987). *La cocina aragonesa*. Zaragoza: Ed. Mira Editores.

190. CALASANZ ABADÍA, D. (1987). *Hortelanos y Huertas desaparecidas por la urbanización de Huesca*. Huesca.

191. PORQUET, J. M. (1989). *Comer en Huesca*. Huesca: DPH.

escala socioeconómica de la gastronomía. Esta leguminosa desde su introducción en España procedente, según algunos especialistas, de la América conquistada, allá por el siglo XVI, es base imprescindible de condumios muy diversos. Desde las nacionales “judías con oreja” otra prueba de la unión de las tierras y los hombres de la península, hasta las “viudas”, estofadas simplemente con cebolla y las hierbas aromáticas más al alcance de cada cual, como se hace en numerosas zonas pirenaicas, pasando las más complejas “judías pintas” de Monflorite, que lleva longaniza, tocino fresco y pecho de ternasco, esta leguminosa aparece en la dieta de todas las comarcas de la provincia: Sin olvidar tampoco otras preparaciones más imaginativas que también han tomado carta de naturaleza, como es el caso de las “judías con bacalao” de Estadilla; o el de las “judías con anguila” de la zona de Fraga, cuando en el Cinca se podía encontrar este pescado, que llevaban una salsa de huevo y miga de pan, a diferencia de otras preparaciones de la ribera del Ebro, en la frontera navarro-aragonesa, en la que se utilizan las bachocas o judías desgranaderas. Las “judías de fiesta” también localizadas en la comarca del Bajo Cinca, son, por lo demás el ejemplo más espectacular de la promoción lujosa de esta leguminosa... ». «Dentro del recetario propone estas elaboraciones; boliches de Adahuesca, boliches de Biescas, boliches de Embún, judías con tomillo, judías de Fiesta y judías pintas de Monflorite». (pp. 14 y 16)

El libro de Inmaculada de la Calle ‘Cara y cruz en Nocito’¹⁹² en lo que se refiere a la alimentación, dentro del tema de los aspectos culturales, da una información que evidencia el papel de la legumbre medio siglo atrás: «La mayor parte de los alimentos procedían de la propia casa; sus huertas, campos y animales eran los que sostenían al lugareño todo el tiempo. En el huerto de la casa, situado en el carasol, se plantaban diferentes clases de verduras: coles, cebollas, patatas..., algo de lentejas y una enorme cantidad de judías en sus variedades blanca y roja. Se cogían tantas y de tan buena calidad que junto con las patatas constituían la base de la alimentación anual y el mayor excedente del pueblo, por lo que se utilizaba como moneda de cambio para conseguir el aceite y el vino que daban generosamente la tierra llana y aquí faltaban». «Las mujeres dejaban por la noche un puchero de judías con agua que se iba cociendo con las brasas del hogar». (p. 59)

192. DE LA CALLE YSERN, I. y MORÁN VISCASILLAS, A M. (1994). *Cara y Cruz en Nocito*. Huesca: Ed. Instituto de Estudios Altoaragoneses, Asociación de Amigos de la Sierra de Guara, Asociación de Vecinos de Nocito y Ayuntamiento de Nueno.

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en la publicación 'Variedades autóctonas de legumbres españolas'¹⁹³ citan más de 80 variedades de judías locales de las que 40 pertenecen a la provincia de Huesca. En la obra aparecen dos entradas que, según me hacen saber los donantes, proceden de la ciudad de Huesca: «judía de careta de Novalés y pinta de Sarsa de Sarsa de Surta». (pp. 206, 207, 226 y 227)

Radio Huesca en su libro 'Comer en el Alto Aragón. La cocina de proximidad'¹⁹⁴ deja una receta de las judías pintas de la Hoya del mismo autor: «judía pinta desgranadera con tomate». (pp. 270 y 271)

Situación actual

La judía fue la legumbre de mayor consumo en nuestro territorio hasta hace unas décadas. Los hábitos alimenticios, las políticas agrarias y el cultivo han cambiado de forma significativa en el último medio siglo lo que ha hecho que el consumo de legumbre en general y judías en particular haya menguado considerablemente. Todo ello contrasta con la adaptación, poder prolífico, rusticidad, rendimiento y diversidad de colores, formas, tamaños, texturas y sabores que han atraído al hombre y le han alimentado a lo largo de la Historia.

La judía pinta de la Hoya cuenta con un reducido número de hortelanos que la cultivan. Actualmente en la capital está el único que la produce para su posterior comercialización: Huerta Barbereta. Hay un reducido número de jubilados que la siembran para autoconsumo, algunos de ellos con otro nombre, pero la misma variedad. Esta judía ha contado con una merecida fama por sus bondades y cualidades gastronómicas, hecho que ha servido para diseminar la variedad por otros territorios. Admite dos modos de consumo: desgranaderas y secas.

2. ORIGEN

Localidad: Huesca

Comarca: Hoya de Huesca

Provincia: Huesca

Nombre donante: Jorge Guiral Gascón

193. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2008). *Variedades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

194. VV.AA. (2018). *La cocina de proximidad*. Huesca: Radio Huesca.

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Jorge Guiral Sanvicente



Huerta Barbereta de Huesca.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Grano de color crema rayado y tamaño mediano. 250 semillas pesan 100 gramos. Forma del grano, elíptico semilleno.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

Durante la luna de mayo no se deben sembrar hasta que no han pasado los 28 días. La recolección de los granos secos de mitad de septiembre en adelante. La judía desgranadera de mitad de agosto a finales. Pase de chisel, cultivador preparador, marcaje de surcos, siembra y riego a goteo. Judía de mata baja.

Observaciones y curiosidades del producto

Esta variedad se cultivó en un buen número de localidades y en Monflorite tuvieron especial fama. La calidad de las judías ha hecho que su semilla esté presente por diferentes territorios de la provincia. Admite el consumo en judía desgranadera y ello le hace tener muchos seguidores.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en frío para la judía desgranadera. Conservación del grano seco en sacos de tela, papel o botes de cristal en un lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Se consume el grano fresco o desgranadera y el grano seco.

Cualidades organolépticas

Es una judía que hace un caldo muy sustancioso. Resulta muy sabrosa y la cocción es fácil.

Valoración gastronómica

Judía muy importante y especialmente la judía desgranadera. Los granos frescos de esta judía contaban con un buen sequito de seguidores.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

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. Esta variedad por la calidad del caldo que hace no precisa de grandes acompañamientos. Sencillez es garantía del éxito.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Jubilados por mantener la tradición y satisfacer el autoconsumo y Huerta Barbereta para comercializar.

Producción y comercialización actual

La producción varía según el año (en un año normal se recolectan alrededor de los 100 kilos). La comercialización es directamente en Huerta Barbereta.

6. VALORACIÓN GLOBAL

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Esta variedad está de enhorabuena. El gran trabajo de Huerta Barbereta por mantener el cultivo y garantizar su presencia en la mesa ha contribuido a la promoción de la misma. Desde este año contamos con un productor más que se aventura en el cultivo y producción de esta variedad local: Huerta Gratal, en la localidad de Lierta. Una nueva acción para valorar el potencial del patrimonio alimentario altoaragonés. La comprensión y puesta en valor de la economía circulante es el mejor ejemplo para contribuir a mantener la producción local de esta variedad como de otras variedades.



Judía pinta de la Hoya de Huesca.

Ficha N.º 28

JUDÍA CAPARRONA DE MONZÓN

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Judía caparrona

Familia: *Fabaceae*

Género: *Phaseolus*

Especie: *P. vulgaris*



Semillas de judía caparrona de Monzón.

Citas bibliográficas

Juan Altamiras en el libro 'Nuevo arte de cocina'¹⁹⁵ recoge dos elaboraciones con judías, reproduzco la primera: «Potaje de judías secas y otro modo de guisar judías. Las judías ya limpias lavarás, y pondrás a cocer, teniendo cuidado que cuezan pronto; quítales este agua,

195. ALTAMIRAS, J. (1994). *Nuevo arte de cocina*. Huesca: La Val de Onsera.

ponlas otra de nuevo, y cuando estuvieren cocidas las compondrás, echándoles cebolla frita, unos granos de ajos machacados, con pimienta, azafrán, hierbabuena, y si quieres espesarlas echa un puñado de pan rallado, y un poco de queso; también son buenas con un poco de arroz.» (p. 119). Seguramente en aquella época la cantidad y diversidad de legumbre y especialmente judías era tan grande que no podrían imaginar el estado al que hemos llegado en el recién inaugurado siglo XXI. Entiendo que poca importancia tenía poner la variedad de judía en la elaboración de un plato, cuando había tanta abundancia, bendita reflexión la del ser humano para no llevar las cosas al límite y reconocer el valor de las cosas no por la cantidad si no por lo que representan.

Pascual Madoz, en su obra 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'¹⁹⁶, dejó constancia de lo que significó el cultivo de la judía y señala estas localidades como principales productoras en la provincia de Huesca: «Abiego, Adahuesca, Aguas, Agüero, Aínsa, Aisa, Alastruey, Albalate de Cinca, Albalatillo, Alcalá de Gurrea, Alcalá de Obispo, Alerre, Almudafar, Ara, Aragüés del Puerto, Arascues, Arguis, Arraso, Asín de Broto-abundantes y exquisitas judías-, Aso de Sobremonte, Bagüeste, Barbastro, Benabarre -800 cahíces de judías-, Beranuy, Berdún, Bergua, Bernues, Bielsa -mucho judía-, Biscarrues -mucho legumbre-, Bolea, Bono, Cartirana, Castiello de Jaca, Cillas, Cortillas, Escalona, Escuaín, Estadilla, Fiscal, Fraga -mucho legumbre-, La Fueva-Legumbres en abundancia-, Gere -judías de superior calidad-, Gerve, Ginaste, Gistaín -judías de la mejor calidad-, Guaso, Huesca, Ibieca, Igriés, Jaca -muchas alubias y bastantes legumbres-, Javierre del Obispo, Javierrelatre, Larrede, Larrés, Laspuña, Lierta, Liguierre de Ara, Liguierre de Cinca, Liri -judías de muy buena calidad, Loarre, Montanuy -muchas judías-, Morillo de Liena, Naval -judías de las mejores que se conocen por las aguas salitrosas, Olivan, Oros Alto y Bajo, Oto, Plan, Pueyo, Purroy, Roda, El Run, Salinas de Jaca, Senz, Señes, Serveto, Serraduy, Torre de Ésera, Vilas del Turbón, Villacarle, Villanova, Viu y Yebra. Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1.799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Judías una producción de 15.359 fanegas». (p. 217)

196. MADOZ, P. (1985). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

La publicación 'El cocinero instruido'¹⁹⁷ nos da una idea del uso y presencia de las judías en las cocinas: «El agua en que ha de cocerse la legumbre debe estar sazonada de sal. Si es de judías: después de bien cocidas con unos pedazos de cebolla, se las incorpora aceite refrito con ajos y un poco de pimentón dulce ó picante según el gusto, dándoles vuelta y dejándolas cocer con dicho condimento un poco de tiempo. Otros después de bien cocidas, y puestas ya en el plato, las componen con aceite y algo de pimienta». (p. 12)

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz escribe en 'Hortelanos y huertas desaparecidos por la urbanización de Huesca'¹⁹⁸: «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 buenísimas. Las arrancábamos en la primera quincena de octubre. Se solían sembrar, la "Manresana" temprana un poco basta, ¡pero la judía Leonesa, era preferida, más tardía pero más fina y de mejor calidad». (p. 119) Aquí Daniel da testimonio de la cantidad de judías que se sembraba después de recoger el cereal, aunque las variedades que cita no se corresponden con variedades locales.

La publicación 'Guía turística de la provincia de Huesca'¹⁹⁹ apunta lo siguiente referente a la gastronomía en la ribera del Cinca: «Su gastronomía ofrece en esta zona típica las tartaletas de Monzón, las tortetas, las judías caparronas con chorizo, las sopas con costrón, las cerezas, y los famosos empanadones y farinosos, entre los dulces». (p. 32)

José Manuel Porquet en su libro 'Comer en Huesca'²⁰⁰ nos ha dejado estos datos en torno a las judías. Como no podía ser de otra manera hace alusión a los potajes, de los que el rey indiscutible es el "recao" de Binéfar, a base de judías blancas: «Pero la huerta oscense, ya lo decía antes, da mucho más, por ejemplo, unas judías blancas de extraordinaria calidad que se presentan como elemento integrador en la dialéctica entre comidas pobres y las comidas ricas. Con los

197. ANÓNIMO. (1863). *El cocinero instruido*. Barbastro: Imprenta Puyol España.

198. CALASANZ ABADÍA, D. (1987). *Hortelanos y Huertas desaparecidos por la urbanización de Huesca*. Huesca.

199. ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA. (1983). *Guía turística de la provincia de Huesca*.

200. PORQUET, J. M. (1989). *Comer en Huesca*. Huesca: DPH.

boliches de Embún y Biescas o las judías desgranaderas de Monzón, por citar sólo tres ejemplos, se puede recorrer una buena parte de la escala socioeconómica de la gastronomía. Esta leguminosa desde su introducción en España procedente, según algunos especialistas, de la América conquistada, allá por el siglo XVI, es base imprescindible de condumios muy diversos. Desde las nacionales “judías con oreja” otra prueba de la unión de las tierras y los hombres de la península, hasta las “viudas”, estofadas simplemente con cebolla y las hierbas aromáticas más al alcance de cada cual, como se hace en numerosas zonas pirenaicas, pasando las más complejas “judías pintas” de Monflorite, que lleva longaniza, tocino fresco y pecho de ternasco, esta leguminosa aparece en la dieta de todas las comarcas de la provincia: Sin olvidar tampoco otras preparaciones más imaginativas que también han tomado carta de naturaleza, como es el caso de las “judías con bacalao” de Estadilla; o el de las “judías con anguila” de la zona de Fraga, cuando en el Cinca se podía encontrar este pescado, que llevaban una salsa de huevo y miga de pan, a diferencia de otras preparaciones de la ribera del Ebro, en la frontera navarro-aragonesa, en la que se utilizan las bachocas o judías desgranaderas. Las “judías de fiesta” también localizadas en la comarca del Bajo Cinca, son, por lo demás el ejemplo más espectacular de la promoción lujosa de esta leguminosa...». «Dentro del recetario propone estas elaboraciones; boliches de Adahuesca, boliches de Biescas, boliches de Embún, judías con tomillo, judías de Fiesta y judías pintas de Monflorite». (pp. 14 y 16). La receta de judías con tomillo hace honor a las judías desgranaderas de la variedad caparrona. Lo mismo ocurre con la elaboración, Judías de fiesta, realmente era un acontecimiento rito-gastronómico el día que se guisaba judías caparronas en la casa y se guarnecía con elementos proteicos.

El libro de Inmaculada de la Calle ‘Cara y cruz en Nocito’²⁰¹ en lo que se refiere a la alimentación dentro del tema de los aspectos culturales da una información que evidencia el papel de la legumbre medio siglo atrás: «La mayor parte de los alimentos procedían de la propia casa; sus huertas, campos y animales eran los que sostenían al lugareño todo el tiempo. En el huerto de la casa, situado en el carasol, se plantaban diferentes clases de verduras: coles, cebollas, patatas..., algo de lentejas y una enorme cantidad de judías en sus variedades blanca y roja. Se

201. DE LA CALLE YSERN, I. y MORÁN VISCASILLAS, A M. (1994). *Cara y Cruz en Nocito*. Huesca: Ed. Instituto de Estudios Altoaragoneses, Asociación de Amigos de la Sierra de Guara, Asociación de Vecinos de Nocito y Ayuntamiento de Nueno.

cogían tantas y de tan buena calidad que junto con las patatas constituían la base de la alimentación anual y el mayor excedente del pueblo, por lo que se utilizaba como moneda de cambio para conseguir el aceite y el vino que daban generosamente la tierra llana y aquí faltaban». «Las mujeres dejaban por la noche un puchero de judías con agua que se iba cociendo con las brasas del hogar». (p. 59)

José Antonio Adell y Celedonio García, en el libro 'Fiestas y tradiciones en el Alto Aragón. El otoño' señalan en noviembre, mes de los difuntos: «Estamos de lleno en el ciclo de los difuntos, con tres festividades fundamentales: Todos los Santos, Día de los Difuntos y San Martín. Josefina Roma afirma que "los difuntos tienen un ciclo de protección, cooperación, peligrosidad-impotencia para hallar su camino, que es necesario que veamos con toda atención"^{202*}. Esta protección es una actitud que, en principio, requiere del hombre ofrendas de manjares y frutos a partir de estas fiestas. Las comidas de cofradía, como la realizada en Albalate de Cinca el día de San Martín a base de judías y carne guisada, podría tener este sentido. Manuel Benito considera que "las almas han de volver a su hábitat natural bajo la tierra donde comparten espacio vital con las semillas". Por esta razón noviembre es el mes de conmemoración de difuntos, y almas y mes de siembra».... La fiesta pequeña. La cofradía de San Martín de Albalate de Cinca. «Albalate de Cinca tiene dedicado el templo parroquial a San Martín. La cofradía del Santo ya es mencionada en el siglo XVIII, así como la comida que se realizaba el 11 de noviembre. El segundo día de la fiesta, es decir, el día 12, era la jornada del capítulo. Se cantaba por la mañana un romance en la puerta de la iglesia y se encendía una hoguera. El almuerzo consistía en bacalao, y al mediodía se realizaba la tradicional comida consistente en judías y carne de cordero. Sólo podían asistir los cofrades. Las mujeres, ataviadas con sus mejores trajes, llevaban el entremés, el postre y los cubiertos, pero no comían, sólo acompañaban a sus maridos. Cuando las mujeres llegaban a la plaza Mayor, donde se efectuaba la comida, los hombres las recibían con aplausos y vivas. Esta cofradía desapareció en los años de la posguerra, y en los años sesenta se recuperó la comida con el mismo menú para todo el pueblo. El ágape tiene lugar el domingo más próximo al día del Santo, y cuatro o cinco personas preparan en los calderos las judías y la carne para medio millar de comensales.

202. ROMA, J. (1980). *Aragón y el Carnaval*. Zaragoza: Guara.

Las gentes de Albalate simbolizan con la comensalidad su unión y armonía como pueblo. Las judías se guisan con diversos ingredientes “ajo, cebolla, panceta, chorizo, aceite y sal”, al igual que la carne de ternera “champiñones, zanahorias, vino blanco, coñac, cebollas, ajos tomates, perejil y laurel”». (pp. 16, 17 y 71). Por el cultivo y tradición que representaron las judías caparronas en la localidad de Albalate de Cinca, es muy probable que esta variedad fuera la protagonista en las celebraciones paganas y religiosas.

Radio Huesca en su libro ‘Comer en el Alto Aragón. La cocina de proximidad’²⁰³ deja dos recetas a base de judías caparronas del mismo autor: «judía caparrona con setas y judía caparrona con pollo de raza Sobrarbe». (pp. 274, 275, 276 y 277)

Situación actual

La judía fue la legumbre de mayor consumo en nuestro territorio hasta hace unas décadas. Los hábitos alimenticios, las políticas agrarias y el cultivo han cambiado de forma significativa en el último medio siglo lo que ha hecho que el consumo de legumbre en general y judías en particular haya menguado considerablemente. Todo ello contrasta con la adaptación, poder prolífico, rusticidad, rendimiento y diversidad de colores, formas, tamaños, texturas y sabores que han atraído al hombre y le han alimentado a lo largo de la Historia.

La judía caparrona ha sido un símbolo durante generaciones de la huerta del Cinca Medio. En Monzón, Binaced, Albalate de Cinca, Almunia de San Juan y Pueyo de Santa Cruz, entre otras localidades, el cultivo de la judía caparrona estaba muy arraigado. El empleo de mano de obra para la industria montisonense y el abandono de la huerta progresiva por un cambio de modelo de vida hicieron que la judía fuera perdiendo protagonismo. De esta forma pasó de la época dorada en los años 40-50, donde tenía un valor tan importante que se utilizó como moneda de cambio, al final de siglo XX, donde se había convertido en un cultivo testimonial y aislado en manos de unos pocos jubilados hortelanos.

Durante el año 2012 tienen lugar unas reuniones entre políticos y unos pocos hortelanos que mantienen la variedad para tratar de poner en marcha alguna acción para recuperar el cultivo y fomentar el consumo

203. VV.AA. (2018). *La cocina de proximidad*. Huesca: Radio Huesca

de la judía caparrona de Monzón. Ese mismo año cinco socios crean la Asociación de Productores de la Judía Caparrona. En diciembre del año 2013, se firma un convenio entre el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, C.I.T.A. y el CEDER, Zona Oriental de Huesca, para desarrollar un proyecto de estudio y caracterización de la judía caparrona de Monzón. El proyecto sirvió para sacar semilla nueva, en base a los cuatro donantes que aportaron judías de la variedad caparrona. La semilla que se obtuvo de los ensayos con las garantías para multiplicar y destinar a la producción se pasó a la Asociación de Productores de la Judía Caparrona de Monzón.

Los años 2015, 2016 y 2017 han puesto encima de la mesa la distancia y desapego que existe entre el mundo de la huerta y los potenciales clientes, tanto en las casas como los profesionales. Los pocos hortelanos han ido dejando de cultivar por las dificultades a la hora de venderlas, a pesar de ser un producto reconocido por la sociedad. En 2018, solo un socio ha cultivado esta variedad, en una extensión de alrededor de 2.000 metros cuadrados de tierra. Tenemos un excelente producto. Hay un trabajo de campo que lo respalda. Ahora falta querer reconocer la cultura alimentaria propia para reivindicar esta variedad local como una joya del patrimonio alimentario. Pero todo empieza por consumir de la tierra. Ya lo decían los abuelos: “Compra en casa, vende en casa y harás casa”.

2. ORIGEN

Localidad: Monzón

Comarca: Cinca Medio

Provincia: Huesca

Nombre donante: Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, C.I.T.A.

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Carlos Trallero Torres

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma.

Grano de color blanco moteado en marrón y tamaño grande. 162 semillas pesan 100 gramos. La forma del grano, esférico lleno.



Carlos Trallero Torres.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección.

Sembrar desde el día de San Antonio de Padua en hasta final de mes de junio. La recolección de la judía desgranadera sobre el mes de septiembre, en función del año. La recolecta de la judía para seca sobre el Pilar en adelante. Pase de chisel, cultivador preparador, siembra con tractor y riego a goteo. Judía de enrame.

Observaciones y curiosidades del producto.

En Binaced, una vez que tenían las judías en el saco, bajaban a venderlas o cambiarlas a Monzón. (En Casa Verges, “una antigua tienda de ropa, hoy desaparecida”, el abuelo Verges cambiaba ropa por judías, hasta fiaba tela o ropa por judías. En el año 1960 se pagaban las judías caparronas entre 6 y 7 pesetas por kilo). Actualmente se vende por

kilos en tiendas locales de Monzón y en Mont-Rodón (Fiesta de Interés Turístico de Aragón), que se celebra en la ciudad montisonense desde hace casi dos décadas un fin de semana del mes de mayo. Las judías desgranaderas de esta variedad son un producto a tener en cuenta. Su valor gastronómico es tan interesante que no tengo duda de que en algún momento se le dará la oportunidad que merece.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en frío para la judía desgranadera. Conservación del grano seco en sacos de tela, papel o botes de cristal en un lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Se consume el grano fresco o desgranadera y el grano seco.

