

Calabacín de guías de Mallén

VARIEDAD TRADICIONAL DEL CAMPO DE BORJA
(ZARAGOZA)

NÚM. 1
DICIEMBRE DE 2017



CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Ciclo de producción largo y continuo, con buena producción.
Buena resistencia al oidio.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y CULTURA GASTRONÓMICA

Sabor destacable. Hace medio siglo era la única variedad que se conocía o al menos la más apreciada.

RECETA TRADICIONAL

Fritón de Mallén con calabacín de guías, patata y cebolla.

“QUIEN TIENE UN AMIGO TIENE UN TESORO” DICE EL REFRÁN, PERO “QUIEN TIENE UN AMIGO QUE TIENE SEMILLAS Y SABE COMO CULTIVARLAS TIENE EL MEJOR DE LOS TESOROS”.

Ismael Ferrer

En Mallén, un vecino octogenario, Francisco Lamata Pellicer, llamado "Cristóbal", ha sabido mantener viva una semilla que ha formado parte de la cultura alimentaria de la localidad durante cientos de años. Tristemente dice Francisco, en la actualidad las personas de menos de 50-60 años ya desconocen esta variedad local de calabacín.



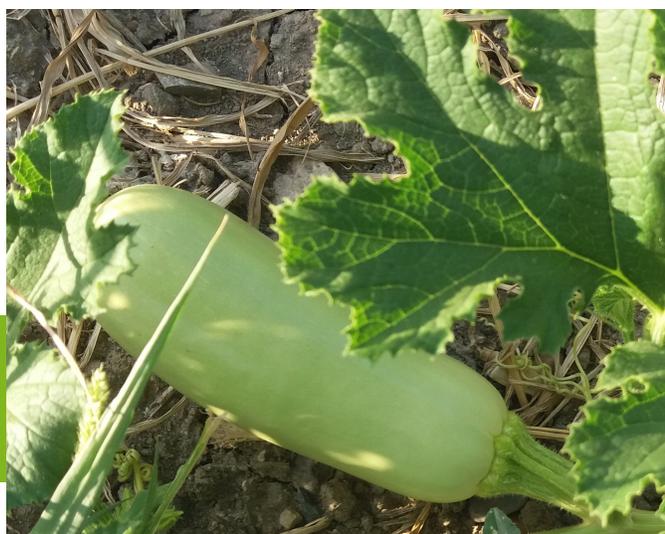
Profunda reflexión la que deberíamos hacer el conjunto de la sociedad ante el abandono veloz de las semillas locales en los últimos 40 años en las huertas españolas y las consecuencias que ello está generando en las zonas rurales y en el empobrecimiento de la cultura gastronómica de nuestro país.

Pero Rubén Pérez, de 39 años y natural de Mallén, agricultor ecológico de hortalizas y verduras frescas, se ha hecho defensor de los productos locales apostando por cultivar el “calabacín de guías de Mallén “ para llevar a la mesa de los Malleneros/as y Zaragozaños/as el sabor y textura de esta emblemática hortaliza.

Antaño, este tipo de calabacín, conocido bajo diferentes nombres, es el que se producía en Aragón pero con la llegada de las variedades híbridas se dejó de poner pues estos últimos necesitan menor espacio para desarrollar.

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Planta productiva y rústica, que llega a producir 4 y 5 guías de 4 y hasta 6 metros de donde van saliendo los calabacines. Una mata puede necesitar entre 4 y 6 metros cuadrados para desarrollarse.
- Se siembra entre abril y mayo, aunque se suele hacer 2 siembras para poder recoger frutos hasta bien entrado el mes de octubre. En siembras tempranas, mantiene la producción durante mucho más tiempo y de una manera estable, consiguiendo una producción total superior en comparación con el calabacín convencional.
- Este calabacín poliniza mejor y es más resistente al “oídio”, pero es más sensible a déficits de agua que el calabacín convencional.
- Se conserva más tiempo que el calabacín convencional.
- Para extraer la semilla hace falta ser doctor en esta ciencia, como bien dice Francisco, no resulta fácil pues mucha semilla sale “vana”, es que no está bien granada.
- La piel es muy tierna y delicada por lo que es preferible comercializarlo en circuitos de proximidad.