Cualidades organolépticas

Es una judía que hace un caldo muy sustancioso, sabroso y la cocción es fácil. Piel bien integrada y textura mantecosa.

Valoración gastronómica

Cocinar judía caparrona es una baza segura. La combinación que hagas poco importa, ya que desarrolla tanto sabor que con la sola presencia de la sal y el aceite es suficiente para disfrutar en la mesa.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Las recetas con la judía desgranadera son una fórmula magistral. La elaboración de las judías con tomillo que nos deja José Manuel Porquet es una clara idea de cómo se puede preparar un gran plato con la sola presencia de especias, cebolla y aceite. Los granos secos funcionan bien solos o con guarnición de carnes, pescados, setas, etc... La harina de esta judía es muy interesante para elaborar sabrosas tortitas, madalenas y bizcochos.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Dos personas para autoconsumo y Carlos Trallero para venta.

Producción y comercialización actual

La producción del año 2018, entorno a los 550 kilos. La comercialización es directamente con el productor o en tiendas de la localidad montisonense: Gourmet 118, Carnicería Angelita y Frutas Tejero.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Judía caparrona de Monzón.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

La judía caparrona es un símbolo de la gastronomía de la comarca del Cinca Medio. Merece la pena tomar la responsabilidad para devolver el protagonismo a esta judía local y que sea parte activa de la vida de los ciudadanos del territorio que la dio a conocer. De no ser así los niños y adolescentes cuando sean adultos habrán perdido el nexo de unión con este producto tradicional y con ello una parte de la identidad

del territorio se habrá esfumado. Es una cuestión de compromiso y posición en la vida, salvaguardar esta variedad local. Es una tarea que corresponde a las personas que viven en el territorio. Tenemos el potencial y la singularidad con la judía caparrona, solo hace falta la decisión para llevarla a las mesas.

Ficha N.º 29

JUDÍA DEL PILAR DE RASAL

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Judía del Pilar

Familia: *Fabaceae*

Género: *Phaseolus*

Especie: *P. vulgaris*



Semillas de judía del Pilar de Rasal.

Citas bibliográficas

Juan Altamiras en el libro 'Nuevo arte de cocina'²⁰⁴ recoge dos elaboraciones con judías, reproduzco la primera: «Potaje de judías secas y otro modo de guisar judías. Las judías ya limpias lavarás, y pondrás a cocer, teniendo cuidado que cuezan pronto; quítales este agua, ponlas otra de nuevo, y cuando estuvieren cocidas las compondrás,

204. ALTAMIRAS, J. (1994). *Nuevo arte de cocina*. Huesca: La Val de Onsera.

echándoles cebolla frita, unos granos de ajos machacados, con pimienta, azafrán, hierbabuena, y si quieres espesarlas echa un puñado de pan rallado, y un poco de queso; también son buenas con un poco de arroz». (p. 119). Seguramente en aquella época la cantidad y diversidad de legumbre y especialmente judías era tan grande que no podrían imaginar el estado al que hemos llegado en el recién inaugurado siglo XXI. Entiendo que poca importancia tenía poner la variedad de judía en la elaboración de un plato, cuando había tanta abundancia, bendita reflexión la del ser humano para no llevar las cosas al límite y reconocer el valor de las cosas no por la cantidad si no por lo que representan.

Ignacio de Asso señala en su obra 'Historia de la economía política de Aragón'²⁰⁵: «Las judías es una de las cosechas más considerables. 14.200 cahices en todo Aragón. Servían para alternar y rotar cultivos en muchas ocasiones. La huerta de Zaragoza producía además de las judías comunes, boliches o judías de riñón y los boliches de careta o del Pilar. Algunas de las principales localidades productoras Ariza, Barbastro 1.000 cahices, Benabarre, Biescas, Borja, Calatayud, Caspe, Partido de Daroca 15.556 cahices, Fraga, Lascuarre, La Puebla de Roda, Mallen, Magallón, Gallur, Graus, Jaca, Huesca 100 cahices, San Esteban del Mal, Serraduy, Sopeira, Tarazona 330 cahices, Velilla, Verdún, Zaragoza y Zuera 200 cahices».

Pascual Madoz, en su obra 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'²⁰⁶, dejó constancia de lo que significó el cultivo de la judía y señala estas localidades como principales productoras en la provincia de Huesca: «Abiego, Adahuesca, Aguas, Agüero, Aínsa, Aisa, Alastruey, Albalate de Cinca, Albalatillo, Alcalá de Gurrea, Alcalá de Obispo, Alerre, Almudafar, Ara, Aragüés del Puerto, Arascues, Arguis, Arraso, Asín de Broto-abundantes y exquisitas judías-, Aso de Sobremonte, Bagüeste, Barbastro, Benabarre -800 cahices de judías-, Beranuy, Berdún, Bergua, Bernues, Bielsa -mucho judía-, Biscarrues -mucho legumbre-, Bolea, Bono, Cartirana, Castiello de Jaca, Cillas, Cortillas, Escalona, Escuaín, Estadilla, Fiscal, Fraga -mucho legumbre-, La Fueva-Legumbres en abundancia-, Gere -judías de superior calidad-, Gerve, Ginaste, Gistaín

205. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

206. MADDOZ, P. (1985). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

-judías de la mejor calidad-, Guaso, Huesca, Ibieca, Igriés, Jaca -muchas alubias y bastantes legumbres-, Javierre del Obispo, Javierrelatre, Larrede, Larrés, Laspuña, Lierta, Liguierre de Ara, Liguierre de Cinca, Liri -judías de muy buena calidad, Loarre, Montanuy -muchas judías-, Morillo de Liena, Naval -judías de las mejores que se conocen por las aguas salitrosas, Olivan, Oros Alto y Bajo, Oto, Plan, Pueyo, Purroy, Roda, El Run, Salinas de Jaca, Senz, Señes, Serveto, Serraduy, Torre de Ésera, Vilas del Turbón, Villacarle, Villanova, Viu y Yebra. Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1.799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Judías una producción de 15.359 fanegas». (p. 217)

La publicación 'El cocinero instruido'²⁰⁷ nos da una idea del uso y presencia de las judías en las cocinas: «El agua en que ha de cocerse la legumbre debe estar sazonada de sal. Si es de judías: después de bien cocidas con unos pedazos de cebolla, se las incorpora aceite refrito con ajos y un poco de pimentón dulce ó picante según el gusto, dandoles vuelta y dejándolas cocer con dicho condimento un poco de tiempo. Otros después de bien cocidas, y puestas ya en el plato, las componen con aceite y algo de pimienta». (p. 12)

El libro 'La cocina del Sobrarbe'²⁰⁸ cita tres elaboraciones con judías: «judías blancas -que su forma sea llana-, judías en aceite o "de ricos" -especifica que sea judías del Pilar-, y judías royas». (pp- 15 y 16)

El libro de Inmaculada de la Calle 'Cara y cruz en Nocito'²⁰⁹ en lo que se refiere a la alimentación dentro del tema de los aspectos culturales da una información que evidencia el papel de la legumbre medio siglo atrás: «La mayor parte de los alimentos procedían de la propia casa; sus huertas, campos y animales eran los que sostenían al lugareño todo el tiempo. En el huerto de la casa, situado en el carasol, se plantaban diferentes clases de verduras: coles, cebollas, patatas... , algo de lentejas y una enorme cantidad de judías en sus variedades blanca y roja. Se cogían tantas y de tan buena calidad que junto con las patatas constituían

207. ANÓNIMO. (1863). *El cocinero instruido*. Barbastro: Imprenta Puyol España.

208. SERRANO, R.(1994). *La cocina de Sobrarbe*. Huesca: Mancomunidad de Sobrarbe.

209. DE LA CALLE YSERN, I. y MORÁN VISCASILLAS, A M. (1994). *Cara y Cruz en Nocito*. Huesca: Ed. Instituto de Estudios Altoaragoneses, Asociación de Amigos de la Sierra de Guara, Asociación de Vecinos de Nocito y Ayuntamiento de Nueno.

la base de la alimentación anual y el mayor excedente del pueblo, por lo que se utilizaba como moneda de cambio para conseguir el aceite y el vino que daban generosamente la tierra llana y aquí faltaban». «Las mujeres dejaban por la noche un puchero de judías con agua que se iba cociendo con las brasas del hogar». (p. 59)

La recopilación de recetas 'Cuchara de palo'²¹⁰ de Cofita ofrece cinco elaboraciones con judías. En una de ellas podemos conocer la variedad. Las demás son judías sin especificar más datos: «judías con morro, judías del Pilar, judías con aceite, judías con conejo y tocino y judías con bacalao». (pp. 26, 27, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 40 y 41)

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en la publicación 'Variedades autóctonas de legumbres españolas'²¹¹ citan más de 80 variedades de judías locales de las que 40 pertenecen a la provincia de Huesca. Sobre la judía del Pilar deja una ficha procedente de Ateca y un texto que dice: «Es una variedad bastante euróica, con valentía ecológica grande y por tanto admite variaciones en su cultivo considerables, algo muy raro en judías. Es sin duda la variedad más cosmopolita de Aragón y es frecuente hallarla en casi todos los sitios. Soporta bien el calor y se acomoda al frescor montano. Quizás su calidad no sea excepcional, pero su adaptabilidad a muchos ecosistemas la hacen altamente interesante como cultivo comercial». (pp. 282, 283 y 469)

Radio Huesca en su libro 'Comer en el Alto Aragón. La cocina de proximidad'²¹² deja tres recetas a base de judías del Pilar, del mismo autor: «judía con borraja, judías con caldo de cebolla y tomate, ensalada de judías con alcaparrones de Ballobar». (pp. 254, 255, 264, 265, 306 y 307)

Situación actual

La judía fue la legumbre de mayor consumo en nuestro territorio hasta hace unas décadas. Los hábitos alimenticios, las políticas agrarias y el cultivo han cambiado de forma significativa en el último medio siglo lo que ha hecho que el consumo de legumbre en general y judías en

210. ASOCIACIÓN CULTURAL Y RECREATIVA ESTAREN. (2005). *Cuchara de palo*. Novatesa, Barcelona: Ediciones Gráficas.

211. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2008). *Variedades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

212. VV.AA. (2018). *La cocina de proximidad*. Huesca: Radio Huesca.

particular haya menguado considerablemente. Todo ello contrasta con la adaptación, poder prolífico, rusticidad, rendimiento y diversidad de colores, formas, tamaños, texturas y sabores que han atraído al hombre y le han alimentado a lo largo de la Historia.

La judía del Pilar es con seguridad una de las legumbres con mayor proyección fuera de nuestra tierra, pero deberíamos pensar qué hemos hecho para llegar a la situación actual donde encontrar un productor en Aragón que se dedique a producir para algo más que autoconsumo es tarea bien compleja. Recuperar este cultivo en nuestra tierra sería una excelente acción para poder degustarlo en las mesas de hogares y restaurantes. Un cambio que es posible dar pero que hace falta tomar el compromiso y responsabilidad para que sea alcanzable. En la actualidad, el cultivo de esta variedad ha quedado reducido a la mínima expresión y se pueden contar con los dedos de la mano los hortelanos en Rasal, Belsué, Embún y Velilla de Cinca que mantienen la semilla para autoconsumo. El panorama es desolador y más hablando de la judía que más alegrías dio a la panza y al bolsillo de nuestros antepasados y que da nombre a la Virgen patrona de Aragón y de España.

2. ORIGEN



Carmen Bergua.

Localidad: Rasal
Comarca: Hoya de Huesca
Provincia: Huesca
Nombre donante: Carmen Bergua
Evaluador: Ismael Ferrer Pérez
Nombre productor: Actualmente nadie

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Grano de color blanco moteado con tonos marrones y tamaño grande. 180 semillas pesan 100 gramos. La forma del grano, esférico lleno.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La siembra desde mitad de mayo a mitad de junio dependiendo el lugar y la altitud. La recolección de la judía seca tiene lugar los días del Pilar. Pase de chisel, pase de cultivador preparador, marcaje de surcos, siembra y riego a manta. Judía de enrame.

Observaciones y curiosidades del producto

La judía que da nombre a esta ficha destaca por el fácil manejo que precisa para su cultivo. Ello facilitó sin duda alguna la presencia en todo el territorio aragonés y que pudiera llevar el nombre con la que se le bautizó, además el hecho de recolectarse durante los días de la festividad del Pilar no parece que sea una casualidad, sino más bien una causalidad. La judía del Pilar es una semilla totalmente arraigada en el territorio y lo demuestran las diferentes formas que encontramos de llamarlas, dependiendo del lugar de Aragón donde se cultive: boliches del Pilar, en Carenas; judías de ricos, en Aínsa; judías del riñón, en Estadilla; judía de la custodia, en Orrios; boliches de la Pilarica o judías de careta, en Embún, judías del Ramo, en Acumer; judías de San Cosme, en Rasal; judías del Boler, en Sariñena y Bibones, en Pomar de Cinca. Debo puntualizar que he localizado a algún hortelano que cultiva judía del Pilar, pero la semilla es comprada en comercio y no ofrece las garantías de la semilla autóctona. La realidad está contrastada en el comportamiento en la huerta.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en sacos de tela, papel o botes de cristal en un lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Solo se consume el grano seco.

Cualidades organolépticas

La judía del Pilar representa la excelencia de la mejor legumbre. Piel bien integrada, fácil cocción, gran mantecosidad e identidad y singularidad única.

Valoración gastronómica

Esta variedad es la mejor expresión de la cultura gastronómica aragonesa en lo que se refiere a materia de judías. Es una joya culinaria que guarda toda la personalidad y sabor del territorio aragonés.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Judías de ayuno, judías de fiesta, judías de ricos y judías con aceite son algunas de las recetas que ha dado nuestra tierra. Sencillez gracias al sabor y cualidades de esta variedad. Se puede comer acompañada con elementos proteícos, embutidos, pescados, setas, etc... Admite de casi todo, pero para saborear su verdadero sabor y exclusivas cualidades organolépticas, es aconsejable no recargar de demasiados ingredientes la receta.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: No

Nombre y número de productores

De manera testimonial y para autoconsumo.

Producción y comercialización actual

No hay datos de la producción para autoconsumo, aunque difícilmente serán más de una docena de kilos en total.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Judías del Pilar de Rasal.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Resulta curioso y a la vez desconcertante que todo el mundo conoce la judía del Pilar, pero nadie sabe dónde poder adquirirla para degustarla. Estamos ante la variedad que mayor prestigio y fama acaparó dentro y fuera de Aragón. Su presencia en las huertas era incontestable por su adaptación, producción y cualidades. Ostenta una diversidad de nombres que ninguna otra judía ha tenido. Representó tanta admiración y distinción social que, en Pomar de Cinca tiempo atrás, los ricos cuando salían de misa presumían delante de los que menos tenían diciendo: "Hoy comida de ricos" y se comían un plato de vainetas verdes de judía del Pilar. Hemos oído muchas veces la frase: "Lo que pasa es porque conviene" y me pregunto dónde está el límite para reaccionar y devolver a esta judía el resplandor que merece para gloria de las mesas y paladares de los que viven en esta tierra y los que la visitan. No hay otro alimento en la gastronomía aragonesa con un potencial mayor.

Ficha N.º 30

HARICOT TARBAIS

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Haricot Tarbais

Familia: *Fabaceae*

Género: *Phaseolus*

Especie: *P. vulgaris*



Semillas de Haricot Tarbais.

Citas bibliográficas

La publicación 'Graine de renaissance ou la relance du Haricot Tarbais' es un monográfico dedicado a esta variedad que expresa y da, de manera detallada, una visión global y real de lo que fue, es y puede seguir siendo esta variedad tradicional para el territorio donde se cultiva.

Situación actual

El territorio que acoge la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) para la producción de Haricot Tarbais corresponde en su mayoría dentro de la región de Occitanie, principalmente el departamento de Hautes Pyrénées. Alrededor de él hay una pequeña zona de producción dentro del departamento de Hautes Garonne, otra zona productora en el departamento de Gers y un territorio importante en la región Nouvelle Aquitaine dentro del departamento de Pyrénées Atlantiques. Esta variedad cuenta en el año 2018 con unos 70 productores asociados dentro de la Cooperativa de Haricots Tarbais y ocho productores que conforman el Sindicato de Productores Independientes de Haricots Tarbais. Además de la Asociación Interprofesional de Haricot Tarbais que se encarga de la promoción, publicidad, control y seguimiento de la calidad. Un trabajo en toda regla para el mantenimiento de una judía local.

2. ORIGEN

Localidad: Larreule

Departamento: Hautes-Pyrénées

Nombre donante: Coopérative du Haricot Tarbais

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Jean-Luc Laffonta



Jean-Luc Laffonta.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

El grano fresco de las judías desgranaderas se comercializa con las vainas. El grano seco es de color blanco anacarado y tamaño grande. 140 semillas pesan 100 gramos. La forma del grano es arriñonado corto y semilleno.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La siembra se hace entre el 15 y el 30 de mayo. El cultivo tradicional es sembrar la judía a la vez que el maíz. La recolección es manual y entraña más dificultades y necesidad de tiempo. Aunque la simbiosis que hace la judía con el maíz es perfecta para protegerse de enfermedades. La recolección es sobre mitad del mes de octubre. Las labores son tres pases de cultivador para controlar la hierba y apoyo con riego. Las líneas de maíz y judías están a un metro y sesenta centímetros de separación para que pueda entrar el sol, para que no haya una humedad excesiva y evitar la aparición de hongos. El maíz debe tener una caña fuerte para poder soportar el peso de la judía.

Observaciones y curiosidades del producto

El nombre como se conocen las judías en Francia es *fayot* y en occitano, *mongetes* (especialmente los abuelos todavía mantienen estos dos nombres). En el año 1985 se realiza un trabajo de depuración de la variedad. Actualmente hay dos semillas que pueden llamarse Haricot Tarbais. La Cooperativa es la responsable de hacer la semilla para los productores. Cada año, los productores deben comprar la semilla a la Cooperativa, es la manera de garantizar y proteger la variedad y la producción. En septiembre de 1998, se realiza la primera venta de judía semiseca o desgranadera.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

La conservación del grano seco, limpio y clasificado de Haricot Tarbais antes de salir a la venta se garantiza con la puesta de las judías en sacos de plástico de 100 kg bien cerrados dentro de un congelador a - 30 ° C durante 24 horas. Después de esta operación, las judías secas se envasan en gran formato para profesionales o en paquetes de 250 gramos, 500 gramos y 1 kg para la venta al detalle. En el mes

de septiembre la judía semiseca o desgranadera se vende en sacos de malla o en cajas a granel. Se recomienda en las casas guardar las judías en lugar seco y al abrigo de la luz.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Se consume la judía semiseca o desgranada durante dos o tres semanas en el mes de septiembre. El grano seco representa la manera tradicional de consumo.

Cualidades organolépticas

El grano semiseco o desgranadera ofrece una cocción fácil, blanda, excelente textura y buen sabor. El grano seco destaca por su delgada piel que se funde en la boca, facilidad de cocción, textura consistente, mantecosa y gran sabor.

Valoración gastronómica

Por su excelente sabor, es un producto que ensambla bien con infinidad de ingredientes lo que le da un valor importante dentro de la cocina tradicional y moderna. Esta variedad de judía representa un valor extraordinario en el territorio. Es un producto que interacciona y muestra una adaptación y sinergia entre el campo, la cocina y las tradiciones.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Con los granos frescos hay tradición de hacer conserva y recetas tradicionales, así como de comerlos con verduras una vez cocidos. El grano seco es el ingrediente básico para elaborar el famoso *Garbure*. La judía seca es especial para cocer y comer en ensalada, guisada con verduras y/o carnes. Funciona muy bien para preparar cremas, espumas y elaborar dulces.

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí. Se conoce en toda Francia.

El producto está presente en el recetario tradicional de Occitanie: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Hay unos 70 productores que están asociados dentro de la Cooperativa de Haricot Tarbais y ocho productores que conforman el Sindicato de Productores Independientes de Haricot Tarbais. Hay productores que cultivan hasta 16 hectáreas.

Producción y comercialización actual

Se cultivan alrededor de 200 hectáreas al año y se estima una producción que ronda entre las 200/250 toneladas entre el Sindicato y la Cooperativa. Se comercializa a través del Sindicato, en la propia Cooperativa, tiendas y venta directa a profesionales.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Haricot Tarbais.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Estamos frente a un cultivo tradicional, basado en una semilla local arraigada en el territorio y que simboliza una manera de entender y reconocer la tierra donde se produce. Esta variedad cuenta con un trabajo importante para su defensa y mantenimiento. En el año 1988

se crea la Cooperativa, en el año 2016 contaba ya con 60 productores y ocho puestos de trabajo directos. En el año 1998, Haricot Tarbais es reconocida con la distinción de calidad del *Label Rouge* francés y tres años más tarde, Haricot Tarbais recibe el reconocimiento Europeo de I.G.P.. Una singular variedad con un potencial contrastado y que a la vez está garantizada toda la trazabilidad para ofrecer un producto único y con todas las garantías. Excelente trabajo y buen ejemplo de cómo deben hacerse las cosas para que un producto tradicional se convierta en pieza transversal del desarrollo sostenible de un territorio como parte social, cultural, gastronómica y turística.

Ficha N.º 31

BOLICHE BLANCO DE VIÓ

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Boliche blanco

Familia: *Fabaceae*

Género: *Phaseolus*

Especie: *P. vulgaris*



Semillas de boliche blanco de Vió.

Citas bibliográficas

Ignacio de Asso señala sobre las judías en su obra 'Historia de la economía política de Aragón'²¹³: «Partido de Jaca. La cosecha de judías es una de las principales en este Partido. Fuera de las comunes hai otras dos especies mui apreciables, que son las miñonas, y boliches.

213. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

Las primeras son de menor tamaño, pero de mas delicado gusto que las regulares. Dicen, que la planta que las produce se mantiene siempre derecha sin trepar; mas yo no he advertido esta circunstancia en las sembradas en mi huerto. Los boliches son casi esféricas, y dan copiosamente si se enraman: sus bairas no tiene hilos, y el grano seco participa del gusto de los guisantes. En Biescas ha crecido tanto la cosecha de judías, que por las decimas de los Rectores se saca, que un año con otro se cogen 220 cahices, que regulados à 20 escudos cada uno, forman un objeto de 4400 libras Jaquesas». (p. 55)

Pascual Madoz, en su obra '*Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*'²¹⁴, dejó constancia de lo que significó el cultivo de la judía y señala estas localidades como principales productoras en la provincia de Huesca: «Abiego, Adahuesca, Aguas, Agüero, Aínsa, Aisa, Alastruey, Albalate de Cinca, Albalatillo, Alcalá de Gurrea, Alcalá de Obispo, Alerre, Almudafar, Ara, Aragüés del Puerto, Arascues, Arguis, Arraso, Asín de Broto-abundantes y exquisitas judías-, Aso de Sobremonte, Bagüeste, Barbastro, Benabarre -800 cahices de judías-, Beranuy, Berdún, Bergua, Bernues, Bielsa -muchas judías-, Biscarrues -muchas legumbres-, Bolea, Bono, Cartirana, Castiello de Jaca, Cillas, Cortillas, Escalona, Escuaín, Estadilla, Fiscal, Fraga-muchas legumbres-, La Fueva-Legumbres en abundancia-, Gere -judías de superior calidad-, Gerve, Ginaste, Gistaín -judías de la mejor calidad-, Guaso, Huesca, Ibieca, Igríes, Jaca -muchas alubias y bastantes legumbres-, Javierre del Obispo, Javierrelatre, Larrede, Larrés, Laspuña, Lierta, Liguierre de Ara, Liguierre de Cinca, Liri -judías de muy buena calidad, Loarre, Montanuy -muchas judías-, Morillo de Liena, Naval -judías de las mejores que se conocen por las aguas salitrosas, Olivan, Oros Alto y Bajo, Oto, Plan, Pueyo, Purroy, Roda, El Run, Salinas de Jaca, Senz, Señes, Serveto, Serraduy, Torre de Ésera, Vilas del Turbón, Villacarle, Villanova, Viu y Yebra. Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1.799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Judías una producción de 15.359 fanegas». (p. 217)

En la '*Guía del buen comer español*'²¹⁵, Dionisio Pérez no dejó de mencionar y señalar las bondades de las legumbres altoaragonesas:

214. MADDOZ, P. (1985). '*Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*'. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

215. PÉREZ, D. (2005). '*Guía del buen comer español*'. Valladolid: Editorial Maxtor.

«Y he aquí el boliche blanco de Embún con chorizo, morro, oreja y cola de cerdo». (p. 178)

La obra de Antonio Beltrán 'Cocina aragonesa'²¹⁶ nos deja sobre las judías: «En otros lugares, sobre todo de la provincia de Huesca, se llama al cocido "potaje" y se conocen recetas, casi coincidentes, de diversos pueblos, muy diferentes a los guisos de judías, como el de "boliche" blanco de Embún o de Luesia». Recetas: «boliches de Biescas, bolinches de Embún a la aragonesa, cocido de judías, judías de fiesta, judías estofadas con tomillo, judías pintas de Monflorite, judías con oreja, potaje de judías y abadejo». (pp. 80, 214, 216, 218, 219, 220 y 224)

La publicación 'Guía turística de la provincia de Huesca'²¹⁷ señala estas elaboraciones con boliches: «En Bielsa y el Valle de Pineta dos platos afamados a base de legumbres: cocido de judías con tocino y los boliches de Bielsa. En el Valle de Ansó nos describe una curiosa receta, judías con cecina en caldereta. En el Valle de Hecho apunta la famosa elaboración judía blanca de Embún guisada con chorizo y oreja de cerdo. En la Jacetania destacan los boliches al estilo Embún». (pp. 11, 20 y 21)

La obra 'La cocina aragonesa'²¹⁸ de José Vicente Lasierra nos deja recetas con boliches como: «boliches de Biescas y boliches de Embún a la aragonesa». (pp. 118 y 121)

José Manuel Porquet en su libro 'Comer en Huesca'²¹⁹ nos ha dejado estos datos en torno a las judías. Como no podía ser de otra manera hace alusión a los potajes, de los que el rey indiscutible es el "recao" de Binéfar, a base de judías blancas: «Pero la huerta oscense, ya lo decía antes, da mucho más, da, por ejemplo, unas judías blancas de extraordinaria calidad que se presentan como elemento integrador en la dialéctica entre comidas pobres y las comidas ricas. Con los boliches de Embún y Biescas o las judías desgranaderas de Monzón, por citar sólo tres ejemplos, se puede recorrer una buena parte de la escala socioeconómica de la gastronomía. Esta leguminosa desde su

216. BELTRÁN, A. (1987). *Cocina aragonesa*. Zaragoza: Ediciones Oroel.

217. ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA. (1983). *Guía turística de la provincia de Huesca*.

218. LASIERRA RIGAL, J. V. (1987). *La cocina aragonesa*. Zaragoza: Ed. Mira Editores.

219. PORQUET, J. M. (1989). *Comer en Huesca*. Huesca: DPH.

introducción en España procedente, según algunos especialistas, de la América conquistada, allá por el siglo XVI, es base imprescindible de condumios muy diversos. Desde las nacionales “judías con oreja” otra prueba de la unión de las tierras y los hombres de la península, hasta las “viudas”, estofadas simplemente con cebolla y las hierbas aromáticas más al alcance de cada cual, como se hace en numerosas zonas pirenaicas, pasando las más complejas “judías pintas” de Monflorite, que lleva longaniza, tocino fresco y pecho de ternasco, esta leguminosa aparece en la dieta de todas las comarcas de la provincia: Sin olvidar tampoco otras preparaciones más imaginativas que también han tomado carta de naturaleza, como es el caso de las “judías con bacalao” de Estadilla; o el de las “judías con anguila” de la zona de Fraga, cuando en el Cinca se podía encontrar este pescado, que llevaban una salsa de huevo y miga de pan, a diferencia de otras preparaciones de la ribera del Ebro, en la frontera navarro-aragonesa, en la que se utilizan las bachocas o judías desgranaderas. Las “judías de fiesta” también localizadas en la comarca del Bajo Cinca, son, por lo demás el ejemplo más espectacular de la promoción lujosa de esta leguminosa». «Al lado, justo de las imaginativas alubias, están los potajes, de los que el rey indiscutible es el ya mencionado “recao” de Binéfar, inmortalizado por Teodoro Bardají». Dentro del recetario propone estas elaboraciones: «boliches de Adahuesca, boliches de Biescas, boliches de Embún, judías con tomillo, judías de Fiesta y judías pintas de Monflorite». (pp. 14 y 16)

El libro ‘La cocina del Sobrarbe’²²⁰ cita tres elaboraciones con judías: «judías blancas -que su forma sea llana-, judías en aceite o “de ricos” -especifica que sea judías del Pilar-, y judías royas». (pp. 15 y 16)

Manuel Martínez Llopis y Luis Irizar en el libro ‘Las cocinas de España’²²¹ destacan la existencia de platos netamente aragoneses, dentro del capítulo de las judías señalan: «En todo el Alto Aragón son famosos los “boliches” blancos de Embún, judías blancas de gran calidad que se producen en la zona donde está enclavado este lugar en la provincia de Huesca, cercano a Jaca y al oeste del río Aragón, que fueron popularizados por Teodoro Bardají, famoso cocinero que recoge en uno de sus libros la receta del “recao de Binéfar”, excelente

220. SERRANO, R.(1994). *La cocina de Sobrarbe*. Huesca: Mancomunidad de Sobrarbe.

221. MARTÍNEZ LLOPIS, M. y IRIZAR, L. (1990). *Las cocinas de España*. Madrid: Ed. Alianza.

guiso preparado con estas judías, patatas y arroz, plato sencillo muy adecuado para familias numerosas y no muy sobradas de recursos». «Así mismo proporcionan otra receta donde combina el cerdo y las judías: lomo de cerdo con boliches». (pp. 99 y 100). Interesante afirmación donde se dice que el “recao” de Teodoro se prepara con una variedad de judía determinada, en este caso con boliches.

El libro de Inmaculada de la Calle, ‘Cara y cruz en Nocito’²²², en lo que se refiere a la alimentación dentro del tema de los aspectos culturales da una información que evidencia el papel de la legumbre medio siglo atrás: «La mayor parte de los alimentos procedían de la propia casa; sus huertas, campos y animales eran los que sostenían al lugareño todo el tiempo. En el huerto de la casa, situado en el carasol, se plantaban diferentes clases de verduras: coles, cebollas, patatas ..., algo de lentejas y una enorme cantidad de judías en sus variedades blanca y roja. Se cogían tantas y de tan buena calidad que junto con las patatas constituían la base de la alimentación anual y el mayor excedente del pueblo, por lo que se utilizaba como moneda de cambio para conseguir el aceite y el vino que daban generosamente la tierra llana y aquí faltaban». «Las mujeres dejaban por la noche un puchero de judías con agua que se iba cociendo con las brasas del hogar». (p. 59)

José Antonio Adell y Celedonio García señalan en el libro ‘Fiestas y tradiciones en el Alto Aragón. El invierno’²²³ sobre el carnaval aragonés: «D) La gastronomía. No se concebiría un Carnaval sin opíparas comilonas. Normalmente los mozos recogían por las casas longanizas, tortetas, morcillas y otros productos de la matacía, judías, patatas, huevos, carne, tortas, chocolate, etcétera». (p. 84). Muy probable que en los carnavales del Sobrarbe el boliche de Vió tuviera su protagonismo en las mesas.

La recopilación de recetas ‘Come como antes’²²⁴ nos deja tres elaboraciones con boliches, dos de ellas indican la procedencia: «boliches con oreja de la localidad de Caniás, boliches de Embún procedente de Embún y boliches de Embún de Ayerbe». (pp. 20 y 21)

222. DE LA CALLE YSERN, I. y MORÁN VISCASILLAS, A M. (1994). *Cara y Cruz en Nocito*. Huesca: Ed. Instituto de Estudios Altoaragoneses, Asociación de Amigos de la Sierra de Guara, Asociación de Vecinos de Nocito y Ayuntamiento de Nueno.

223. ADELL CASTÁN, J. A. y GARCÍA RODRÍGUEZ, C. (1998). *Fiestas y Tradiciones en el Alto Aragón. El invierno*. Huesca: Editorial Pirineo.

224. CRUZ ROJA. (2003). *Come como antes. 94 recetas inolvidables*. Zaragoza: Cruz Roja de Jaca.

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en la publicación 'Variedades autóctonas de legumbres españolas'²²⁵ citan más de 80 variedades de judías locales de las que 40 pertenecen a la provincia de Huesca. Sobre los boliches de Embún, dice lo siguiente: «Bajo la denominación de boliches de Embún se engloban unas variedades de judía que se caracterizan por su pequeño tamaño, inusitada textura y extraordinario sabor. Se contabilizan seis variedades de boliche: boliche blanco de palo, blanco de sin palo, de la careta o pinta, amarillo, "colorao" y negro. El maridaje entre Embún y los boliches data de muy antiguo. Existen textos del siglo XVIII en los que se hace referencia a esta privilegiada judía y a su importancia en la economía local, tanto como moneda de cambio en los negocios mercantiles, como por la sustanciosa contribución a la dieta de los embunenses. Gracias a las labores de prospección del BGHZ, así como a la colaboración de María Jarne, Rosario Giménez y Cesar Eito, hemos podido conservar un número significativo de estos tipos de boliches en nuestro Banco de Germoplasma». «Boliches amarillos. Variedad muy estenoica. Fuera de sus ecosistemas montañosos no responden al cultivo. Mil metros de altitud es lo que suelen desear. De textura mantecosa resultan excelentes al paladar. La multiplicación en Zaragoza no ha podido realizarse por las razones apuntadas y la semilla que poseemos en el Banco es la vernácula criada en altura». «Boliche fino rojo de Escuer. Roja oscura brillante. Es difícil de hallar en Aragón este tipo de judías. Por cierto, era una población mezclada con otros colores. Hemos entresacado una gris bastante curiosa, pero no sabemos si el color está fijado. Creemos que la roja es una delicia gastronómica. También hay unas entradas interesantes llamadas Judía Morada de Centenero, y boliche Rojo de Embún». (pp. 182 a 191, 469, 470, 473 y 476)

Manuel García Guatas, en el libro 'De boca en boca'²²⁶, describe: «Pero los chocolates con más proyección nacional e incluso internacional en la actualidad son los de Lacasa, creados por Antonio Lacasa. En 1852 había abierto en Jaca un almacén de comestibles, legumbres y chocolates de elaboración propia, pero que al finalizar la guerra civil trasladará aquel negocio artesanal familiar, bastante desarrollado industrialmente, a Zaragoza». (p. 58). Alguien se imagina hoy abrir un

225. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2008). *Variedades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

226. GARCÍA GUATAS, M. y FATÁS CABEZA, G. (2012). *De boca en boca: "comer en Aragón en los siglos contemporáneos"*. Zaragoza: Institución "Fernando el Católico".

establecimiento donde una parte del negocio sea de legumbres. Este dato testifica lo que significó el cultivo y calidad de las legumbres en algunas localidades de La Jacetania.

Radio Huesca en su libro 'Comer en el Alto Aragón. La cocina de proximidad'²²⁷ deja tres recetas con boliches del mismo autor: «boliches hortelanos, boliches amarillos al modo tradicional y boliches blancos con patata y azafrán». (pp. 256, 257, 272, 273, 292 y 293)

Situación actual

La judía fue la legumbre de mayor consumo en nuestro territorio hasta hace unas décadas. Los hábitos alimenticios, las políticas agrarias y el cultivo han cambiado de forma significativa en el último medio siglo lo que ha hecho que el consumo de legumbre en general y judías en particular haya menguado considerablemente. Todo ello contrasta con la adaptación, poder prolífico, rusticidad, rendimiento y diversidad de colores, formas, tamaños, texturas y sabores que han atraído al hombre y le han alimentado a lo largo de la Historia.

Los boliches blancos de empalar y de mata baja han sido cultivos importantes en numerosas localidades del Pirineo aragonés. Hasta la década de los años 70 y 80 se cultivó en grandes cantidades, y en el siglo XXI estamos asistiendo al ocaso de esta variedad legendaria de las huertas pirenaicas. La variedad que nos ocupa de no ser por la Red de Hortelanos del Sobrarbe, que la prospectó para suerte de las generaciones presentes y futuras, y de la labor de Sara Nevado, por cultivarla para llevarla a las mesas de nuevo, lugar donde nunca debió de salir, estaríamos hablando ahora de otra desaparición de la rica y extensa biblioteca vegetal oscense. El año 2018 no ha sido muy prolífico pues la climatología no ha acompañado en exceso, pero podremos volver a disfrutar de esta joya de la gastronomía tradicional.

2. ORIGEN

Localidad: Vió

Comarca: Sobrarbe

Provincia: Huesca

Nombre donante: Jesús Villacampa Palacio

227. VV.AA. (2018). *La cocina de proximidad*. Huesca: Radio Huesca.

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Sara Nevado Peláez



Sara Nevado Peláez.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Grano de color blanco y tamaño medio. 172 semillas pesan 100 gramos. La forma del grano, esférico lleno.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La fecha de siembra es durante los primeros días de junio, la recolección, en torno a los días del Pilar. Subsulado de la tierra, pase de fresa, marcaje de surcos, siembra y riego a goteo. Judía de enrame.

Observaciones y curiosidades del producto

Judía emblemática en el Alto Sobrarbe, muy adaptada al clima de montaña. Esta semilla representa la inquietud y el amor al territorio de personas comprometidas por la cultura alimentaria local. Lo que

para unos no tiene importancia alguna, la fe de otras personas hace posible que esta semilla esté viva y entre nosotros. El boliche procede de Casa Lardiés de Vió. Los herederos de la semilla todavía siguen cultivándolo para disfrutar en la mesa de los sabores autóctonos e identitarios.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en frío para la judía desgranadera y consumo en los próximos 4-6 días. El boliche seco, conservación en sacos de tela, papel o botes de cristal en un lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

De estos boliches se consume el grano fresco como desgranadera y el boliche seco.

Cualidades organolépticas

El boliche fresco desgranado es muy interesante por el sabor, textura y cualidades que ofrece en el paladar. El grano seco presenta una piel fina, buena consistencia del albumen, excelente textura mantecosa y un sabor extraordinario.

Valoración gastronómica

El boliche fresco y el grano en seco es una auténtica joya de la gastronomía del Sobrarbe. La tierra, el agua, la altitud y la temperatura son clave para ofrecer una calidad realmente sublime.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Las recetas son muchas y muy variadas, pero en la sencillez está el buen gusto. Tenemos un sabor de altura, tanto en la versión desgranadera como en seco, por lo que su delicadeza no precisa de grandes añadidos para disfrutar a lo grande.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí
Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Sara Nevado para su comercialización.

Producción y comercialización actual

La producción ronda los 200 kilos, dependiendo del año y la climatología. La comercialización se realiza en tiendas, restaurantes y venta directa en mercados y ferias.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Bolicho blanco de Vió.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Gracias a Sara podemos recuperar esta variedad y con ello despertar sabores que no podíamos imaginar tener en nuestro paladar, un gesto destacable que le honra y demuestra que es posible hacer los sueños realidad cuando la realidad se vive más fuerte que los sueños. La singularidad de este bolicho es manifiesta y el potencial,

toda una declaración de intenciones. Por lo tanto, esta variedad es un elemento patrimonial de primerísimo orden, un baluarte de la cesta altoaragonesa que no debemos descuidar pues tiene un rol que va más allá de lo gastronómico y turístico. Hablamos de un alimento integrador y base de la economía circulante de un territorio local que tanto se está hablando en Europa como elemento diferenciador en el nuevo modelo de economía sostenible y vertebradora para las zonas rurales.

Ficha N.º 32

GUISANTE DE FRAGA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Boterin

Familia: *Fabaceae*

Género: *Pisum*

Especie: *P. sativum*



Semillas de guisante de Fraga.

Citas bibliográficas

Ignacio de Asso destaca en su obra 'Historia de la economía política de Aragón'²²⁸ los guisantes en distintos lugares de la comunidad aragonesa y los compara por su gusto con el de las judías. Sobre la provincia de Huesca escribe: «En el valle de Broto, y en el de Serrablo

228. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

cultivan con el nombre de arbejas una variedad de los guisantes comunes, que corresponde al *Pisum quadratum* de Lineo: à lo menos tales eran las que se me han remitido de dicho país». «En el valle de Tena se ha aumentado de algunos años à esta parte la cosecha de guisantes». «Los guisantes de Huesca son mui estimados en todo el Reino, y en Zaragoza los prefieren para sembrar; pues sobre ser tiernos y delicados, si se cultivan en buen terreno, dan unas bainas de porte de mas de xeme, y dos dedos de ancho». (pp. 55, 57, 77)

Pascual Madoz, en el '*Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*'²²⁹, señala estos pueblos como productores de guisantes entre los años 1845-1850: «Basarán, Castiello de Jaca, Cillas, Cortillas, Ena, Gistaín, Ibrique, Ligüerre de Ara, Otal y Oto».

Juan Altamiras describe en su libro '*Nuevo Arte de Cocina*'²³⁰ dos recetas de gran interés: «Guisantes verdes: Tomarás los Guisantes, que sean tiernos, límpialos, quitándoles la golilla, que tienen junto al cabo; los escaldarás, cuécelos con agua, y sal; los tendrás después retirados, hasta que sea hora de servirlos, en que los vaciarás, echándolos en los platos, los servirás con aceite crudo, y pimienta por encima; éste me parece el mejor modo, y se da sin diferencia a pobres, y ricos. Guisantes secos; Los mejores Guisantes son los que vienen de Francia, límpialos, y ponlos en remojo, como los Garbanzos, o con agua tibia y sal: ponlos en la olla, donde se han de cocer con agua, y cuando hierva los escaldarás, luego los pondrás a cocer, y que sea pronto, para todo género de hierbas, o legumbres; si conoces que son de mal cocer, echarás un poco de aceite crudo: se componen del mismo modo que los Garbanzos, con aceite, cebolla frita, y unos granos de ajo en tiempo de Invierno; echarás de todas especies; si con esto no estuvieren bastante espesos, añade un poco de arroz». (pp. 114, 115 y 120)

La publicación '*El cocinero instruido*'²³¹ cita el uso del guisante y nos deja una curiosa receta de pollo con guisantes: «Legumbre seca. A continuación de la carne suele servirse en muchas casas un plato de legumbres secas en aceite. Si de guisantes: cocidos y puestos en un

229. MADOZ, P. (1985). '*Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*'. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

230. ALTAMIRAS, J. (1994). '*Nuevo arte de cocina*'. Huesca: La Val de Onsera.

231. ANÓNIMO. (1863). '*El cocinero instruido*'. Barbastro: Imprenta Puyol España.

plato, se les aplica la salsa que al garbanzo. No les dice mal un poco de vinagre». «Pollo con guisantes. Se parte en trozos, se ponen en una cazuela con aceite, tocino frito, perejil, ajos enteros, cebolla menuda y guisantes desgranados, se les echa como una nuez de azúcar, y se dejan cocer lentamente». (pp. 11, 12 y 44)

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz, en el 'Manual del hortelano'²³², escribe sobre el guisante: «De la misma familia que el bisalto, no se empalan. Se siembran pocos por esta comarca y su cultivo y ciclo es el mismo que el bisalto. Lleva mucho tiempo para recogerlos. Este cultivo se extiende donde hay fábricas para enlatar, entonces se cosechan con máquina, pero quien tienen un huerto es natural que siembre. Tener de todo un poco es bonito. Porque a nadie le gusta comer una misma cosa todos los días. Las cosas cuando nos cuestan esfuerzo y dinero las valoramos más y las saboreamos mejor». (p. 25)

Joaquín Coll describe una receta en su libro 'Manjares del Somontano'²³³, donde deja este comentario: «Cuando se conoce el aroma, el tacto y la excelencia de los guisantes bien criados y recién desgranados, nadie tiene que ir a comprar guisantes franceses. Lo explica con nitidez esta receta. Guisantes con jamón. Cortar las patatas a cuadritos, poner a cocer los guisantes con las patatas, durante veinte o treinta minutos. Cortar el jamón, muy menudo. En una sartén, con aceite de oliva, refreír el jamón. Ecurrir los guisantes con las patatas. Añadir el jamón junto con el aceite de freírlo». (pp. 59 y 60)

Las recetas tradicionales recogidas en el libro 'Cuchara de Palo'²³⁴ nos dejan dos curiosas elaboraciones donde el guisante forma parte de los ingredientes: «recao de la huerta y recao de la viña». (pp. 16, 17, 30 y 31)

Miguel Carravedo y Cristina Mallor, en la publicación 'Variedades autóctonas de legumbres españolas'²³⁵, escriben sobre seis muestras de guisantes procedentes de la provincia de Huesca: «Atendiendo al color de la flor blanca en las localidades de Aniés, Castillazuelo, Llert,

232. CALASANZ ABADÍA, D. (2013). *Manual del hortelano*. Huesca: Reproducción facsímil del año 1984 de la imprenta Pérez de Huesca.

233. COLL, J. (2002). *Manjares del Somontano*. Huesca: La Val de Onsera.

234. ASOCIACIÓN CULTURAL Y RECREATIVA ESTAREN. (2005). *Cuchara de palo*. Novatesa, Barcelona: Ediciones Gráficas.

235. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2008). *Variedades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

Plan y Sin». «En lo que a guisantes se refiere tenemos varias entradas de montaña con posible interés gastronómico procedentes de Lleret, Plan y Sin, así como otros guisantes menos montanos, pero también muy antiguos, procedentes de Aniés, Beceite y Alierta. El “Guisante de Naya” de Castellazuelo, en la cuenca del Vero, también debería ser estudiado por su antigüedad en cultivo (Francisco Abós, comunicación personal)». (pp. 390, 391, 392, 393, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403 y 477)

Situación actual

El guisante se ha venido cultivando y consumiendo en nuestro territorio desde varios siglos atrás. Principalmente se utilizó como grano seco y forrajera. Lo cierto es que algunas variedades, como la que se cita en esta ficha, hasta no hace muchas décadas se comían verdes y secas (estas últimos eran un buen recambio ante la abundancia de otras legumbres y se preparaban una vez en remojo como si se tratara de una judía). El consumo en fresco hacía las delicias en las casas y su llegada era muy esperada. En la actualidad se cultivan variedades comerciales, salvo el guisante que nos ocupa que, además de tener una larga tradición en la huerta fragatina, cuenta con el reconocimiento de los paladares más exigentes. Desde hace un año, la Cooperativa La Sazón ha recuperado esta variedad para comercializarla.