Familia: Cucurbitaceae

Género: Cucurbita

Especie: C. pepo

Nombre popular: Calabacín de guías

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El "calabacín de guías de Mallén" es de piel blanca y tonos verde muy claro. La carne es más dura y su textura más compacta que los calabacines convencionales. Nunca deja notas amargas. Catado en crudo o ligeramente hervido, el calabacín de guías de Mallén es más apreciado que el calabacín comercial.

CULTURA GASTRONÓMICA

En Aragón a esta variedad se le conoce con otros nombres como calabaza amarilla, calabacín blanco, calabaza gitana, etc. A día de hoy todavía hay hortelanos en las siguientes poblaciones que mantienen esta variedad: Caspe, Panzano, Ontiñena, Belchite, Codos, Trasobares y Cucalón. Hace medio siglo era la única variedad que se conocía o al menos la más apreciada, por ello ha resistido en el tiempo tantos años ante las variedades híbridas.

De las muestras prospectadas unos pocos hortelanos aseguran que la calabaza hecha o guardada para sacar semilla también la comían en puré o crema en invierno. Esta variedad aún no forma parte del Recetario Tradicional Aragonés, a pesar de ser un producto que gusta mucho. La receta con más popularidad relacionada con esta variedad es el "Fritón de Mallén".

FRITÓN DE MALLÉN

POR ISMAEL FERRER

Ingredientes:

- Calabacín de guías de Mallén de “Eco Huerta Verduricas” de Mallén 1 pieza.
- Patata de la “Huerta Barbereta” de Huesca, 4 unid.
- Cebolla valenciana de la “Huerta Barbereta” de Huesca, 3 unid.
- Aceite virgen extra “Verdea, Negral y Alquezarana” de “Aceites Ferrer” de Bierge, 1 dl.
- Sal de Naval.



A LA FRITADA DE HORTALIZAS EN MALLÉN LE LLAMAN “FRITÓN”, OTRO CLARO EJEMPLO DE LA RIQUEZA ETIMOLÓGICA LOCAL

Elaboración:

1. Lavar el calabacín, cortar a lo largo en cuatro y hacer rodajas de 3-4 mm.
2. Pelar las patatas, lavar y cortar en rodajas de 3-4 mm.
3. Pelar la cebolla, lavar y cortar en juliana.
4. Poner bastante aceite en la cazuela y cuando est bien caliente incorporar las patatas bien escurridas, sazonar y rehogar unos minutos.
5. Incorporar la cebolla y el calabacín. Volver a sazonar, mezclar bien, tapar la cazuela y terminar la cocción del fritón. Alrededor de 20 a 30 minutos.
6. Emplatar.

“NO LE HACE FALTA INCORPORAR NINGÚN OTRO ATUENDO ALIMENTARIO PARA SEDUCIR AL PALADAR”

NOTAS*:

- * Si cultivando o cocinando tu mismo/a esta variedad obtienes datos complementarios, nos gustaría que compartieras la información con la Red de Semillas de Aragón.
Entre todos/as, sigamos conservando, multiplicando e intercambiando las variedades tradicionales para que sigan vivas y libres.