2. ORIGEN



Ramón Aljibe Aguilar.

Localidad: Fraga

Comarca: Bajo Cinca

Provincia: Huesca

Nombre donante: Francisco Oncins Tejero

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Ramón Aljibe Aguilar

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color verde el de los guisantes. El tamaño habitual de las vainas es de entre 8 a 10 cm y con un número de granos de entre 6 a 8. La forma del guisante, esférica y lisa.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La siembra es “a chorrillo” entre el Día del Pilar y el Día de Todos los Santos. Esta variedad trepadora alcanza los dos metros de altura, por lo que conviene preparar una buena malla para mantener la planta erguida gracias a los zarcillos de la misma. Un buen tutorado facilita su manejo y recolección. La cosecha es a mano, haciendo pasadas cada 3-4 días durante la formación del grano. La recolección es muy estacional. Se extiende a lo largo de un mes y medio, siendo los meses de abril y mayo la época habitual de maduración del fruto en fresco. Subsulado de la tierra, pase de fresa, marcaje de la parcela, preparación de surcos y riego a manta. Guisante de enrame.

Observaciones y curiosidades del producto

Este guisante es una de las pocas semillas locales en activo. Francisco Oncins, con más de 90 años de edad, cultiva esta singular variedad desde hace 30 años. La semilla procede de una familia de agricultores conocida por Casa Gaspar, que tiempo atrás tuvo tienda y vendía la verdura que producía. Esta variedad soporta mal el calor, le agradan las temperaturas suaves de la primavera para vegetar de forma abundante antes de entrar en producción.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en frío. Consumir en los próximos 4-6 días después de la recolección.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Los granos de la vaina frescos, excepcionalmente los granos secos.

Cualidades organolépticas

Destaca por su sabor herbáceo, notas dulces, finura y delicada textura.

Valoración gastronómica

Es un producto que por sus cualidades y estacionalidad tiene un gran valor culinario. Esta variedad permite crear y desarrollar nuevas elaboraciones culinarias tanto en las casas como en la restauración profesional.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Las elaboraciones, una vez desgranados y ligeramente hervidos, son muchas y muy polivalentes. Funciona bien con carnes, pescados, arroz, ahumados, de guarnición y para salsas.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Un productor mantiene el cultivo por la admiración que profesa sobre esta variedad de guisante.

Producción y comercialización actual

Cooperativa La Sazón está cultivando esta variedad para sacarla del ostracismo en el que se encuentra.

6. VALORACIÓN GLOBAL

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Esta leguminosa atesora todos los parabienes para convertirse en una joya de la gastronomía altoaragonesa. Un producto a tener muy



Guisante de Fraga.

presente tanto cocineros profesionales como amantes de los sabores inéditos del patrimonio alimentario identitario. Los hortelanos y ciudadanos del medio rural recuerdan el consumo mayor que hubo en fresco hasta hace unas pocas décadas. Es un producto que tiene un potencial enorme por su singularidad. Ofrece muchas posibilidades dentro de la cocina aragonesa para crear nuevos platos. Haciendo las cosas con responsabilidad y buscando la notoriedad compartida en unos pocos años la popularidad que puede alcanzar esta variedad local de guisantes será similar o superior a la de los que se cultivan cerca de la costa Cantábrica. “Cambiar por dentro para ver cambiar las cosas fuera”.

Ficha N.º 33

BISALTOS DE LOARRE

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Bisaltos

Familia: *Fabaceae*

Género: *Pisum*

Especie: *P. sativum subespecie arvense*.



Semillas de bisaltos de Loarre.

Citas bibliográficas

Pascual Madoz en su 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'²³⁶ señala estos pueblos como productores de arbejas: «Ginaste, Liri, Noales, y Señes».

236. MADOZ, P. (1985). 'Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar'. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.

José Vicente Lasierra, en la publicación, 'Cocina aragonesa'²³⁷ escribe sobre los bisaltos: «Se echan en agua hirviendo y pueden cocer acompañados de patatas, se apañan con un sofrito de cebolla o con ajo crudo». (p. 110)

El libro 'Cocina aragonesa'²³⁸ de Antonio Beltrán recoge sobre los bisaltos: «Los bisaltos y su caldo más que platos son costumbres gastronómicas puramente aragonesas». (p. 43)

Antonio Beltrán, en la conferencia pronunciada *Comer y Beber en Aragón*²³⁹, señala: «Verdura peculiar, aunque no exclusiva de Aragón, es la borraja, que podría añadirse a bisaltos o habas con vaina, y a cuyo cocimiento queremos dedicar atención dada su peculiaridad». (p. 45)

José Antonio Pérez, en la publicación y recopilación de recetas del 'Valle de Benasque'²⁴⁰, empieza el libro con una receta de bisaltos: «Bisaltos salteados con patata y longaniza. Ingredientes. Bisaltos o tirabeques, ajo, longaniza, patatas, manteca de cerdo y sal Elaboración. Hervir los bisaltos separados de las patatas. Hacer un sofrito con el ajo y la patata. Cuando estén hervidos los bisaltos y las patatas, saltearlas con el sofrito anterior. Para que los bisaltos queden verdes hay que cocerlos con abundante agua, sal y en un tiempo muy corto». (p. 13)

El insigne hortelano oscense Daniel Calasanz, en el 'Manual del hortelano'²⁴¹, escribe sobre los bisaltos: «Es el "guisante Tirabequer" así es el verdadero nombre del bisalto) una verdura de mucha calidad y muy apreciada para el consumo, costoso de coger su fruto, su ciclo es muy corto, en nuestra Hoya vienen tarde y cuando el sol aprieta se secan pronto. Se siembran de noviembre-diciembre, y se cogen en la segunda quincena de mayo hasta el 20 de junio. Su precio siempre elevado. Son muy apreciadas las sopas de pan del caldo del bisalto». (p. 25)

237. LASIERRA RIGAL, J. V. (1987). *La cocina aragonesa*. Zaragoza: Ed. Mira Editores.

238. BELTRÁN, A. (1987). *Cocina aragonesa*. Zaragoza: Ediciones Oroel.

239. BELTRÁN, A. (1995). *Comer y beber en Aragón*. La Academia Aragonesa de Gastronomía y sus propósitos. Zaragoza.

240. PÉREZ SIVÓ, J. A. (2006). *A fuego lento*. La cocina tradicional del Valle de Benasque. Barbastro: Asociación Guayente.

241. CALASANZ ABADÍA, D. (2013). *Manual del hortelano*. Huesca: Reproducción facsímil del año 1984 de la imprenta Pérez de Huesca.



Alberto Ruiz Rodríguez.

Miguel Carravedo y Cristina Mallor, en la publicación, 'Variedades autóctonas de legumbres españolas'²⁴² escriben sobre una muestra de bisaltos procedente de la provincia de Huesca: «Atendiendo al color de la flor purpura en la localidad de Lleret». «En el grupo de los guisantes se encuentran los bisaltos, subespecie denominada arvense, de flor roja, cuyo consumo es la vaina y que, al igual que la borraja, son muy apreciados en Aragón. Por ello, toda la colección es de grandísimo interés. Es muy difícil hallarla hoy en día como variedad autóctona, de hecho, tan solo tenemos 12 entradas aragonesas. Debemos hacer constar que también hay bisaltos de flor blanca, pero no disponemos de ninguna entrada». (pp. 394, 395 y 477)

242. CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2008). *Variedades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

Situación actual

El cultivo y consumo de bisaltos siempre han estado presentes en las huertas y en las casas altoaragonesas, un producto esperado después del riguroso invierno para llenar de alegría los paladares, una vez que la temporada de las coles había llegado a su fin. La terneza y el ritual de cómo comerlos era momento para compartir y disfrutar en la mesa. Actualmente el consumo de bisaltos ha decaído bastante y el cultivo es minoritario. El mantenimiento de esta como de alguna otra variedad local es una posición de los hortelanos comprometidos con el sabor, la adaptación y las peculiaridades que ofrecen las variedades tradicionales. El bisalto de Loarre tiene un terneza y gusto que lo hacen único.

2. ORIGEN

Localidad: Loarre

Comarca: Hoya de Huesca

Provincia: Huesca

Nombre donante: Jesús Bescós Betés

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Alberto Ruiz Rodríguez

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color de la vaina, verde. La vaina tiene alrededor de los 10 cm de largo. La forma es plana.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

Se siembra a primeros de noviembre, días cercanos a San Martín. Empiezan a nacer para La Purísima y toman fuerza durante el invierno para ir enraizando y con los primeros calores de febrero empezar a desarrollar. En el mes de marzo, se ponen unas ramas para sujetar las plantas. Dependiendo de la primavera, la recolección se adelanta o atrasará unas semanas. La fecha más usual, si se cultivan en espacio abierto de recolección, es el mes de mayo. Si se siembran sobre el Pilar, se hacen muy buenos y se puede adelantar la fecha de recolección unas semanas, pero puede suceder que se hielan.

Observaciones y curiosidades del producto

Esta semilla la prospectó Marta Estopiñán en un trabajo de investigación sobre semillas locales de la Hoya de Huesca. El donante Jesús Bescós Betés es natural de Loarre, de Casa Tolta. Gracias al trabajo de Marta, esta semilla se ha salvaguardado. Cooperativa La Sazón la lleva sembrando más de una década y, de todos los bisaltos cultivados, esta variedad local es la que más les atrae por el comportamiento y adaptación de la planta, así como por las cualidades organolépticas del fruto.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación de las vainas en frío. Consumo en los próximos 2-4 días después de la recolección. Se venden al peso en fresco.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Las vainas verdes y jóvenes. Las maduras que han desarrollado los granos no son interesantes. De las vainas antes de su cocción se puede retirar un hilo a la hora de limpiarlas, si no se hace, se deberá tener cuidado a la hora de comerlos.

Cualidades organolépticas

Las vainas son tiernas y sabrosas. Tienen un ligero sabor a hierba y notas dulces.

Valoración gastronómica

Los bisaltos destacan por la ternera de la vaina y la exquisitez de su inédito sabor.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Uno de los recursos que más me han hecho saber la gente de edad sobre los bisaltos era el aprovechamiento del agua de cocción para beber el caldo solo o usarlo para escaldar unas sopas de pan. Había disputas para ver quién se hacía con el caldo en las casas. Los bisaltos se comen hervidos con la compañía de patata y un ajo crudo o un refrito de ajo o cebolla por encima. Los más sabios en la materia los comen con su propio caldo que luego se bebe.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Un pequeño número de hortelanos para autoconsumo y Cooperativa La Sazón.

Producción y comercialización actual

Cooperativa La Sazón cultiva esta variedad desde hace una década. En el mercado agroecológico de Huesca y Zaragoza y en las cestas.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Bisaltos de Loarre.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Hay un importante trabajo por hacer para determinar las cualidades sensoriales de las entradas de bisaltos locales que hay en el Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza. Un producto estacional con un gran potencial por sus singularidades (hasta el modo de comerlo trasciende lo tradicional). La bibliografía y recetarios aragoneses de manera tímida citan a este noble producto a pesar de la aceptación y reconocimiento dentro de la cultura popular que se ha tenido de esta legumbre. Un producto exclusivo del territorio aragonés que hasta ahora no se le ha sabido sacar el partido que debiera o debiese.

Ficha N.º 34

TOMATE CERECERO DE COLGAR DE BINACED

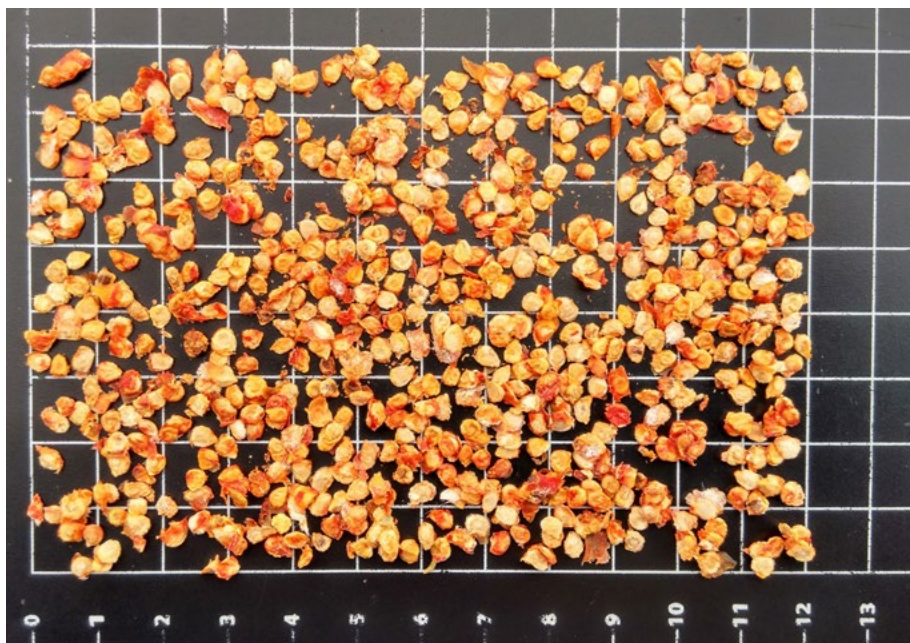
1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Tomate de colgar

Familia: *Solanaceae*

Género: *Solanum*

Especie: *S. lycopersicum*



Semillas de tomate cercero de colgar de Binaced.

Citas bibliográficas

Julio Alejandro nos deja en su 'Breviario de los chilindrones'²⁴³ unos apuntes de bella factura, donde muestra su amor y saber en materia

243. ALEJANDRO, J. (1987). *Breviario de los chilindrones (I)*. Zaragoza: Periódico El Día de Aragón.

culinaria: «Suenan la hora del tomate. Escaldados un minuto, los pelo fácilmente y enseguida los limpio de pepitas. Un médico amigo me insiste mucho en esto de despepitar el tomate. Según él esas cositas amarillas con aspecto de lentejuelas sin agujero son muy nocivas para el riñón. Yo ni lo afirmo ni lo niego. Como me lo contaron se lo cuento, y allá ustedes si me hacen caso. Lo que sí puedo decirles es que, si en un restaurante me sirven el tomate sin pelar y con semillas, de seguro van a tardar mucho en volverme a ver. Una vez limpio el tomate, lo troceo para que se deshaga sin trabajo al calor y lo añado al contenido de la cazuela. Seguramente habrá que reducir un poco el fuego para que todo se vaya cocinando despacito. No hay que olvidarse de dar vueltas de vez en cuando para que la salsa quede suelta, sin pegarse. El momento en que se añade el pollo a esta salsa corpórea, depende de lo que tarda en llegar el tomate a su forma líquida; pero casi casi diría que es uno de esos pequeños milagros de intuición que solo se verifica en las cocinas». Sublime el modo de mirar y manipular un tomate el de Julio Alejandro para elaborar su excelso chilindrón.

El libro 'La cocina del Sobrarbe'²⁴⁴ nos deja dos elaboraciones que muestran el talento y destrezas de otras épocas donde el tomate es protagonista: «tarta de tomates y empanadón de tomate». (pp. 47 y 54)

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en su publicación 'Variedades autóctonas de tomates de Aragón'²⁴⁵ hacen un descriptiva sobre las variedades de tomate de Aragón conservados en el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza. De todas ellas destaco los tomates altoaragoneses citados en la obra: «Tomate rosa de Santa Quiteria, de Agüero; tomate rojo de Santa Quiteria, de Agüero; tomate de río Cito rojo, de Agüero; tomate de río Cito rosa chato, de Agüero; tomate de río Cito redondo rojo, de Agüero; tomate del país, de Alerre; tomate de la rosa, de Almazorre; tomatilla de cuelga, de Almazorre; tomatilla, de Alquézar; tomate celestrino, de Alquézar; tomate de cuelga del carpintero rojo, de Alquézar; tomate de cuelga del carpintero rosa, de Alquézar; tomate rosa de Fantova, de Alquézar; Tomate d'ó Vicón, de Alquézar; tomate d'ó Vicón, de Alquézar; tomatilla de cuelga redonda de Larrosa, de Alquézar; tomatilla de cuelga de pera de Larrosa, de Alquézar; tomatilla picudeta de cuelga de Esplús, de Anies; tomatilla redonda,

244. SERRANO, R.(1994). *La cocina de Sobrarbe*. Huesca: Mancomunidad de Sobrarbe.

245. CARRAVEDO, M. (2006). *Variedades autóctonas de tomates de Aragón*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

de Esplús, de Anies; tomate de corazón rosa, de Ayera, tomate gordo de Ayera, de Ayera; tomate de Esteban, de Ayera; tomate de corazón rojo, de Ayera; tomate de cuelga rojo, de Ayera; tomate de pera rojo, de Ayera; tomate mediano rojo, de Ayera, tomate pequeño, de Ayera; tomate gordo, de Ayerbe; tomate rosa de Barbastro, o de Barbastro; tomate semi-temprano, de Barbastro; tomate de corazón rosa, de Barbastro; tomate de corazón rojo, de Barbastro; tomate tres cantos, de Barbastro; tomate rosa de Bespén, de Bespén; tomate de pera con pico, de Bespén; tomate de pera de casa, de Bespén; tomate de Boltaña, de Boltaña; tomate pequeño de Boltaña, de Boltaña; tomate gordo rosa de mesa, de Esquedas; tomate gordo rojo de mesa, de Esquedas; tomate rosa de Bolea, de Esquedas; tomate rojo de Bolea, de Esquedas; tomate tardano grande de Forada de Foradada, del Toscar; tomate tardano pequeño de Forada, de Forada del Toscar; tomate rosado de Huesca, de Huesca; tomate de corazón rosa, de Escar de Huesca; tomate rojo tardano gordo, de Aínsa; tomate rosa tardano gordo, de Aínsa; tomate del país rosa, de La Puebla Roda; tomate del país rojo, de La Puebla Roda; tomate morado de Labuerda, de Labuerda; tomate morado de Llert, de Llert; tomate rojo grande, de Llert; tomate rosa grande, de Llert; tomate rojo pequeño, de Llert; tomate de colgar rosa, de Miralsot; tomate de colgar anaranjado, de Miralsot; tomate de corazón grande, de Molino de Villobas; tomate catalán de Molino, de Villobas; tomate de corazón muy grande, de Molino de Villobas; tomate rosa catalán, de Novalés; tomate catalán de corazón, de Novalés; tomate catalán de pera, de Novalés; tomate naranja, de Novalés; tomate rosa, de Novalés; tomate de corazón de Nueno, de Nueno; tomate chato rosa, de Nueno; tomate cuatro cantos, de Nueno; tomate cereza de Nueno; tomate de Juseu, de Panillo; tomate carnoso rojo, de Panillo; tomate carnoso rosa, de Panillo; tomate de cereza, de Panzano; tomate de Parzán, de Parzán; tomate anaranjado de Plácido, de Pozán de Vero; tomate rosa de Plácido, de Pozán de Vero; tomate semitemprano rosa, de Pozán de Vero; tomate semitemprano rojo, de Pozán de Vero; tomatilla de cuelga, de Pozán de Vero; tomatilla de cuelga, de Pozán de Vero; tomate de corazón rojo, de Quicena; tomate de corazón rosa, de Quicena; tomate rosa gordo del Garona, de Rasal; tomate de cereza, de Santa Cilia; tomate gordo rojo, de Sarvisé; tomate gordo rosa, de Sarvisé; tomate de Sarvisé de Sarvisé; tomate casero de pera de Sin, de Sin; tomate de Sorripas, de Sorripas; tomate turco, de Sorripas; tomate literano de cuelga, de Tamarite de Litera; tomate rosa, de la Fueva; de Tierrantona; tomate rojo de la Fueva, de Tierrantona; tomate de país, de Torre La

Rivera; tomate de país, de Torre La Rivera; tomate rojo chato, de Torre La Rivera; tomate rojo gordo de Triste, de Triste; tomate rosado gordo de Triste, de Triste; tomate de pera grande rojo, de Triste; tomate de pera grande rosa, de Triste; tomate de penjar rojo, de Velilla de Cinca; tomate de penjar rosa, de Velilla de Cinca; tomate de secado de Velilla, de Velilla de Cinca». «Los tomates de cuelga de numerosos lugares, entre ellos, Alquézar, Almazorre, Pozán de Vero, Tamarite de Litera, Esplús y otros, son una delicia a los ojos y al paladar y a la resistencia en cuelga, algo que por desgracia se ha perdido casi completamente. Suelen contener proporciones más altas de ácido oxálico y pH más bajo, lo cual les sirve de autoconservante». (pp. 55 a 101, de 105 a 161 y 221). 107 fichas de tomates de la provincia de Huesca, de las 162 muestras de tomates locales que se presentan de todo Aragón.

Situación actual

La diversidad y riqueza que ha tenido Aragón en las huertas en materia de tomates está ahora conservada en un banco de germoplasma. De las aproximadamente 300 entradas de tomates conservadas en el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza, apenas una veintena o poco más están en activo, lo que demuestra que hemos perdido sabores, texturas y aromas que antes sí estaban presentes. Se ha roto el concepto de estacionalidad y hemos apartado la riqueza de las diferentes variedades y la de los métodos de conservación tradicional que aportaban al plato y al disfrute en la mesa.

Cualquier variedad de tomate local, organolépticamente hablando, es muchísimo mejor que el mejor tomate híbrido del mercado. El lugar de producción, la tierra, el agua, el manejo del campo, la posición de consciencia del trabajador y la variedad expresan la identidad y la calidad de un tomate. Si rompes esta cadena, el sabor se pierde y el disfrute en la mesa se evapora. Volver a recuperar el derecho al sabor, al conocimiento y a la cultura alimentaria es la mejor baza para empezar a poner orden y recuperar la esencia y el significado que tienen nuestras acciones para la sostenibilidad alimentaria y el respeto a la gastronomía tradicional y local. Con el tomate la realidad es alarmante, pero ante tal desconcierto podemos hacer mucho y bien. Comprar en mercados de proximidad y poner en valor las variedades locales dentro del ciclo estacional es la herramienta para agasajar al paladar y no seguir siendo cómplice de la destrucción de la diversidad. Cambiar conductas para revitalizar las huertas. El consumo local, un deber con las generaciones futuras.

2. ORIGEN

Localidad: Binaced

Comarca: Cinca Medio

Provincia: Huesca

Nombre donante: Antonio Marcén Dellago

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Antonio Marcén Dellago



Antonio Marcén Dellago.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color rojo, de tamaño pequeño y forma redonda. El peso oscila sobre los 30 gr cada pieza.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

El semillero se realiza para Santa Águeda y a finales de abril, de San Marcos en adelante se trasplanta al campo. La recolección se empieza en agosto. Se cogen los ramos de tomates de color entreverado, tirando a rojo, para colgar, que se guarden bien y maduren en su punto. Las labores de campo son: subsolado, pase de fresa, marcado de eras o surcos, trasplante, puesta de malla y sistema de riego por goteo. Tratamiento de cobre con ortiga.

Observaciones y curiosidades del producto

La planta es alta, vigorosa y muy prolífica. Hace los tomates a rampallos de entre 4-6 tomates cada uno. Esta variedad se cultiva solo para colgar y guardar. El uso es posterior. El tomate cerecero de colgar tiempo atrás era sagrado y no podía faltar en las casas. Era el tomate que se comía durante el año fuera de la temporada.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Esta variedad es indicada para conservarse colgado en las casas. Es importante que la temperatura no baje de los 8° C a 10° C, de esta forma nos aseguramos que hasta el mes de junio tendremos tomates con todas las garantías.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Se aprovecha toda la pieza.

Cualidades organolépticas

Muy dulce y a la vez gustoso. La piel es inapreciable y la carne se deshace como si fuera zumo al manipularlo.

Valoración gastronómica

Estamos ante una joya gastronómica, un tomate con un pasado cargado de historia como todas las variedades de colgar. Un regalo para el paladar por todas las singularidades organolépticas que ofrece fuera de la estación de producción.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Especialmente indicado para untar el pan y rallar para hacer salsas de tomate o incorporar a sofritos. Era la base del apañijo, una ensalada tradicional en el campo para acompañar la comida a base de cebolla, olivas, tomate y una raya de aceite y vinagre. Otra elaboración típica era quitarle la piel, cortarlos en trozos y freír con unos ajos y acompañar con un arenque o trozo de bacalao.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: No
Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No
Producto producido en la actualidad: Sí
Producto comercializado en la actualidad: No

Nombre y número de productores

Alrededor de media docena de hortelanos jubilados.

Producción y comercialización actual

La producción es para autoconsumo.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Tomate cerecero de colgar de Binaced.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Antonio, con más de 80 años, me confiesa que lleva toda la vida cultivando este tomate para colgar. Es parte de la familia. Son tres generaciones las que han mantenido esta singularidad de la huerta.

Un producto único que ha quedado injustamente en la sombra por la aparición de los tomates híbridos cultivados bajo plástico a cientos o miles de kilómetros. El tomate cerecero de colgar fue muy conocido, cultivado y consumido en las localidades orientales de la provincia de Huesca (Binaced, Valcarca, Alfántega, Esplús, Albalate, etc...). Esta variedad es todo un acontecimiento de sabores y una experiencia única e inédita el degustarlo en los meses de invierno o primavera. El potencial de este tomate es incuestionable, solo hace falta recuperar el cultivo y el consumo para devolverle el protagonismo que un día tuvo y así poder volver a disfrutar en las casas y restaurantes.

Ficha N.º 35

TOMATE DE CORAZÓN

ROSA DE ESCAR DE HUESCA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Tomate de corazón

Familia: *Solanaceae*

Género: *Solanum*

Especie: *S. lycopersicum*



Semillas de tomate de corazón rosa de Escar de Huesca.

Citas bibliográficas

Julio Alejandro nos deja en su 'Breviario de los chilindrones'²⁴⁶ unos apuntes de bella factura, donde muestra su amor y saber en materia

246. ALEJANDRO, J. (1987). *Breviario de los chilindrones (I)*. Zaragoza: Periódico El Día de Aragón.

culinaria: «Suenan la hora del tomate. Escaldados un minuto, los pelo fácilmente y enseguida los limpio de pepitas. Un médico amigo me insiste mucho en esto de despepitar el tomate. Según él esas cositas amarillas con aspecto de lentejuelas sin agujero son muy nocivas para el riñón. Yo ni lo afirmo ni lo niego. Como me lo contaron se lo cuento, y allá ustedes si me hacen caso. Lo que sí puedo decirles es que, si en un restaurante me sirven el tomate sin pelar y con semillas, de seguro van a tardar mucho en volverme a ver. Una vez limpio el tomate, lo troceo para que se deshaga sin trabajo al calor y lo añado al contenido de la cazuela. Seguramente habrá que reducir un poco el fuego para que todo se vaya cocinando despacito. No hay que olvidarse de dar vueltas de vez en cuando para que la salsa quede suelta, sin pegarse. El momento en que se añade el pollo a esta salsa corpórea, depende de lo que tarda en llegar el tomate a su forma líquida; pero casi casi diría que es uno de esos pequeños milagros de intuición que solo se verifica en las cocinas». Sublime el modo de mirar y manipular un tomate el de Julio Alejandro para elaborar su excelso chilindrón.

El libro 'La cocina del Sobrarbe'²⁴⁷ nos deja dos elaboraciones que muestran el talento y destrezas de otras épocas donde el tomate es protagonista: «tarta de tomates y empanadón de tomate». (pp. 47 y 54)

Joaquín Coll aporta varias recetas en su libro 'Manjares del Somontano'²⁴⁸ sobre el tomate. Destaco una por la tradición que despertó esta elaboración en estas tierras: «mermelada de tomate. Ya he expresado a lo largo de este libro mis impresiones acerca de los sutiles perfumes del tomate. Existe una cierta dificultad para percibir los aromas primarios del tomate, esos que se desprenden de las exudaciones líquidas del tallo. Pues bien, ese perfume que apenas puede apreciarse cuando el tomate se consume en crudo, puede disfrutarse a plena nariz en esta mermelada de tomates maduros. Se trata de uno de los prodigios alquímicos de la conservación. Ingredientes y cantidades. 3 kg de tomates maduros, 1 kg de azúcar, 2 cucharadas de miel, 1 limón. Elaboración. 1. Limpiar, pelar y escurrir los tomates. 2. Cortarlos a trozos y ponerlos a cocer. 3. Sacar toda el agua posible. 4. Añadir el azúcar, el limón partido por la mitad y la miel. 5. Cocer a fuego lento durante hora y media, dándole vueltas

247. SERRANO, R.(1994). *La cocina de Sobrarbe*. Huesca: Mancomunidad de Sobrarbe.

248. COLL, J. (2002). *Manjares del Somontano*. Huesca: La Val de Onsera.

para que no se pegue. 6. Dejar enfriar. 7. Poner en potes y hervir diez minutos al baño maría». (p. 154)

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en su publicación 'Variedades autóctonas de tomates de Aragón'²⁴⁹ hacen un descriptiva sobre las variedades de tomate de Aragón conservados en el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza. De todas ellas destaco los tomates altoaragoneses citados en la obra: «Tomate rosa de Santa Quiteria, de Agüero; tomate rojo de Santa Quiteria, de Agüero; tomate de río Cito rojo, de Agüero; tomate de río Cito rosa chato, de Agüero; tomate de río Cito redondo rojo, de Agüero; tomate del país, de Alerre; tomate de la rosa, de Almazorre; tomatilla de cuelga, de Almazorre; tomatilla, de Alquézar; tomate celestrino, de Alquézar; tomate de cuelga del carpintero rojo, de Alquézar; tomate de cuelga del carpintero rosa, de Alquézar; tomate rosa de Fantova, de Alquézar; Tomate d'ó Vicón, de Alquézar;tomate d'ó Vicón, de Alquézar; tomatilla de cuelga redonda de Larrosa, de Alquézar; tomatilla de cuelga de pera de Larrosa, de Alquézar; tomatilla picudeta de cuelga de Esplús, de Aniés; tomatilla redonda, de Esplús, de Aniés; tomate de corazón rosa, de Ayera, tomate gordo de Ayera, de Ayera; tomate de Esteban, de Ayera; tomate de corazón rojo, de Ayera; tomate de cuelga rojo, de Ayera; tomate de pera rojo, de Ayera; tomate mediano rojo, de Ayera, tomate pequeño, de Ayera; tomate gordo, de Ayerbe; tomate rosa de Barbastr,o de Barbastr; tomate semi-temprano, de Barbastr; tomate de corazón rosa, de Barbastr; tomate de corazón rojo, de Barbastr; tomate tres cantos, de Barbastr; tomate rosa de Bespén, de Bespén; tomate de pera con pico, de Bespén; tomate de pera de casa, de Bespén; tomate de Boltaña, de Boltaña; tomate pequeño de Boltaña, de Boltaña; tomate gordo rosa de mesa, de Esquedas; tomate gordo rojo de mesa, de Esquedas; tomate rosa de Bolea, de Esquedas; tomate rojo de Bolea, de Esquedas; tomate tardano grande de Forada de Foradada, del Toscar; tomate tardano pequeño de Forada, de Forada del Toscar; tomate rosado de Huesca, de Huesca; tomate de corazón rosa, de Escar de Huesca; tomate rojo tardano gordo, de Aínsa; tomate rosa tardano gordo, de Aínsa; tomate del país rosa, de La Puebla Roda; tomate del pais rojo, de La Puebla Roda; tomate morado de Labuerda, de Labuerda; tomate morado de Llert, de Llert; tomate rojo grande, de Llert; tomate rosa grande, de

249. CARRAVEDO, M. (2006). *Variedades autóctonas de tomates de Aragón*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

Llert; tomate rojo pequeño, de Llert; tomate de colgar rosa, de Miralsot; tomate de colgar anaranjado, de Miralsot; tomate de corazón grande, de Molino de Villobas; tomate catalán de Molino, de Villobas; tomate de corazón muy grande, de Molino de Villobas; tomate rosa catalán, de Novalés; tomate catalán de corazón, de Novalés; tomate catalán de pera, de Novalés; tomate naranja, de Novalés; tomate rosa, de Novalés; tomate de corazón de Bueno, de Bueno; tomate chato rosa, de Bueno; tomate cuatro cantos, de Bueno; tomate cereza de Bueno; tomate de Juseu, de Panillo; tomate carnoso rojo, de Panillo; tomate carnoso rosa, de Panillo; tomate de cereza, de Panzano; tomate de Parzán, de Parzán; tomate anaranjado de Plácido, de Pozán de Vero; tomate rosa de Plácido, de Pozán de Vero; tomate semitemprano rosa, de Pozán de Vero; tomate semitemprano rojo, de Pozán de Vero; tomatilla de cuelga, de Pozán de Vero; tomatilla de cuelga, de Pozán de Vero; tomate de corazón rojo, de Quicena; tomate de corazón rosa, de Quicena; tomate rosa gordo del Garona, de Rasal; tomate de cereza, de Santa Cilia; tomate gordo rojo, de Sarvisé; tomate gordo rosa, de Sarvisé; tomate de Sarvisé de Sarvisé; tomate casero de pera de Sin, de Sin; tomate de Sorripas, de Sorripas; tomate turco, de Sorripas; tomate literano de cuelga, de Tamarite de Litera; tomate rosa, de la Fueva; de Tierrantona; tomate rojo de la Fueva, de Tierrantona; tomate de país, de Torre La Rivera; tomate de país, de Torre La Rivera; tomate rojo chato, de Torre La Rivera; tomate rojo gordo de Triste, de Triste; tomate rosado gordo de Triste, de Triste; tomate de pera grande rojo, de Triste; tomate de pera grande rosa, de Triste; tomate de penjar rojo, de Velilla de Cinca; tomate de penjar rosa, de Velilla de Cinca; tomate de secado de Velilla, de Velilla de Cinca». «Los tomates de cuelga de numerosos lugares, entre ellos, Alquézar, Almazorre, Pozán de Vero, Tamarite de Litera, Esplús y otros, son una delicia a los ojos y al paladar y a la resistencia en cuelga, algo que por desgracia se ha perdido casi completamente. Suelen contener proporciones más altas de ácido oxálico y pH más bajo, lo cual les sirve de autoconservante». (pp. 55 a 101, de 105 a 161 y 221). 107 fichas de tomates de la provincia de Huesca de las 162 muestras de tomates locales que se presentan de todo Aragón.

Situación actual

La diversidad y riqueza que ha tenido Aragón en las huertas en materia de tomates está ahora conservada en un banco de germoplasma. De las aproximadamente 300 entradas o muestras de tomates conservadas

en el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza, apenas una veintena o poco más están en activo. Lo que demuestra que hemos perdido sabores, texturas, aromas que antes sí estaban presentes. Se ha roto el concepto de estacionalidad y hemos apartado la riqueza de las diferentes variedades y la de los métodos de conservación tradicional aportaban al plato y al disfrute en la mesa.

Cualquier variedad de tomate local, organolépticamente hablando, es muchísimo mejor que el mejor tomate híbrido del mercado. El lugar de producción, la tierra, el agua, el manejo del campo, la posición de consciencia del hortelano y la variedad se identifican en la calidad del tomate. Si rompes esta cadena, el sabor se pierde y el disfrute en la mesa se evapora. Volver a recuperar el derecho al sabor, al conocimiento y a la cultura alimentaria es la mejor baza para empezar a poner orden y recuperar la esencia y el significado que tienen nuestras acciones para la sostenibilidad alimentaria y el respeto a la gastronomía tradicional y local. Con el tomate la realidad es alarmante, pero ante tal desconcierto podemos hacer mucho y bien. Comprar en mercados de proximidad y poner en valor las variedades locales dentro del ciclo estacional es la herramienta para agasajar al paladar y no seguir siendo cómplice de la destrucción de la diversidad. Cambiando conductas para ser un ejemplo de las generaciones futuras. La variedad de tomate que nos ocupa esta ficha es fruto de una selección natural de casi veinte años.

2. ORIGEN

Localidad: Huesca

Comarca: Hoya de Huesca

Provincia: Huesca

Nombre donante: Javier Oliván Laglera y José Antonio Oliván Laglera

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Javier Oliván Laglera y José Antonio Oliván Laglera

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color rosa, tamaño grande y de peso entre los 250 gr y los 500 gr cada pieza. La forma se asemeja a un corazón.



Huerta Oliván de Huesca.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

El semillero se realiza en torno a la festividad de San Isidro, a primeros de julio se trasplanta a campo. La recolección, desde San Lorenzo hasta la festividad del Pilar. Las labores de campo son: subsolado, pase de fresa, marcaje de surcos, plantar los tomates, puesta de la malla y sistema de riego por goteo. Tratamiento de cobre con ortiga y cola de caballo.

Observaciones y curiosidades del producto

El tomate de corazón rosa de Escar lo dio Antonio Escar de la Torre Justo, de Huesca, a la familia Oliván hace más de veinte años (de no haber sido así, la semilla hubiera desaparecido). Variedad tradicional de montaña, muy vigorosa, destaca por presentar menos agua que otros de su mismo tamaño. Poca semilla dentro del fruto, piel muy fina, carne compacta y ausencia de madera. El único aspecto que no resulta tan atractivo es la baja productividad frente a otras variedades. La homogeneidad y sabor del fruto es extraordinaria (probablemente sea el tomate mejor compensado). El fruto está en su punto de finales de agosto hasta bien avanzado el mes de octubre.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en frío. Su piel es muy delicada, lo que lo hace muy sensible a la manipulación y comercialización. Es un tomate para consumir en fresco por lo tanto la conservación debe ser mínima.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Se aprovecha todo el fruto.

Cualidades organolépticas

Su extraordinario sabor convierte a este tomate en un producto capaz de enamorar y deslumbrar a todo aquel que lo prueba.

Valoración gastronómica

La calidad abrumadora del tomate lo acredita como uno de los productos referentes de la gastronomía altoaragonesa. Es un fruto para comer como una fruta por la exquisitez del mismo.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Indicado especialmente para tomar en ensalada, solo o con la compañía de unos alcaparrones, aceitunas negras o un producto ahumado. Otra opción en rallarlo para poner sobre el pan y tomarlo con queso fresco. Es el mejor aliado para elaborar sugerentes sopas o gazpachos fríos.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: No

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: No

Nombre y número de productores

Huerta Vivero Oliván.

Producción y comercialización actual

Huerta Vivero Oliván comercializará la planta en la próxima campaña.

6. VALORACIÓN GLOBAL

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Esta variedad de tomate, en sus dos versiones rosa y rojo, es junto al tomate rosa y los tomates de colgar una de las principales variedades

tradicionales que se producían en la huerta altoaragonesa. El tomate de corazón, objeto de esta ficha, entró en el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza en el año 2000. Desde entonces José Antonio Oliván ha realizado una mejora natural para conseguir un tomate mucho más homogéneo y conformado. Estamos ante la variedad con mayor potencial por todos los atributos que ofrece para deslumbrar en la mesa. Una singularidad más de la huerta altoaragonesa con un atractivo muy especial para la hostelería y turistas que visitan la provincia oscense.



Tomate de corazón rosa de Escar.

Ficha N.º 36

TOMATE AURORA DE LAPERDIGUERA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Tomate aurora

Familia: *Solanaceae*

Género: *Solanum*

Especie: *S. lycopersicum*



Semillas de tomate aurora, de Laperdiguera.

Citas bibliográficas

Julio Alejandro nos deja en su 'Breviario de los chilindrones'²⁵⁰ unos apuntes de bella factura, donde muestra su amor y saber en materia

250. ALEJANDRO, J. (1987). *Breviario de los chilindrones (I)*. Zaragoza: Periódico El Día de Aragón.

culinaria: «Suenan la hora del tomate. Escaldados un minuto, los pelo fácilmente y enseguida los limpio de pepitas. Un médico amigo me insiste mucho en esto de despepitar el tomate. Según él esas cositas amarillas con aspecto de lentejuelas sin agujero son muy nocivas para el riñón. Yo ni lo afirmo ni lo niego. Como me lo contaron se lo cuento, y allá ustedes si me hacen caso. Lo que sí puedo decirles es que, si en un restaurante me sirven el tomate sin pelar y con semillas, de seguro van a tardar mucho en volverme a ver. Una vez limpio el tomate, lo troceo para que se deshaga sin trabajo al calor y lo añado al contenido de la cazuela. Seguramente habrá que reducir un poco el fuego para que todo se vaya cocinando despacito. No hay que olvidarse de dar vueltas de vez en cuando para que la salsa quede suelta, sin pegarse. El momento en que se añade el pollo a esta salsa corpórea, depende de lo que tarda en llegar el tomate a su forma líquida; pero casi casi diría que es uno de esos pequeños milagros de intuición que solo se verifica en las cocinas». Sublime el modo de mirar y manipular un tomate el de Julio Alejandro para elaborar su excelso chilindrón.

El libro 'La cocina del Sobrarbe'²⁵¹ nos deja dos elaboraciones que muestran el talento y destrezas de otras épocas donde el tomate es protagonista: «tarta de tomates y empanadón de tomate». (pp. 47 y 54)

Joaquín Coll aporta varias recetas en su libro 'Manjares del Somontano'²⁵² sobre el tomate. Destaco una por la tradición que despertó esta elaboración en estas tierras: «Mermelada de tomate. Ya he expresado a lo largo de este libro mis impresiones acerca de los sutiles perfumes del tomate. Existe una cierta dificultad para percibir los aromas primarios del tomate, esos que se desprenden de las exudaciones líquidas del tallo. Pues bien, ese perfume que apenas puede apreciarse cuando el tomate se consume en crudo, puede disfrutarse a plena nariz en esta mermelada de tomates maduros. Se trata de uno de los prodigios alquímicos de la conservación. Ingredientes y cantidades. 3 kg de tomates maduros, 1 kg de azúcar, 2 cucharadas de miel, 1 limón. Elaboración. 1. Limpiar, pelar y escurrir los tomates. 2. Cortarlos a trozos y ponerlos a cocer. 3. Sacar toda el agua posible. 4. Añadir el azúcar, el limón partido por la mitad y la miel. 5. Cocer a fuego lento durante hora y media, dándole vueltas

251. SERRANO, R.(1994). *La cocina de Sobrarbe*. Huesca: Mancomunidad de Sobrarbe.

252. COLL, J. (2002). *Manjares del Somontano*. Huesca: La Val de Onsera.

para que no se pegue. 6. Dejar enfriar. 7. Poner en potes y hervir diez minutos al baño maría». (p. 154)

Miguel Carravedo y Cristina Mallor en su publicación 'Variedades autóctonas de tomates de Aragón'²⁵³ hacen un descriptiva sobre las variedades de tomate de Aragón conservados en el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza. De todas ellas destaco los tomates altoaragoneses citados en la obra: «Tomate rosa de Santa Quiteria, de Agüero; tomate rojo de Santa Quiteria, de Agüero; tomate de río Cito rojo, de Agüero; tomate de río Cito rosa chato, de Agüero; tomate de río Cito redondo rojo, de Agüero; tomate del país, de Alerre; tomate de la rosa, de Almazorre; tomatilla de cuelga, de Almazorre; tomatilla, de Alquézar; tomate celestrino, de Alquézar; tomate de cuelga del carpintero rojo, de Alquézar; tomate de cuelga del carpintero rosa, de Alquézar; tomate rosa de Fantova, de Alquézar; Tomate d'ó Vicón, de Alquézar;tomate d'ó Vicón, de Alquézar; tomatilla de cuelga redonda de Larrosa, de Alquézar; tomatilla de cuelga de pera de Larrosa, de Alquézar; tomatilla picudeta de cuelga de Esplús, de Aníes; tomatilla redonda, de Esplús, de Aníes; tomate de corazón rosa, de Ayera, tomate gordo de Ayera, de Ayera; tomate de Esteban, de Ayera; tomate de corazón rojo, de Ayera; tomate de cuelga rojo, de Ayera; tomate de pera rojo, de Ayera; tomate mediano rojo, de Ayera, tomate pequeño, de Ayera; tomate gordo, de Ayerbe; tomate rosa de Barbastr,o de Barbaastro; tomate semi-temprano, de Barbaastro; tomate de corazón rosa, de Barbaastro; tomate de corazón rojo, de Barbaastro; tomate tres cantos, de Barbaastro; tomate rosa de Bespén, de Bespén; tomate de pera con pico, de Bespén; tomate de pera de casa, de Bespén; tomate de Boltaña, de Boltaña; tomate pequeño de Boltaña, de Boltaña; tomate gordo rosa de mesa, de Esquedas; tomate gordo rojo de mesa, de Esquedas; tomate rosa de Bolea, de Esquedas; tomate rojo de Bolea, de Esquedas; tomate tardano grande de Forada de Foradada, del Toscar; tomate tardano pequeño de Forada, de Forada del Toscar; tomate rosado de Huesca, de Huesca; tomate de corazón rosa, de Escar de Huesca; tomate rojo tardano gordo, de Aínsa; tomate rosa tardano gordo, de Aínsa; tomate del país rosa, de La Puebla Roda; tomate del país rojo, de La Puebla Roda; tomate morado de Labuerda, de Labuerda; tomate morado de Llert, de Llert; tomate rojo grande, de Llert; tomate rosa grande, de Llert; tomate rojo pequeño, de Llert; tomate

253. CARRAVEDO, M. (2006). *Variedades autóctonas de tomates de Aragón*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.

de colgar rosa, de Miralsot; tomate de colgar anaranjado, de Miralsot; tomate de corazón grande, de Molino de Villobas; tomate catalán de Molino, de Villobas; tomate de corazón muy grande, de Molino de Villobas; tomate rosa catalán, de Novalés; tomate catalán de corazón, de Novalés; tomate catalán de pera, de Novalés; tomate naranja, de Novalés; tomate rosa, de Novalés; tomate de corazón de Nueno, de Nueno; tomate chato rosa, de Nueno; tomate cuatro cantos, de Nueno; tomate cereza de Nueno; tomate de Juseu, de Panillo; tomate carnoso rojo, de Panillo; tomate carnoso rosa, de Panillo; tomate de cereza, de Panzano; tomate de Parzán, de Parzán; tomate anaranjado de Plácido, de Pozán de Vero; tomate rosa de Plácido, de Pozán de Vero; tomate semitemprano rosa, de Pozán de Vero; tomate semitemprano rojo, de Pozán de Vero; tomatilla de cuelga, de Pozán de Vero; tomatilla de cuelga, de Pozán de Vero; tomate de corazón rojo, de Quicena; tomate de corazón rosa, de Quicena; tomate rosa gordo del Garona, de Rasal; tomate de cereza, de Santa Cilia; tomate gordo rojo, de Sarvisé; tomate gordo rosa, de Sarvisé; tomate de Sarvisé de Sarvisé; tomate casero de pera de Sin, de Sin; tomate de Sorripas, de Sorripas; tomate turco, de Sorripas; tomate literano de cuelga, de Tamarite de Litera; tomate rosa, de la Fueva; de Tierrantona; tomate rojo de la Fueva, de Tierrantona; tomate de país, de Torre La Rivera; tomate de país, de Torre La Rivera; tomate rojo chato, de Torre La Rivera; tomate rojo gordo de Triste, de Triste; tomate rosado gordo de Triste, de Triste; tomate de pera grande rojo, de Triste; tomate de pera grande rosa, de Triste; tomate de penjar rojo, de Velilla de Cinca; tomate de penjar rosa, de Velilla de Cinca; tomate de secado de Velilla, de Velilla de Cinca». «Los tomates de cuelga de numerosos lugares, entre ellos, Alquézar, Almazorre, Pozán de Vero, Tamarite de Litera, Esplús y otros, son una delicia a los ojos y al paladar y a la resistencia en cuelga, algo que por desgracia se ha perdido casi completamente. Suelen contener proporciones más altas de ácido oxálico y pH más bajo, lo cual les sirve de autoconservante». (pp. 55 a 101, de 105 a 161 y 221). 107 fichas de tomates de la provincia de Huesca de las 162 muestras de tomates locales que se presentan de todo Aragón.