Serie:

Cuadernos de divulgación de la Red de Semillas de Aragón

Coordinación y maquetación:

Red de Semillas de Aragón

Redacción:

Red de Semillas de Aragón

Alimentación del Presente

Impresión:

Imprenta Papelería Germinal

Red de Semillas de Aragón
C/ Ramón y Pignatelli, 36
50004 Zaragoza
redsemillasaragon@gmail.com

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

www.redsemillasdearagon.org

CONTENIDOS:



Red de Semillas
de Aragón

*Alimentación
del Presente*

CO-FINANCIACIÓN:



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural. FEADER



**GOBIERNO
DE ARAGON**

Cofinanciado 80% por Unión Europea y 20% Gobierno de Aragón

Calabacín de guías de Mallén

VARIEDAD TRADICIONAL DEL CAMPO DE BORJA
(ZARAGOZA)

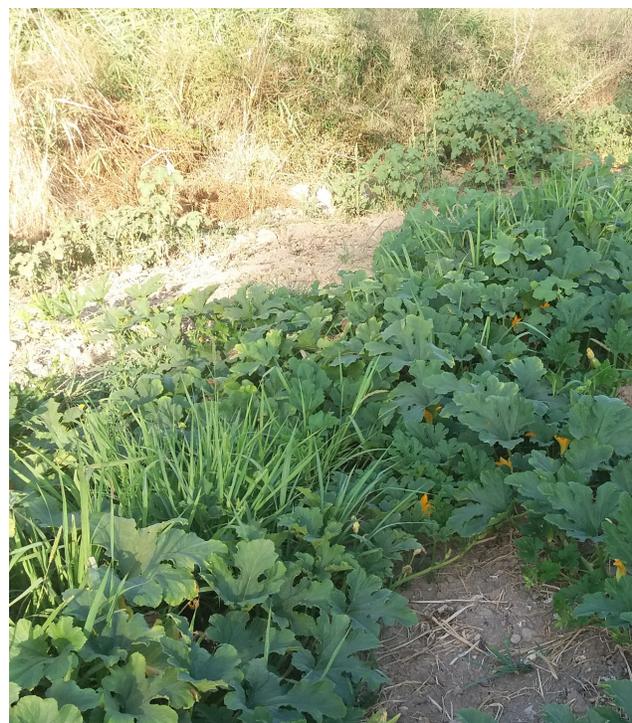
NÚM. 1.1
DICIEMBRE DE 2018

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

MANEJO DEL CULTIVO

Tradicionalmente este calabacín era cultivado en las orillas del huerto, debido a su gran expansión, enmarcando con sus guías las lindes de la huerta.

El desarrollo de la planta no es compacto sino abierto, creciendo los frutos en las axilas de las diferentes guías que el calabacín va extendiendo, a la manera de una calabaza. De esta forma presenta numerosas yemas de crecimiento, que van produciendo frutos conforme continúa su división. Al ser rastrero, y con varias guías (hasta 5 de 6 metros), tiene una mayor complejidad en su manejo y en la recolección de los frutos. Por eso planteamos 2 métodos de cultivo según los objetivos de la plantación. Además, los frutos tienen una piel fina por lo que el método de cultivo puede influir en su conservación post-cosecha.





Cultivo rastrero

Marco de plantación 2 x 4m.

Método de cultivo tradicional, tiene menos laboreo y la producción aguanta en planta más tiempo, siendo más escalonada su recolección.

La siembra en rastrero tiene una mayor resistencia a los efectos del oídio, le afecta más tarde y la planta se seca más tarde.



Cultivo entutorado

Marco de plantación 2 x 1,5m.

Este método de cultivo nos permite un mayor rendimiento de la planta que consigue doblar su producción en menos superficie. La recolección es más cómoda y más unificada, se alarga menos en el tiempo ya que la planta se seca antes por efecto del oídio.

Por otro lado implica una mayor dedicación, los costes de mano de obra para preparar todo el emparrado y los costes de materiales, triplican los gastos del cultivo rastrero.

Si aplicamos una poda a este método de cultivo, la producción se incrementa un 12% y el coste de mano de obra de la poda sólo supone un incremento del gasto en un 2%.



www.redsemillasdearagon.org

CONTENIDOS:



Red de Semillas
de Aragón

COLABORADOR:



CO-FINANCIACIÓN:



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural. FEADER



**GOBIERNO
DE ARAGON**

Cofinanciado 80% por Unión Europea y 20% Gobierno de Aragón