Situación actual

La diversidad y riqueza que ha tenido Aragón en las huertas en materia de tomates está ahora conservada en un banco de germoplasma. De las aproximadamente 300 entradas o muestras de tomates conservadas en el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza, apenas una

veintena o poco más están en activo. Lo que demuestra que hemos perdido sabores, texturas, aromas que antes sí estaban presentes. Se ha roto el concepto de estacionalidad y hemos apartado la riqueza de las diferentes variedades y la de los métodos de conservación tradicional aportaban al plato y al disfrute en la mesa.

Cualquier variedad de tomate local, organolépticamente hablando, es muchísimo mejor que el mejor tomate híbrido del mercado. El lugar de producción, la tierra, el agua, el manejo del campo, la posición de conciencia del trabajador y la variedad expresan la identidad y la calidad de un tomate. Si rompes esta cadena, el sabor se pierde y el disfrute en la mesa se evapora. Volver a recuperar el derecho al sabor, al conocimiento y a la cultura alimentaria es la mejor baza para empezar a poner orden y recuperar la esencia y el significado que tienen nuestras acciones para la sostenibilidad alimentaria y el respeto a la gastronomía tradicional y local. Con el tomate la realidad es alarmante, pero ante tal desconcierto podemos hacer mucho y bien. Comprar en mercados de proximidad y poner en valor las variedades locales dentro del ciclo estacional es la herramienta para agasajar al paladar y no seguir siendo cómplice de la destrucción de la diversidad. Cambiando conductas para ser un buen ejemplo a las generaciones futuras.

2. ORIGEN

Localidad: Laperdiguera

Comarca: Somontano de Barbaastro

Provincia: Huesca

Nombre donante: Marí Luz Rami Capardón

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Nico Abadías Ullod

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Color rosa, tamaño mediano de alrededor de 150 gr la pieza. De forma fusiforme con pezón. El tomate aurora resulta muy semejante al ecotipo "cornudo andino", la diferencia está en el color rosado del tomate aurora.



Nico Abadías Ullod.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

El semillero se realiza para San José y en el mes de mayo se trasplanta a campo. La recolección comienza a final de junio y dura hasta la entrada del otoño. Las labores de campo son: subsolado, pase de fresa, marcado de eras o surcos, trasplante, puesta de malla y sistema de riego por goteo. Tratamiento de cobre con ortiga y cola de caballo. El tomate presenta “culillo” en la base del fruto.

Observaciones y curiosidades del producto

La planta es muy vigorosa. El tomate tiene poca semilla dentro del fruto, una piel fina y ausencia de madera. Esta variedad en varias catas a ciegas ha sido elegida como el tomate más sabroso y el que más ha gustado de manera generalizada. Es un tomate de textura consistente, muy interesante para una comercialización con garantías.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Conservación en frío. Consumir en los próximos 2-4 días después de la recolección.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Se aprovecha todo el fruto.

Cualidades organolépticas

Es muy dulce, sabroso, tiene pocos lóculos, poca semilla y de carne dura.

Valoración gastronómica

Este tomate está indicado para comer crudo. Su aroma y especial sabor son la carta de presentación de esta hortaliza de verano. La textura de la carne y la presencia de pocas pepitas le convierten en un tomate idóneo para elaborar deliciosa mermelada y exquisita conserva.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

Especialmente indicado para elaborar ensaladas y sopas frías de tomate. Funciona bien para elaborar fritadas, pistos, sanfainas y salsas de tomate.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: No

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Cooperativa La Sazón.

Producción y comercialización actual

La producción aumenta año tras año por su excelente aceptación. Se comercializa en el mercado agroecológico de Huesca y Zaragoza y en las cestas.

6. VALORACIÓN GLOBAL

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

Esta semilla la prospectó Concha Ruiz en un exhaustivo trabajo en la comarca del Somontano de Barbastro. El tomate procede de la localidad de Laperdiguera, todo un hallazgo. Muestra de ello es el éxito y aceptación que ha tenido en diferentes catas. A falta de depurar la semilla y mejorar el cuajado de la flor, los resultados obtenidos en campo son muy satisfactorios, según indica Nico Abadías. Su delicado sabor, textura y la presencia de poca semilla en el fruto son argumentos suficientes para señalar el potencial del tomate de aurora. Un fruto de verano de gran interés comercial.



Tomate aurora de Laperdiguera.

*Otros alimentos
inéditos del reino
vegetal pirenaico*

Ficha N.º 37

ALCAPARRAS DE BALLOBAR

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Taparas

Familia: *Capparaceae*

Género: *Capparis*

Especie: *C. spinosa*



Semillas de alcaparras de Ballobar.

Citas bibliográficas

Ignacio de Asso deja escrito en su libro 'Historia de la economía política de Aragón'²⁵⁴ sobre las alcaparras: «En las cercanías de Vallobar nacen con abundancia las alcaparras espontaneas, de donde se podrían trasladar à las heredades, para mejorarlas con el cultivo, y formar un artículo de comercio no despreciable». (p. 140)

254. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

Álvaro Enrech, en su trabajo 'El aprovechamiento de las alcaparras en Ballobar', da una idea y visión muy clara sobre lo que ha representado la alcaparra en esta localidad. Dejo un aspecto que puede haber marcado el futuro de este endemismo ibérico: «Hacia finales de los setenta y durante parte de los ochenta se ha perdido parte de la población autóctona de alcaparras silvestres debido a la repoblación forestal en terrazas, que ha servido para la plantación de pinos». (pp. 21 y 22)

Radio Huesca en su libro 'Comer en el Alto Aragón. La cocina de proximidad'²⁵⁵ ofrece una receta donde los alcaparrones de Ballobar participan en la elaboración: «ensalada de judías con alcaparrones de Ballobar». (pp. 306 y 307)

Situación actual

La alcaparra de Ballobar ha contado con una gran tradición en la localidad. La planta se desarrolla de forma silvestre. La recolección es el momento más complejo del proceso por ser una producción silvestre, totalmente a expensas de la climatología y sin apenas cuidados. Actualmente, las hermanas Conchita y Antonia Molina trabajan para mantener, recuperar, transformar y dar a conocer esta delicia gastronómica.

2. ORIGEN

Localidad: Ballobar

Comarca: Bajo Cinca

Provincia: Huesca

Nombre donante: Arbusto, crece espontáneo en el monte de Ballobar

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre transformador: Conchita y Antonia Molina Manrique

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

La alcaparra presenta un color verde claro. El tamaño oscila entre los 5 y 13 mm de diámetro. Su peso oscila entre 1 y 12 gramos. La

255. VV.AA. (2018). *La cocina de proximidad*. Huesca: Radio Huesca.



Conchita y Antonia Molina Manrique.

forma de la alcaparra es un poco redondeada, una especie de botón con tres o cuatro ángulos. El color del alcaparrón es verde y con la madurez adquiere tonos rojizos. La forma del alcaparrón es ovalada, más estrecha en la base que en la parte superior.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

Es un cultivo silvestre por lo que no se suelen realizar labores, excepto limpieza de restos secos en invierno para que al brotar en primavera no dificulten la recolección. La recolección alcanza los meses de mayor insolación. En primer lugar, se recolectan las alcaparras desde finales de mayo hasta principios de julio. Durante el mes de julio y primeros de agosto, se recogen los alcaparrones. A lo largo de la campaña se realizan pases semanalmente para recoger el producto en el mejor estado de madurez.

Observaciones y curiosidades del producto

La presencia y uso de las alcaparras en Ballobar es de mucho tiempo atrás. Los vecinos de la localidad han aprovechado y utilizado los frutos en cocina encurtiendo las "taparas". A menor tamaño de diámetro, mejor calidad. La clasificación del calibre de las alcaparras en función del diámetro: de 0-7 mm, 7-8 mm, 8-9 mm, 9-11 mm, 11-13 mm y ≥ 13 mm. Clasificación de los alcaparrones en función del del diámetro: < 13 mm, 15-19 mm y 20-23 mm. La recolección de las alcaparras es una operación compleja que se realiza en monte de dominio público, frente a una planta rastrera, provista de muchas espinas, sin podar y con fuerte calor dado las fechas del calendario. En Ballobar durante la campaña se precisa mano de obra. Aquellas personas que conocen esta labor realizan jornales para recoger la producción.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Las alcaparras y los alcaparrones se presentan en salmuera suave para su consumo posterior. Calibrados por tamaños en botes de cristal de diferente tamaños y formatos al detalle y para hostelería.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

De la planta se aprovechan las alcaparras y los alcaparrones.

Cualidades organolépticas

La calidad, tanto del botón o alcaparra como la del fruto o alcaparrón, es muy alta debido a las condiciones climatológicas y al lugar donde vive la planta.

Valoración gastronómica

En gastronomía, las alcaparras o alcaparrones de Ballobar gozan de merecida fama. Los botones de menor tamaño son los de mayor calidad, al igual que los alcaparrones que tienen un gran interés y su aprovechamiento en cocina cada día tiene más adeptos.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

La alcaparra tiene un papel importante en la cocina como condimento y se utiliza en un buen número de platos. El fruto o alcaparrón se consume especialmente en aperitivos, ensaladas y para acompañar platos de legumbres.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: No

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de transformadores

Existe el hábito de aquellas personas que conocen el producto los días de recolección ir al campo a recoger frutos para encurtir alcaparras para autoconsumo. De hecho, hay personas que vienen de propio de otras regiones de España por conocer la calidad de las alcaparras de Ballobar. Actualmente solo hay un transformador que encurte este producto para su posterior comercialización en la localidad de Caspe: Encurtidos Molina. Hoy conservan en salmuera durante varios meses, cambiando el color a verde pardo, para evitar la presencia del vinagre y tener mayores aplicaciones el producto.

Producción y comercialización actual

La producción es muy aleatoria y está directamente influenciada por las condiciones climatológicas. La comercialización se hace a través de venta directa, mercados locales, tiendas especializadas y profesionales de la restauración.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Empezando por la izquierda: alcaparras, alcaparrones y polvo de alcaparras.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

La alcaparra de Ballobar constituye un producto de interés económico y social. La producción y aprovechamiento de este producto es muy irregular, pero la exclusividad de esta planta silvestre y la calidad de los productos que ofrece son una singularidad única en la Península, que bien merece un mínimo de atención. El potencial para sacar adelante la producción es muy alto a pesar de que el mercado está sobrepasado por productos de similares características. Esta planta debe ser observada y mantenida desde una posición medioambiental, social, económica, turística y gastronómica para el territorio. Ballobar cuenta con un producto baluarte en su territorio, de primerísima calidad. Una estrategia de vertebración en base a este producto inédito podría revertir un beneficio muy interesante a la propia localidad.

Ficha N.º 38

AZAFRÁN DEL ALTO ARAGÓN

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Azafrán

Familia: *Iridaceae*

Género: *Crocus*

Especie: *C. sativus*



Bulbos de azafrán.

Citas bibliográficas

Ruperto de Nola, en el 'Libro de guisados'²⁵⁶ muestra un importante conocimiento sobre el azafrán. De las 242 elaboraciones que se dan en el libro, el azafrán aparece en más de cuarenta con indicaciones de la cantidad, el modo de uso e incluso cuando no se debe utilizarse

256. DE NOLA, R. (1994). *Libro de guisados*. Huesca: La Val de Onsera.

en alguna preparación. Señalo algunas de las elaboraciones donde aparece de manera importante: «relleno de cabrito, arroz en cazuela al horno, otro solside de gallinas o de carnero o capones». (pp. 99, 100, 104 y 116). Un verdadero lujo esta magnífica obra culinaria donde queda manifiesto el uso de esta especia.

Juan Altamiras en el libro 'Nuevo arte de cocina'²⁵⁷, nos deja más de veinte recetas donde usa el azafrán, lo que da buena cuenta de la cultura que había sobre esta especie en todo el territorio aragonés. Destaco estas elaboraciones donde el uso del azafrán adquiere gran protagonismo: «anguilas en guisado con salsa, sopa común, sopa de Cuaresma, caldo de borrajas, potaje de judías secas y otro modo de guisar judías». (pp. 89, 90, 105, 116 y 119)

Ignacio de Asso cita en su obra 'Historia de la economía política de Aragón'²⁵⁸: «El azafrán se ha cultivado en los Monegros de tiempo inmemorial: mas en el día se halla limitado a la Almolda, y à algun otro pueblo, cuya cosecha no excede de 500 libras. Los naturales han abandonado este ramo, à medida que el alto precio del trigo los ha estimulado à convertir los azafranales en tierra de pan llevar». «Torrente es una aldea poco distante de Fraga, donde floreció en otro tiempo el cultivo del lino, y el azafran, como consta de los Actos de población de 1230, y 1403, en que se estipuló la decima del primero, y el veinteno del segundo à favor del Castellán de Amposta». (pp. 135 y 136)

Pascual Madoz ha dejado constancia en su obra de mitad del siglo XIX sobre lo que significó el cultivo del azafrán en poblaciones de Teruel y Zaragoza. Para Huesca dejó el siguiente dato: «Resumen de la riqueza territorial, pecuaria y fabril que corresponde a los pueblos de la actual provincia de Huesca, proporcionalmente a su población en el total que por el censo de 1799 se daba a la antigua provincia de Aragón. Azafrán 288 arrobas». (p. 217)

El libro anónimo 'El cocinero instruido'²⁵⁹ hace referencia al azafrán en el capítulo que habla de las sopas y dice: «El azafrán se usa en las sopas de pan y arroz, en las judías con aceite y garbanzos en salsa». (pp. 7 y 8)

257. ALTAMIRAS, J. (1994). *Nuevo arte de cocina*. Huesca: La Val de Onsera.

258. DE ASSO, I. (2010). *Historia de la economía-política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.

259. ANÓNIMO. (1863). *El cocinero instruido*. Barbastro: Imprenta Puyol España.

La obra 'La cocina aragonesa'²⁶⁰ de José Vicente Lasiera muestra un descenso del consumo de azafrán. El azafrán aparece en menor medida en el número de elaboraciones que recoge el libro. Señalo algunas de las recetas donde el azafrán aparece: «menestra de cordero a la pastora, patatas pastora Alto Aragón, arroz a la aragonesa, potaje de Aragón, perdices al rescoldo y cordero del Alto Aragón». (pp. 108, 111, 113, 118, 142 y 165)

José Manuel Porquet en su libro 'Comer en Huesca'²⁶¹ recoge 77 recetas, en cinco de ellas aparece el uso del azafrán: «sopa belsetana, cardo de Monflorite, patatas a la pastora, arroz al horno, y gallina en pepitoria». (pp. 44, 46, 47, 60, 79)

José Antonio Adell y Celedonio García señalan en el libro 'Fiestas y tradiciones en el Alto Aragón. El invierno'²⁶²: «En Fonz el día de la Candelaria se hacía una gran hoguera en mitad de la plaza iniciando los días festivos. Los mozos saltaban sobre ella y saboreaban las tortas y el vino. El día del patrón los despertadores pasaban por las calles con faroles y en sus cantos de aurora invitaban al vecindario a participar en el Santo Rosario. Tras la misa, en la procesión, los quintos eran los encargados de portar la peana del Santo y preparar la ronda que pasaba por las casas recogiendo "cocas" finas con azafrán y azúcar». (pp 102 y 103)

El libro 'El más allá de los sueños'²⁶³ de D. Didier da una idea de la magia que atesora esta planta, el efecto que tiene sobre los sueños y el valor espiritual de la misma: «Es importante recordar que los estigmas del "Crocus Sativus" (flor de azafrán) han sido utilizados para teñir las vestimentas reales (Siria, Grecia, Babilonia, Persia, etc.). Este color arquetípico del azafrán es, simbólicamente, uno de los más espirituales y encarna la riqueza interior, la fe, el compromiso, la ascesis, la sabiduría, el amor divino, la iluminación y también la alegría y la compasión expresadas por los monjes tibetanos y budistas». (p. 28)

260. LASIERRA RIGAL, J. V. (1987). *La cocina aragonesa*. Zaragoza: Ed. Mira Editores.

261. PORQUET, J. M. (1989). *Comer en Huesca*. Huesca: DPH.

262. ADELL CASTÁN, J. A. y GARCÍA RODRÍGUEZ, C. (1998). *Fiestas y Tradiciones en el Alto Aragón. El invierno*. Huesca: Editorial Pirineo.

263. DIDIER, D. (2008). *El más allá de los sueños*. Ed. Mercia Du Lac.

Manuel Benito en la publicación 'El Montsec De L´Estall'²⁶⁴ nos deja estos datos sobre el azafrán: «La tendencia actual en seco es el monocultivo, a base de cebada, trigo, avena y centeNo Antaño, según noticias documentales, se sembraba también azafrán (Benabarre, Tolva) antes del siglo XIX. Este cultivo se extendió, en épocas bajomedievales, aunque de forma puntual y selectiva. Se comercializaba a través de un mercado que, al efecto, había en Barbastro. De allí se llevaba a Barcelona. Alcanzó un buen precio en Europa, pero la picaresca hizo que, muchas veces, se vendiera adulterado, por lo que el rechazo de los compradores no se hizo esperar. A partir del XVII, la regresión es continua y, a finales del XVIII, el último reducto altoaragonés, del azafrán, está ya en los Monegros». (p. 13)

Situación actual

Aragón ha sido un importante territorio en la producción de azafrán. Los siglos XVI y XVII fueron los de mayor cultivo. El Alto Aragón tenía en el mercado de Barbastro el punto de referencia. Allí llegaba el azafrán de los Monegros, los pueblos del Bajo Cinca y las localidades de la Baja Ribagorza. En aquellos años el cultivo para autoconsumo era habitual dentro de las familias. En el siglo XX, el cultivo era marginal o había desaparecido totalmente. Comenzado el siglo XXI, estamos asistiendo a una recuperación de su cultivo gracias a la iniciativa particular de personas que quieren devolver a pequeñas zonas rurales una renta con la producción de la rosa del azafrán.

En el año 2013, José Miguel, en Atarés, después de 20 años de cultivo para autoconsumo, emprende una iniciativa con tres socios más. Trabajan una parcela de 200 metros cuadrados. Hay constancia del cultivo de azafrán en varios pueblos cercanos medio siglo atrás. En Bailo se cultivó una parcela de una hectárea con fines comerciales. En Javierregay y en Atarés, el cultivo del azafrán fue para autoconsumo. Paloma Barrachina empezó el cultivo del azafrán en Castilsabás en el año 2011. Hay noticias del cultivo del azafrán para autoconsumo en el Santuario de la Virgen del Viñedo años atrás. Durante el año 2008, Daniel Grau empieza a cultivar azafrán en una parcela de 1.500 metros. Daniel abre un camino que no tardará en tener seguidores. Su excelente labor ha propiciado ver el nacimiento en el año 2014 de una asociación de azafrán en Benabarre, que cuenta con seis socios.

264. BENITO, M. (2012). *El Montsec de L´Estall*. Etnografía. Zaragoza: Prames.

En la localidad de Laspuña, Daniel Mur crea el Grupo de Cooperación para la mejora del cultivo y desbrizado del azafrán (BRIN). El proyecto tiene como finalidad mejorar el cultivo y procesado del azafrán con estas dos líneas de trabajo de innovación: “El cultivo de azafrán de una superficie aproximada de 1 hectárea en el Sobrarbe apoyado por técnicas mecanizadas” y “El desarrollo del prototipo de un sistema mecanizado para la operación del desbrizado”. Ante todas estas iniciativas, se hace buena la frase “el que tuvo retuvo”.

2. ORIGEN

Localidad: Atarés, Castilsabás, Estaña y Laspuña

Comarca: Jacetania, Hoya de Huesca, La Ribagorza y Sobrarbe

Provincia: Huesca

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: José Miguel Jarne Nivelá, Paloma Barrachina del Val, Daniel Grau Bergé y Daniel Mur Garcés



José Miguel Jarne Nivelá. Azafrán de Atarés.



Paloma Barrachina del Val. Azafrán de Castilsabás.



Daniel Grau Bergé. Azafrán d'Estaña.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Los estigmas son de color rojo, alargados y finos, miden alrededor de 3 a 5 cm de longitud. En torno a unas 400 flores se necesitan para obtener 1 gr de azafrán.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

El ciclo del azafrán comienza con la preparación de la tierra y la siembra de los bulbos o cebollas en el mes de julio. En el surco se ponen los bulbos a unos 16 cm de distancia y otros tanto de profundidad y luego se tapan con tierra. La planta vive y permanece en la tierra durante cuatro o cinco años. En ese tiempo dará azafrán en la temporada y el bulbo se reproduce. El primer año se llama planta nueva y da muy poca producción. Es a partir del segundo, tercero, cuarto y quinto año cuando produce más flor. Pasada la recolección del quinto año, en el mes de junio, se retira el bulbo de la tierra una vez se ha secado la planta.



Daniel Mur Garcés. Proyecto BRIN. Azafrán de Laspuña.

Luego se limpian los bulbos para la próxima plantación, iniciando un nuevo ciclo. El azafrán es una planta cuyo bulbo necesita poca agua. La recolección de las rosas del azafrán es durante el mes de octubre.

Observaciones y curiosidades del producto

La calidad del azafrán altoaragónes es muy alta. El azafrán lo introdujeron en España los árabes y ha sido uno de los condimentos de mayor uso en la cocina española. Es importante hacer hincapié en la calidad de los azafranes frescos y de producción local frente a los azafranes importados y sucedáneos o imitaciones. Una de las curiosidades que más trabajo precisa durante la recolección, que debe hacerse a diario durante la campaña, es el desbrizado. Esta labor que consiste en separar los estigmas de la flor es muy laboriosa. Una vez terminada se coloca el azafrán en un cedazo para secarlo.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

La conservación del azafrán es importantísima. Una vez limpio y tostado, conservar en tarros de cristal herméticos en un lugar seco,

fresco y al abrigo de la luz. La presentación al detalle es en botes de cristal o cajas de 0,5 gr, 1 gr, 3 gr y 5 gr de peso.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Los estigmas de la flor.

Cualidades organolépticas

Para que un azafrán pueda ofrecer la mejor versión organoléptica debe ser un azafrán del año. Es importantísima la relación productor-consumidor. Se debe acabar con la venta de azafrán de varios años o la mezcla de diferentes añadas y de hacerlo se debe comunicar. Un azafrán fresco permite utilizar menos cantidad para obtener un mejor resultado. Es incorrecto hacer un acopio mayor de azafrán al del consumo de un año. La frescura de un azafrán nuevo no se puede imitar y es la mejor expresión del producto para complementar un plato. De esta forma podemos asegurar los mejores parámetros de aroma, color y sabor.

Valoración gastronómica

El azafrán dentro de la cocina es un condimento utilizado en numerosos platos. En el Alto Aragón fue elemento insustituible para elaborar sopas y legumbres especialmente. Posee tres cualidades de gran valor gastronómico por la aportación que hace en los platos: aroma, color y sabor.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

El azafrán en cocina es inimitable, pues permite combinarlo con un buen número de ingredientes. Para elaborar sopas, cremas y condimentar legumbres, especialmente las judías blancas. Condimenta muy bien con carnes de aves, pescados, arroces, huevos, pastas, patata y frutos secos. En pastelería da un toque especial a magdalenas, bizcochos, espumas, cremas y helados. Muy recomendable la infusión de azafrán.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: Sí

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Actualmente en el Alto Aragón hay cinco localidades donde se produce y comercializa azafrán: Atarés, Benabarre, Castilsabás, Estaña y Laspuña.

Producción y comercialización actual

Se comercializa venta directa a clientes particulares, profesionales de la restauración y tiendas.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Azafranes del Alto Aragón.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

El azafrán es un ingrediente reconocido dentro de la sociedad, pero su uso en cocina es irregular. La educación dentro de la sociedad es la mejor baza para fomentar el consumo. En el Alto Aragón, como ya hemos dicho, se cultivaba en algunas casas para autoconsumo y por lo tanto había un conocimiento y un uso del mismo. Actualmente la producción en el Alto Aragón había desaparecido, pero estamos ante un buen ejemplo que confirma que sí es posible cultivarlo y que también puede ser una renta más dentro de la economía familiar del territorio rural. La educación en los centros de enseñanza y a los profesionales es la mejor herramienta para que de mayores sepan conocer y valorar el producto y a la vez demandarlo para usarlo en cocina. Con ello se potencia y fomenta la cultura local del producto a la vez que se vertebra el territorio.

Un dato que resulta estratégico para promover la cultura del azafrán es el de mostrar el uso. Conocer la cantidad y las cualidades que ofrece para poder valorar su singularidad como condimento y no quedarnos con la fama inmerecida de que el azafrán es caro. En manos de personas que saben sacarle partido resulta muy económico y se deja un lado la connotación de especia de lujo. Por último, indicar la importancia que deben tomar las actividades de comunicación y presencia del azafrán en los mercados locales para visualizar y acercar el producto a la sociedad. Poner en valor la singularidad, el origen local y las cualidades beneficiosas para la gastronomía y la salud son el soporte para promover el cambio a la hora de hacer la compra del azafrán. En el Alto Aragón se está consiguiendo.

Ficha N.º 39

SAFRAN DE L'ARBIZON DE JÉZEAU

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Safran de l'Arbizon

Familia: *Iridaceae*

Género: *Crocus*

Especie: *C. sativus*



Bulbos de azafrán.

Citas bibliográficas

El libro 'El más allá de los sueños' de D. Didier' da una idea de la magia que atesora esta planta, el efecto que tiene sobre los sueños y el valor espiritual de la misma: «Es importante recordar que los estigmas del "Crocus Sativus" (flor de azafrán) han sido utilizados para teñir las vestimentas reales (Siria, Grecia, Babilonia, Persia, etc.). Este color arquetípico del azafrán es, simbólicamente, uno de los

más espirituales y encarna la riqueza interior, la fe, el compromiso, la ascesis, la sabiduría, el amor divino, la iluminación y también la alegría y la compasión expresadas por los monjes tibetanos y budistas». (p. 28)

Situación actual

En la población de Jézeau se desconoce que se hubiera cultivado azafrán antes. Estamos ante una experiencia nueva y valiente, donde el resultado es un éxito por la alta calidad del producto. El proyecto iniciado por Edouard Roux es una muestra de decisión y coraje, además de aportar diversidad y complementariedad en el territorio. El azafrán ha diversificado la oferta de productos locales en el valle d´Aure, originado a su vez una renta suplementaria. Este proyecto incentiva la economía circulante, un ejemplo de vertebración y sostenimiento del tejido local.

2. ORIGEN

Localidad: Jézeau

Departamento: Hautes-Pyrénées

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Edouard Roux



Edouard Roux.

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

Estigmas de color rojo intenso, alargados y finos, miden alrededor de 3 a 5 cm de longitud. En torno a unas 400 flores se necesitan para obtener 1 gr de azafrán.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

El ciclo del azafrán comienza con la preparación de la tierra y la siembra de los bulbos o cebollas en el mes de julio. En el surco se ponen los bulbos a unos 16 cm de distancia y otros tanto de profundidad y luego se tapan con tierra. La planta vive y permanece en la tierra durante cuatro o cinco años. En ese tiempo dará azafrán en la temporada y el bulbo se reproduce. El primer año se llama planta nueva y da muy poca producción. Es a partir del segundo, tercero, cuarto y quinto año cuando produce más flor. Pasada la recolección del quinto año, en el mes de junio, se retira el bulbo de la tierra una vez se ha secado la planta. Luego se limpian los bulbos para la próxima plantación, iniciando un nuevo ciclo. El azafrán es una planta cuyo bulbo necesita poca agua. La recolección de las rosas del azafrán se realiza durante el mes de octubre.

Observaciones y curiosidades del producto

El color del azafrán de l'Arbizon es de un rojo intenso y llamativo, debido al proceso de secado a baja temperatura. En función de la temperatura aporta matices de un mejor olor o un sabor más intenso. El azafrán se introdujo en Francia entre los siglos XI y XII. Hubo importantes zonas productoras, quedando demostrado en el uso y valor que le ha dado la gastronomía francesa. El cocinero del rey Luis XIV (el Rey Sol) hacía un uso abundante para condimentar las comidas y el rey alardeaba de su cocinero por el sabor exquisito de los platos. Del azafrán es importante hacer hincapié en las calidades de los azafranes frescos y de producción local frente a los azafranes importados y sucedáneos o imitaciones. Una de las curiosidades que más trabajo precisa durante la recolección, que debe hacerse a diario durante la campaña, es el desbrizado. Esta labor que consiste en separar los estigmas de la flor es muy laboriosa. Una vez terminada se coloca el azafrán en un cedazo para secarlo.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

La conservación del azafrán es importantísima. Una vez limpio y tostado, se debe guardar en tarros de cristal herméticos en un lugar seco, fresco y al abrigo de la luz. La presentación al detalle es en botes de cristal o cajas de 0,5 gr, 1 gr, 3 gr y 5 gr de peso.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Los estigmas de la flor.

Cualidades organolépticas

Azafrán muy rojo por su modo de tueste a temperatura controlada. A 35° C, se potencia el gusto, aportando un sabor más fuerte. A 40° C, se potencia el aroma. El azafrán de l' Arbizon destaca por el sabor a yodo, bosque y notas ahumadas.

Valoración gastronómica

Este azafrán seduce por su sabor intenso y un color rojo fuerte. En la cocina francesa forma parte de uno de los platos más universales, la *Bullabaise*. Posee tres cualidades de gran valor gastronómico por la aportación que hace en los platos: aroma, color y sabor.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

El azafrán es una especia que funciona muy bien con pescados, carnes, en la cocina de las picadas para terminar guisos o platos en salsa. Con la cocina de arroz y pasta es un buen compañero de viaje. En los platos dulces se complementa muy bien con los frutos rojos, el chocolate y los lácteos para elaborar cremas, espumas y geles.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

El producto está presente en el recetario tradicional: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Edouard Roux.

Producción y comercialización actual

2.200 metros cuadrados de terreno en producción. Se comercializa en mercados locales del departamento de Hautes-Pyrénées, en restaurantes y en tiendas especializadas.

6. VALORACIÓN GLOBAL



Azafrán y productos elaborados con azafrán de l'Arbizon de Jézeau.

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

De la producción y transformación de este productor cabe destacar la capacidad de creatividad a la hora de elaborar nuevas creaciones con azafrán. La pasión que imprime en su trabajo le ha permitido diseñar en su obrador cerca de una docena de productos: jalea de membrillo y azafrán, confitura de peras, ruibarbo con azafrán, confitura de ruibarbo, frambuesas con azafrán, confitura extra de

fresas con azafrán, confitura extra de ruibarbo con azafrán, confitura de melocotón blanco con azafrán, confitura de albaricoque con azafrán, confitura de frambuesas con azafrán, confitura de higos con azafrán y sirope de azafrán. Además, vende azafrán a dos artesanos locales que producen una cerveza rubia con azafrán y un jabón con azafrán. Un bello ejemplo de vertebración en el territorio, lleno de singularidad por toda la oferta que realiza en base a los productos locales. Un productor y un producto que destacan por su singularidad y potencialidad.

Ficha N.º 40

MANZANILLA DE MONTMESA

1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Manzanilla

Familia: *Asteraceae*

Género: *Matricaria*

Especie: *M. chamomilla*



Semillas de manzanilla de Montmesa.

Citas bibliográficas

Pedro Blecua en la obra 'Descripción topográfica de la ciudad de Huesca y todo su partido en el Reino de Aragón'²⁶⁵ dejó escrito: «Dice de Montmesa que se cría en este monte camamila o manzanilla de la mejor calidad del Reyno».

265. BLECA Y PAÚL, P. (1987). *Descripción topográfica de la ciudad de Huesca y todo su partido en el Reyno de Aragón*. 1792. Zaragoza.

Situación actual

Son necesarias entre 3 y 4 hectáreas para recoger 1.000 kg de manzanilla, dato muy significativo para poder hacer un balance del potencial del producto, si aumentara la cultura y consumo de la manzanilla. Este producto es diferente a otras manzanillas. Cuando pasa la maduración se desprende del botoncico, luego se pasa por un cedazo y se retiran las hojitas blancas para que no se calamone. La actualidad y futuro de la manzanilla es compleja. Se precisa de un empuje y revaloración de este producto para situarlo de escaparate y referencia dentro del patrimonio identitario de la provincia. Solo así tendrá la fuerza para que la única familia que mantiene esta tradición siga recogiendo y transformando el producto. Sería un tremendo error no entender esta realidad y dejar pasar el tiempo sin hacer nada, teniendo un producto único.

2. ORIGEN



Antonio Reula López.

Localidad: Montmesa

Comarca: Hoya de Huesca

Provincia: Huesca

Nombre donante: La planta nace espontánea en el monte de Montmesa

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez

Nombre productor: Antonio Reula López

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

La manzanilla común o camomila es una planta anual de entre unos 25 cm a 0,5 metros de porte. Las ramas terminan en unas cabezuelas que albergan un botón amarillo y una corona de lengüetas blancas que forman la inflorescencia. No confundir con la margarita.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La manzanilla nace de forma espontánea y/o natural en las tierras de barbecho de la localidad de Montmesa. Prefiere tierras fuertes y no todo el término produce por igual. No hay ninguna intervención de la mano del hombre, ni aportación de productos químicos de síntesis en la producción de la manzanilla, por todo ello la tierra donde se da es ecológica y natural. La recolección es artesanal, antiguamente toda la familia colaboraba en el trabajo. Las mujeres se ponían delantales que llenaban ordeñando la manzanilla para extraer solo las cabecitas. En el mes de mayo se recolecta, (en torno al Día de San Gregorio, 9 de mayo). Antes que había más manos se cogían a mano las cabezas. Ahora se corta a dalla o guadaña, luego se transporta para un secado natural en mandiles al aire libre y en la sombra. Posteriormente se selecciona, pasándola primero por grivas (en esta primera selección pasa la cabeza de la manzanilla, las hojitas y algún tallito). Luego se pasa por dos ciazos y/o tamices de diferente gramaje hasta obtener solo los estambres de la cabeza.

Observaciones y curiosidades del producto

La manzanilla de Montmesa es una hierba con un potencial y sutileza inédita. Esta localidad tiene un microclima especial. Es un regalo de la naturaleza ver cómo de sus entrañas en los parajes de La Mesa, La Balsa y Las Coronetas, especialmente en la zona norte de la alberca Alboré, brota y se desarrolla el ciclo de esta endémica planta. La

Historia respalda por sus cualidades y características organolépticas a la manzanilla de Montmesa. Nadie queda indiferente cuando prueba esta manzanilla por su sabor único y aroma especial. La manzanilla es usada en cosméticos y tisanas desde tiempos inmemoriales. Aparece en el libro de Dioscórides por sus propiedades terapéuticas. Resulta muy interesante por cualidades como sedante, antiespasmódica, estimulante de la digestión, carminativa y siendo usada en infusión relajante. También en infusión ha sido siempre administrada a los niños y bebés para corregir problemas de alergia y digestión, así como para regularizaciones del estómago e hígado.

En Montmesa, 50 años atrás, todas las familias recogían manzanilla, ya que era una importante ayuda económica. En aquellos tiempos había familias que podían recoger hasta 1.000 kg de manzanilla al año (en cada casa había 6-7 personas y todas ponían el hombro en la recolección). La manzanilla era moneda de cambio y vecinos de Montmesa cambiaban en Ayerbe manzanilla por ropa, bicicletas o lo que hiciera falta. Antes se cogía gran parte de la producción a mano y así solo se cogían las cabezas. José Blasco, practicante de Angüés, fue el mayor comprador de manzanilla y de “granzau” tallos y hojitas en la década de los años 60. Antonio llevaba sacos de “granzau” a un obrador que tenía en Angüés y allí tenía personal para arreglarla, empaquetarla y mandarla a Murcia. Los veterinarios aprovechaban los tallos y hojas para indigestiones de animales, puesto que era un remedio muy efectivo.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

Se comercializa en paquetes de 45 gr de peso. Tiene un consumo preferente de dos años, pero se guarda por más años si se conserva en un lugar seco, fresco y al abrigo de la luz.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

De la manzanilla de Montmesa solo se aprovecha el capítulo de la planta.

Cualidades organolépticas

Estamos ante un producto único por todas los beneficios y propiedades que ofrece. Además de todo ello, no amarguea y es muy aromática.

Valoración gastronómica

Estamos ante una manzanilla inigualable, solo se comercializa el capítulo de la planta. Hay personas que, al compararla con otras manzanillas que se comercializan, les resulta extraño no ver hojitas o tallos en los paquetes de manzanilla de Montmesa. La manzanilla de Montmesa es de la mejor calidad y selecciona la parte de mayor interés de la planta para preparar la mejor infusión. Es importante destacar que es estimulante de la digestión, por lo que resulta muy interesante tomar una infusión de esta manzanilla después de comer.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

En cocina hay un trabajo por hacer. Falta investigar y encontrar sinergias para su incorporación a los platos de nueva creación. En la primera y única vez que se celebró la Feria de la Manzanilla de Montmesa, en el año 2005, se presentó un helado de manzanilla que sorprendió y gustó muchísimo. Las gelatinas y espumas de manzanilla son técnicas a considerar para elaborar primeros platos o acompañar elaboraciones a base de carnes. Pero es importante recordar que la mejor manera de tomarla y apreciarla es en infusión, así se puede apreciar el verdadero sabor de esta inigualable infusión.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

Desde hace algo más de 2 décadas solo comercializa manzanilla de Montmesa la familia Reula López de Montmesa. Actualmente es el único recolector y transformador.

Producción y comercialización actual

En la actualidad la recolección es menor dada la poca demanda de manzanilla en el mercado. En torno a unos 250 kilos de manzanilla se recogieron en las campañas de los últimos años. La campaña del 2018 ha sido muy floja, alrededor de 20 kilos de manzanilla se han

recogido. Antonio Reula asegura que si las lluvias son abundantes para San Miguel, la cantidad de manzanilla que saldrá en los campos será importante.

6. VALORACIÓN GLOBAL

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

La manzanilla de Montmesa es una joya en bruto de la que todavía no se ha reconocido el valor patrimonial y cultural que tiene en el territorio. Hace falta una acción inteligente para poner en el lugar que le corresponde este inédito producto. De esta forma, en pocos años, la demanda aumentaría y con ello se podrían generar algunos puestos de trabajo en el territorio rural. Mejorar la educación y la cultura de este producto natural que de forma espontánea crece en la tierra de Montmesa desde hace siglos es una asignatura pendiente. La manzanilla de Montmesa tiene un gran potencial tanto gastronómico como turístico que con ideas claras podría convertirse en un dinamizador de la propia Localidad.



Manzanilla de Montmesa.

Ficha N.º 41

TRUFA NEGRA DE INVIERNO DE HUESCA

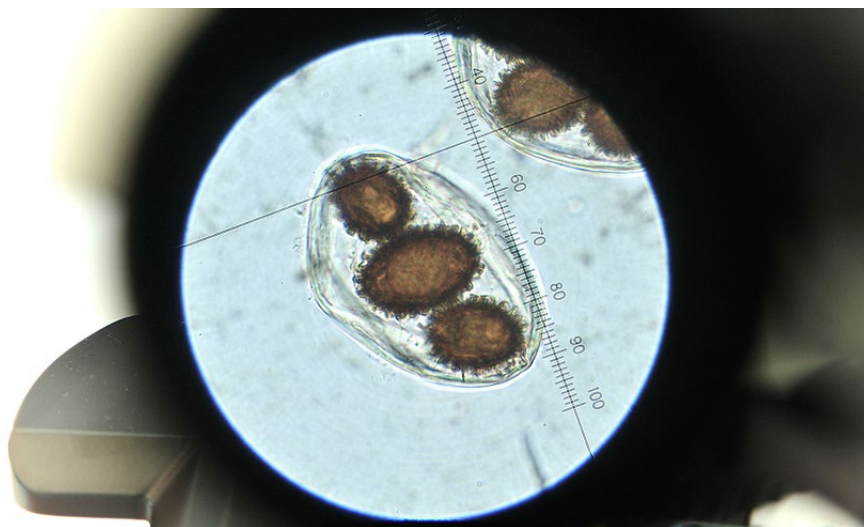
1. ALIMENTO TRADICIONAL

Nombre popular o local: Trufa

Familia: *Tuberaceae*

Género: *Tuber*

Especie: *T. melanosporum*



Esporas de trufa negra de invierno de Huesca.

Foto: Jordi Morgadas

Citas bibliográficas

Antonio Beltrán nos deja en su obra 'Cocina aragonesa'²⁶⁶ sobre la trufa: «Es bien curioso que los higos de Fraga, tan famosos a principios de siglo, sean un cultivo moderno y hoy en franco decrecimiento y que hayan casi desaparecido los nabos de Mainar; lo propio podemos decir de la remolacha, en auge tras la pérdida de Cuba y del azúcar

266. BELTRÁN, A. (1987). *Cocina aragonesa*. Zaragoza: Ediciones Oroel.

de caña y hoy escasa en nuestras tierras por cierre de las fábricas; o la aparición de núcleos como las trufas de Graus o la implantación de frutos exóticos». «Pavo con trufas, jabalí estofado con trufas, pierna de cordero con trufas». (pp. 70, 266, 296 y 304)

La publicación 'Guía turística de la provincia de Huesca'²⁶⁷ recoge sobre la trufa: «La Litera. En su gastronomía podemos encontrar platos típicos como las trufas de Tamarite, que se toman en tortilla o aderezando guisos, además de toda una amplia gama de frutas y verduras de la Comarca:] ... [Ribagorza: Valle de Benasque. Desde su ixarso (sarrío) y truchas de la zona de Benasque hasta los embutidos y chiretas de Graus, regados por los cosecheros de la zona y culminados por la garnacha de Secastilla, hacen de esta zona una entidad propia en su gastronomía. No olvidemos las famosas trufas, las mantequillas, la escaloneta, la merluza a la Benabarre o los robellones y setas naturales que pueden encontrarse en sus montañas». (pp. 18 y 29)

José Vicente Lasierra, en su publicación 'La cocina aragonesa'²⁶⁸ nos dice sobre la trufa: «Trufas. Es buena la trufa aragonesa que se coge en los alrededores de la oscense sierra de la Carrodilla. Quizás no tenga las excelencias de la trufa francesa de Perigord, "el diamante negro de la cocina", pero es mucho mejor que la blanca andaluza o extremeña, la llamada "criadilla de tierra"». (p. 191). En el libro no aparece ni una sola receta de trufas.

José Manuel Porquet, en su libro 'Comer en Huesca'²⁶⁹, nos deja sobre la trufa tres recetas: «conejo de casa relleno, jabalí con trufas y costillas de cabrito con robellones». (pp. 82, 91 y 95)

El profesor y escritor Severino Pallaruelo, en el libro 'Pirineos, tristes montes'²⁷⁰ nos acerca y desvela, en el capítulo *Disparos en la noche*, una historia de las muchas que hubo sobre el oscuro y hermético mundo de la trufa. Una narración que muestra las andanzas y singular vida que algunas familias corrieron por dedicarse en cuerpo y alma a la búsqueda de trufa: «Aquella noche no puede ni cenar. Está dominado

267. ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA. (1983). *Guía turística de la provincia de Huesca*.

268. LASIERRA RIGAL, J. V. (1987). *La cocina aragonesa*. Zaragoza: Ed. Mira Editores.

269. PORQUET, J. M. (1989). *Comer en Huesca*. Huesca: DPH.

270. PALLARUELO, S. (1990). *Pirineos, tristes montes*. Zaragoza: Xordica.

por la ira y por el rencor. Urde sus planes. Lo primero es cerciorarse de la sospecha. Al día siguiente, madrugada, se esconde en un corral, cerca del camino, y atisba por un ventanuco. Poco después de salir el sol va pasar al vecino con el perro y el morral. Lo sigue desde lejos. ¡Que mañana más amarga!: uno tras otro ha ido recorriendo los criadores de trufas. Los sabe todos. Y el perro encuentra los hongos enseguida. ¿Qué Hacer? Piensa en amenazarle. No, no serviría de nada. Mejor matarle el perro. No, tampoco, adiestraría otro. Matarlo a él. Eso. Eso es lo mejor, la única solución. Regresa a su casa pensando en cómo asesinar al veciNo Luego piensa que no tiene valor para hacerlo. Está irritado consigo mismo. -Pero, ¿cómo ha sido posible?, ¿cómo ha sido posible que no me haya dado cuenta de que me seguía? Después, van pasando los días y poco a poco va sumiendo la triste realidad: ahora son dos para repartir las trufas. El vecino no disimula: marcha al monte, con su perro, por la mañana y regresa al oscurecer. No se cuida de ocultar su morral cuando lo trae abultado por la tarde. Ni siquiera esconde el ancho puñal que emplea para desenterrar los preciosos hongos. A veces se ven los dos en el monte. Se miran desde lejos y si las miradas pudieran matar ya haría tiempo que los habrían hallado muertos al pie de una encina...». (pp. 30 y 31)

El libro 'La cocina de Sobrarbe'²⁷¹ cita tres elaboraciones con trufa: «guiso de oveja o carne a la pastora, paté de gallina y jabalí con trufas». (pp. 40, 55, 81 y 82)

José Español, en el recetario 'En la olla'²⁷², nos deja una elaboración a base de trufa: «gallina trufada». (pp. 30 y 31)

Joaquín Coll en la publicación 'Manjares del Somontano'²⁷³ nos dice sobre la trufa: «El Bosque. Hay que decir en honor a la verdad que es reciente la incorporación de los altoaragoneses a la cocina de las setas, por eso J. Vicente Lasierra, en su libro de La cocina Aragonesa, no cita ni un solo plato protagonizado por ellas, y son contadísimas las que incluía mi amigo, el desaparecido J. Manuel Porquet Gombau, en su "Gastronomía aragonesa", en la edición de 1995, mientras que el gran Teodoro Bardají, cocinero del duque del Infantado, y sin duda el

271. SERRANO, R.(1994). *La cocina de Sobrarbe*. Huesca: Mancomunidad de Sobrarbe.

272. ESPAÑOL FAUQUIÉ, J. (1997). *En la olla. Recetario antiguo y moderno*. Barbastro: Asociación Guayente.

273. COLL, J. (2002). *Manjares del Somontano*. Huesca: La Val de Onsera.

mejor cocinero altoaragonés de todos los tiempos (Binéfar, 1882), no cita por su propio nombre a ninguna de ellas. Las setas. Cuando en los años sesenta Graus comenzaba a consolidarse como una de las lonjas truferas de España, y en el Alto Aragón había abundantes recolectores profesionales de trufas, éramos bien pocos los aficionados a clasificar y a disfrutar de estos deliciosos y coloristas seres». (p. 224)

La publicación 'Come como antes'²⁷⁴ nos deja una receta con trufa: «gallina rellena trufada». (p. 62).

El recetario 'El hogar en la memoria'²⁷⁵ dicta una elaboración con trufa: «pollo de corral». (p. 88).

La publicación 'Gastromuro 25 años'²⁷⁶ de Barbastro, aporta dos platos con trufa: «jamoncitos de pato trufado con higos y caracoles y alcorzao del Somontano relleno a las finas hierbas». (pp.50 y 56)

La recopilación de recetas 'Delicias del Ésera e Isábena'²⁷⁷ cita cuatro elaboraciones a base de trufa: «espalda de cordero rellena, gallina en pepitoria (2) y longaniza encamada con setas». (pp. 60, 64 y 103)

Situación actual

Analizando y desgranando la presencia de la trufa en la bibliografía gastronómica aragonesa es fácil observar cómo la trufa ha pasado inadvertida para la sociedad altoaragonesa. Durante medio siglo unos pocos hicieron su negocio hasta agotar la gallina de los huevos de oro y la inmensa mayoría no se percató de las hazañas, historias y aventuras que ha dado esta tierra en materia de trufa.

Cientos y miles de kilos de trufas han salido de los montes de la provincia de Huesca. Fueron años donde la naturaleza no puso límites y los hombres se dedicaron a sacar todo cuanto había bajo tierra. Se pasó, del descubrimiento del negocio de la trufa entre los años 40 y 45, a los años 60 donde la cantidad de trufa recogida era

274. CRUZ ROJA. (2003). *Come como antes. 94 recetas inolvidables*. Zaragoza: Cruz Roja de Jaca.

275. VV.AA. (2004). *El hogar en la memoria*. Huesca: Colegios públicos de Chalamera, Ontiñena, Sena y Villanueva de Sijena

276. ASOCIACIÓN DE VECINOS "SANTO CRISTO DE LOS MILAGROS". (2005). *Gastromuro 25 años*. Barbastro: Asociación de vecinos "Santo Cristo de los milagros" Barrio del Entremuro.

277. ASOCIACIÓN DE MUJERES DE GRAUS. (2007). *Delicias del Ésera e Isábena*. Barbastro: Asociación de mujeres de Graus.

algo inimaginable. En los años 80, la cosa empezó a ir decreciendo hasta llegar a casi desaparecer a finales de siglo pasado. Fue entonces cuando se empezó a conocer el verdadero alcance de lo que había pasado y muy poco había transcendido a la sociedad. Medio siglo apasionante para un número reducido de familias que significó un cambio de vida inimaginable. En los años 90, hubo algún intento de plantar árboles micorrizados, dando resultados negativos.

Durante los primeros años del siglo XXI, empezó a haber una mayor experiencia sobre la gestión de los árboles y algunas plantaciones empezaban a dar frutos. Ese es el momento en el que la administración, vía subvenciones, crea dos líneas de incentivos para apoyar el cultivo de la trufa- Ayudas a la planta para forestación de tierras agrícolas y ayudas estructurales para acondicionar vallados, riegos, caminos, etc... En el año 2017, en la provincia de Huesca, 751 hectáreas son declaradas para el cultivo de la trufa negra, según datos del 2017 de la Oficina de estadística del Gobierno de Aragón,

La realidad es muy superior. Se estima que pueden haber plantadas en torno a las 1.100 a 1.400 hectáreas. La trufa silvestre ha quedado como un reducto a consecuencia de una mala gestión por parte de los recolectores, el abandono de los montes por la pérdida de la cabaña ovina y caprina, la proliferación del jabalí y el cambio climático. Los datos de la producción de trufa fresca anual y el impacto en la sociedad local siguen siendo una incógnita a pesar de las ayudas concedidas. A pesar de todas las sombras de este mundo, el cambio que ha transcendido en torno a la trufa ha sido muy significativo en la provincia. Las plantaciones están empezando a dar trufa y la Diputación Provincial de Huesca desde el 2008 viene organizando una estrategia de promoción, bajo el nombre de TRUFA-TE, que ha puesto y ha abierto a la sociedad el mundo de la trufa. Esto ha dado más visibilidad para conocer, tener acceso y comprar trufa fresca. Así mismo el Mercado de Trufa, que se celebra durante la campaña (los sábados, en Graus), está abierto al público para poder tener acceso a la compra de trufa fresca.

2. ORIGEN

Localidad: Graus

Comarca: La Ribagorza

Provincia: Huesca

Nombre donante: Las trufas silvestres nacen si se dan las condiciones que la naturaleza ha creado en los montes que son aptos para ello. Actualmente, el cultivo de trufa es con árboles micorrizados con esporas *Tuber melanosporum*; (*Quercus ilex*, -encina-) o (*Quercus faginea* -quejigo-)

Evaluador: Ismael Ferrer Pérez



Comida de 500 truferos en las cocheras del Hotel Lleida, Graus. Año 1968.

Foto cedida por Valeriano Lamora

3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, CICLO, MANEJO Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALIMENTO

Color, tamaño, peso y forma

El ciclo biológico de la trufa necesita 7-11 meses. La trufa va cambiando de color según la estacionalidad en la que se encuentra. Con el frío es cuando toma el color negro que tanto la identifica. El color de la trufa de invierno es negro en su peridio o superficie cuando está madura y es apta para comer. El interior o gleba es negro, provisto de unas venas o hilos de pequeño tamaño que nos dan la información de la variedad

de trufa. El tamaño oscila entre los 10 y 100 gr cada unidad, aunque lo más habitual es que oscile entre los 20 y 30 gr. Se pueden encontrar trufas de más de medio kilo y algunos ejemplares, rondando el kilo de peso. La forma es irregular especialmente las trufas silvestres. Las trufas de cultivo son de un tamaño más redondeado.

Fecha de siembra, labores y fecha de recolección

La temporada oficial de recolección de la trufa de invierno se efectúa desde el 15 de noviembre al 15 de marzo. Las plantaciones con árboles micorrizados precisan de un trabajo de mantenimiento (sacar hierba, poda y aportes) y de cinco a siete años hasta que los árboles son adultos y empiezan a dar trufas.

Observaciones y curiosidades del producto

La trufa no es climatérica, por lo que la recolección no puede quedar en manos neófitas. Las trufas son el alimento que hay en la tierra que mayor riqueza de matices aromáticos expresa, especialmente la trufa negra de invierno. La fecha de recolección, el manejo, la limpieza, la selección y el mantenimiento deben cumplirse al pie de la letra para poder tener un producto óptimo y en total garantías para su disfrute y consumo.

Los mercados franceses e italianos de trufa se celebran a plena luz del día en la calle o locales habilitados a una hora fijada, están sujetos a una normativa y se celebran desde hace más de un siglo. En España la realidad es muy diferente. Algo similar ocurre con las ferias. Mientras que Italia celebró la primera feria de trufa en el año 1929, en España la primera feria de trufa se celebró en la localidad turolense de Sarrión en el año 2001, dato que evidencia cómo se ha desarrollado la cultura de la trufa en unos países y en otros y de qué manera el consumo y el florecimiento de una industria de transformación de la misma se ha desarrollado. La localidad francesa de Cahors fundó la primera empresa de transformación y comercialización de trufa La Maison Pebeyre en el año 1897. La empresa montisonense 4 LETRAS (desaparecida) embotaba trufa en latas de 2 kilos para enviar a Francia en la década de los años 60 principalmente. Otro dato que nos aclara el hermetismo y la poca visibilidad que tuvo el mundo de la trufa en el Alto Aragón.

Conservación y presentación del alimento en el mercado

La trufa fresca desde el momento que sale de la tierra empieza su deterioro. Al no ser climatérica, la madurez y estado higiénico que

tenga, una vez limpia y seleccionada, el tiempo correrá en su contra. Conservación entre 2°C y 4°C de temperatura. Para mantener y alargar la vida de la trufa es conveniente meterlas en un recipiente de cristal y envuelta en papel de cocina. Cambiar el papel y abrir el bote una vez al día es aconsejable para que respire y evolucione la trufa sin estrés. Con estas reglas una trufa fresca puede aguantar de 10 a 14 días en un estado saludable para su consumo.

4. ASPECTOS GASTRONÓMICOS

Partes aprovechables

Una vez limpia, seleccionada y calibrada podremos conocer el producto que tenemos. Si la trufa es de primera categoría o extra, se come todo el ejemplar. Trufas a las que se les ha retirado una parte que presentaba un defecto pueden ser trufas de primera calidad y ejemplares aptos para consumir.

Cualidades organolépticas

El color nos da información sobre el tipo de trufa y el estado de maduración. La trufa cuando nace presenta color rojizo, pero en su madurez es el negro azabache el color óptimo de una trufa correcta. Los tonos rojizos entre las verrugas piramidales o tonos marrones indican trufas inmaduras. El aroma está determinado por compuestos azufrados. La trufa negra tiene el aroma más marcado, intenso y persistente que otras trufas. La textura de las láminas debe ser dura, prieta, consistente, quebradiza, terrosa y firme. La textura en la boca debe parecerse a algo crujiente que luego se rompe como si fuera un granillo de arena. El sabor es menos intenso que el aroma, resulta agradable y a la vez dulce. El aroma es tan especial y particular que a veces cuesta coincidir en los matices que expresa. El sabor es a trufa. Es un sabor propio que resulta complejo identificarlo y compararlo con otro producto. La trufa no debe presentar sabores extraños, atípicos, sino persistentes y típicos a trufa.

Valoración gastronómica

Aunque la forma o apariencia no influye en la calidad, a la hora de manipular en cocina es un aspecto a considerar. Formas homogéneas siempre resultan más manejables. Pero es el aroma la característica por la que la trufa despierta mayor interés y por la que cada día tiene

más adeptos. La trufa negra de invierno tiene un aroma muy personal, fuerte, penetrante y que varía según el grado de maduración. Por ello nunca hay una trufa igual a otra y cada trufa nos emplaza a un momento para grabar en la memoria sus excelsas cualidades aromáticas. El aroma más apreciable de la trufa es su complejidad. Las notas sulfurosas y terrosas quizás sean las más evidentes.

Elaboraciones y/o recetas de mayor interés

La trufa es el mejor condimento y compañero para guarnecer un plato, todo lo que toca lo mejora. Combina bien con productos sulfurosos como la cebolla, el ajo, el apio, la col, el nabo, la coliflor, el brócoli, la alcachofa, el espárrago y el huevo. Otros alimentos como la patata, el arroz, la pasta y las setas, entre otros, hacen excelente tándem con la trufa. Sería un error enorme pensar que no hay más posibles combinaciones. Los sabores marinos como el marisco, el pescado, las ostras o algo más salados como el tocino, se llevan a pedir de boca con la trufa negra.

5. DATOS CULTURALES DE LA VARIEDAD

Producto identificado con el territorio: Sí

Producto reconocido por la cultura gastronómica local: Sí

Producto presente en el recetario tradicional de aragonés: Sí

Producto relacionado con fiesta pagana y/o religiosa local: No

Producto producido en la actualidad: Sí

Producto comercializado en la actualidad: Sí

Nombre y número de productores

No hay datos. Con la puesta en marcha de las plantaciones el número de productores ha aumentado considerablemente.

Producción y comercialización actual

La producción gracias a las plantaciones con árboles micorrizados aumenta año tras año, la comunidad aragonesa es la principal productora a nivel nacional. En el Alto Aragón se estima que hay entorno a las 1.100 a 1.400 hectáreas de árboles micorrizados. Se estima que en producción hay entre un 20 % y 30 % de los árboles. La comercialización y visibilidad de la trufa en el mercado todavía tiene un margen de mejora considerable.



Láminas de trufa negra de invierno de Huesca.

Foto: Jordi Morgadas

6. VALORACIÓN GLOBAL

Aspectos a destacar, singularidades y potencial del alimento

La trufa aglutina todas las consideraciones que nos vengan a nuestra cabeza por su glamour, versatilidad aromática, condiciones de vida y modo de recolección. Estamos ante un producto inédito con un potencial único para ser motor de un buen número de municipios de la provincia. Actualmente más del 90 % de la trufa que se produce se exporta, lo que puede dar una idea de su transcendencia para el territorio. En la última década ha habido una apertura mayor del sector que los 60 años de ocultismo anterior, pero es necesario tomar consciencia que hubo una historia y que debemos aprender de ella.

Huesca tiene muchísimo terreno para la producción de este hongo, pero todavía falta la pasión y sentido de pertenencia de lo que puede significar la trufa en el territorio que va más allá de lo económico. La profesionalización del sector, la apuesta por la transformación de la trufa y la mejora en la promoción transversal de la trufa como dinamizadora del territorio son clave para convertirse en motor de la economía local. Una vez más el compromiso, las elecciones y la responsabilidad colectiva son la llave para generar confianza y

ser la base del éxito. El cambio que está viviendo esta provincia se lo debe a las personas que han creído en la truficultura y también a la administración, Gobierno de Aragón y Diputación Provincial de Huesca, que han apostado y apoyado este proyecto de forma clara y rotunda. La realidad evidencia unas posibilidades que apenas hace 15 años parecían una quimera. El negocio, antes clandestino, emite hoy bocanadas de mayor transparencia que permiten ver con mayor claridad el potencial de la trufa como motor de desarrollo en el territorio.

Bibliografía

De toda la bibliografía consultada he recogido y destacado los datos que he considerado tienen o hacen referencia de una manera u otra sobre la ficha y/o variedad local a la que hace mención. Cabe destacar, que de forma generalizada la información bibliográfica recogida en los libros sobre variedades locales es escasa y a veces no muy precisa en cuanto a las variedades locales identificadas en este libro. Por todo ello considero de vital importancia, la de documentar y tratar de describir con la mayor certeza y claridad todos aquellos detalles que conciernen a los alimentos que han formado parte durante generaciones y han llegado hasta nuestros días siendo parte inequívoca de la cultura social, económica y gastronómica del territorio altoaragonés.

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a los autores por aumentar mi conocimiento sobre la riqueza y diversidad de la cultura alimentaria aragonesa.

- ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA. (2009). *Las recetas de la abuela. Comarca del Alto Gállego*. Sabiñánigo.
- ADELL CASTÁN, J. A. y GARCÍA RODRÍGUEZ, C. (1998). *Fiestas y Tradiciones en el Alto Aragón. El invierno*. Huesca: Editorial Pirineo.
- (1999). *Fiestas y Tradiciones en el Alto Aragón. La primavera*. Huesca: Editorial Pirineo.
- (1999). *Fiestas y Tradiciones en el Alto Aragón. El verano*. Huesca: Editorial Pirineo.
- (1999). *Fiestas y Tradiciones en el Alto Aragón. El otoño*. Huesca: Editorial Pirineo.
- ALEJANDRO, J. (1987). *Breviario de los chilindrones (I)*. Zaragoza: Periódico El Día de Aragón.
- ALTAMIRAS, J. (1994). *Nuevo arte de cocina*. Huesca: La Val de Onsera.
- ANDOLZ CANELA, R. (1995). *La muerte en Aragón*. Zaragoza: Mira Editores.
- ANÓNIMO. (1863). *El cocinero instruido*. Barbastro: Imprenta Puyol España.
- ANTONIO DE VEGA, L. (1969). *Viaje por la cocina española*. Madrid: Salvat Editores y Alianza Editorial.
- ASOCIACIÓN CULTURAL Y RECREATIVA ESTAREN. (2005). *Cuchara de palo*. Novatesa, Barcelona: Ediciones Gráficas.
- ASOCIACIÓN DE MUJERES DE GRAUS. (2007). *Delicias del Ésera e Isábena*. Barbastro: Asociación de mujeres de Graus.
- ASOCIACIÓN DE VECINOS "SANTO CRISTO DE LOS MILAGROS". (2005). *Gastromuro 25 años*. Barbastro: Asociación de vecinos "Santo Cristo de los milagros" Barrio del Entremuro.
- ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA. (1983). *Guía turística de la provincia de Huesca*.
- BARDAJÍ, T. (2002). *La cocina de ellas*. Huesca: La Val de Onsera.
- BELTRÁN, A. (1995). *Comer y beber en Aragón. La Academia Aragonesa de Gastronomía y sus propósitos*. Zaragoza.

- BELTRÁN, A. (1987). *Cocina Aragonesa*. Zaragoza: Ediciones Oroel.
- BENITO, M. (2012). *El Montsec de L´Estall. Etnografía*. Zaragoza: Prames.
- BLECA Y PAÚL, P. (1987). *Descripción topográfica de la ciudad de Huesca y todo su partido en el Reyno de Aragón. 1792*. Zaragoza.
- DIDIER, D. (2008). *El más allá de los sueños*. Ed. Mercia Du Lac.
- CALASANZ ABADÍA, D. (1987). *Hortelanos y Huertas desaparecidas por la urbanización de Huesca*. Huesca.
- (2013). *Manual del Hortelano*. Huesca: Reproducción facsímil del año 1984 de la imprenta Pérez de Huesca.
- CARRAVEDO, M. (2006). *Varietades autóctonas de tomates de Aragón*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.
- CARRAVEDO, M. y MALLOR, C. (2007). *Varietades autóctonas de cebollas españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.
- (2008). *Varietades autóctonas de legumbres españolas*. Zaragoza: C.I.T. A., Gobierno de Aragón.
- CARRAVEDO, M., MALLOR, C. y GARCÉS, A. (2011). *Evaluación morfológica y molecular de variedades autóctonas aragonesas de lechuga y especies silvestres emparentadas*. Zaragoza: C.I.T.A., Gobierno de Aragón.
- COLL, J. (2002). *Manjares del Somontano*. Huesca: La Val de Onsera.
- CRUZ ROJA. (2003). *Come como antes. 94 recetas inolvidables*. Zaragoza: Cruz Roja de Jaca.
- DE ASSO, I. (2010). *Historia de la Economía-Política de Aragón*. Valladolid: Editorial Maxtor.
- DE LA CALLE YSERN, I. y MORÁN VISCASILLAS, A. M. (1994). *Cara y Cruz en Nocito*. Huesca: Ed. Instituto de Estudios Altoaragoneses, Asociación de Amigos de la Sierra de Guara, Asociación de Vecinos de Nocito y Ayuntamiento de Nueno.
- DE LA VEGA, L. A. (1969). *Viaje por la cocina española*. Madrid: Salvat editores y Alianza editorial
- DE NOLA, R. (1994). *Libro de Guisados*. Huesca: La Val de Onsera.
- ENRECH VAL, A. (2002). *El aprovechamiento de las alcaparras en Ballobar*. Ballobar.
- ESPAÑOL FAUQUIÉ, J. (1997). *En la olla. Recetario antiguo y moderno*. Barbastro: Asociación Guayente.
- FERRER, I. y MALLOR C. (2017). *Garbanzos Singulares de Aragón*. Zaragoza:C.I.T.A., Gobierno de Aragón.
- GARCÍA GUATAS, M. y FATÁS CABEZA, G. (2012). *De boca en boca: "comer en Aragón en los siglos contemporáneos"*. Zaragoza: Institución "Fernando el Católico".
- LASIERRA RIGAL, J. V. (1987). *La cocina aragonesa*. Zaragoza: Ed. Mira Editores.
- LUJÁN, N. y PERUCHO, J. (2005). *El libro de la cocina española*. Barcelona: Tusquets.
- MADOZ, P. (1985). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Valladolid: Edición de Domingo Sanchez Zurro.
- MALLOR GIMÉNEZ, C. (2014). *Estudio y caracterización de la judía caparrona de Monzón*. Zaragoza: C.I.T.A., Gobierno de Aragón.
- MARTÍNEZ LLOPIS, M. y IRIZAR, L. (1990). *Las cocinas de España*. Madrid: Ed. Alianza.
- MARTÍNEZ URTASUN, J. M. (2004). *La borraja. Reina de la huerta de Zaragoza y 113 recetas para disfrutar*. Zaragoza: Adico.
- MÉDAILLE, V. (2016). *Graine de renaissance ou la relance du Haricot Tarbais*. Ed. Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais.
- PALLARUELO, S. (1990). *Pirineos, tristes montes*. Zaragoza: Xordica.
- PÉREZ, D. (2005). *Guía del buen comer español*. Valladolid: Editorial Maxtor.
- PÉREZ SIVÓ, J. A. (2006). *A fuego lento. La cocina tradicional del Valle de Benasque*. Barbastro: Asociación Guayente.
- PISA, J.M. (1997). *Alimentos de Aragón*. Huesca: La Val de Onsera.
- PORQUET, J. M. (1989). *Comer en Huesca*. Huesca: DPH.
- SANZ ÁNQUELA, M. (2016). Conferencia: *Beneficios para la Salud del Consumo de la Borraja*. Centro de Congresos de Barbastro.
- SERRANO, R.(1994). *La cocina de Sobrarbe*. Huesca: Mancomunidad de Sobrarbe.
- SIMONET-AVRIL, A. y GUILLARD, J. (2001). *Parfum de Truffes*. París: Flammarion.
- VV.AA. (2004). *El hogar en la memoria*. Huesca: Colegios públicos de Chalamera, Ontiñena, Sena y Villanueva de Sijena
- VV.AA. (2018). *La cocina de proximidad*. Huesca: Radio Huesca.

El proyecto ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra. Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.

