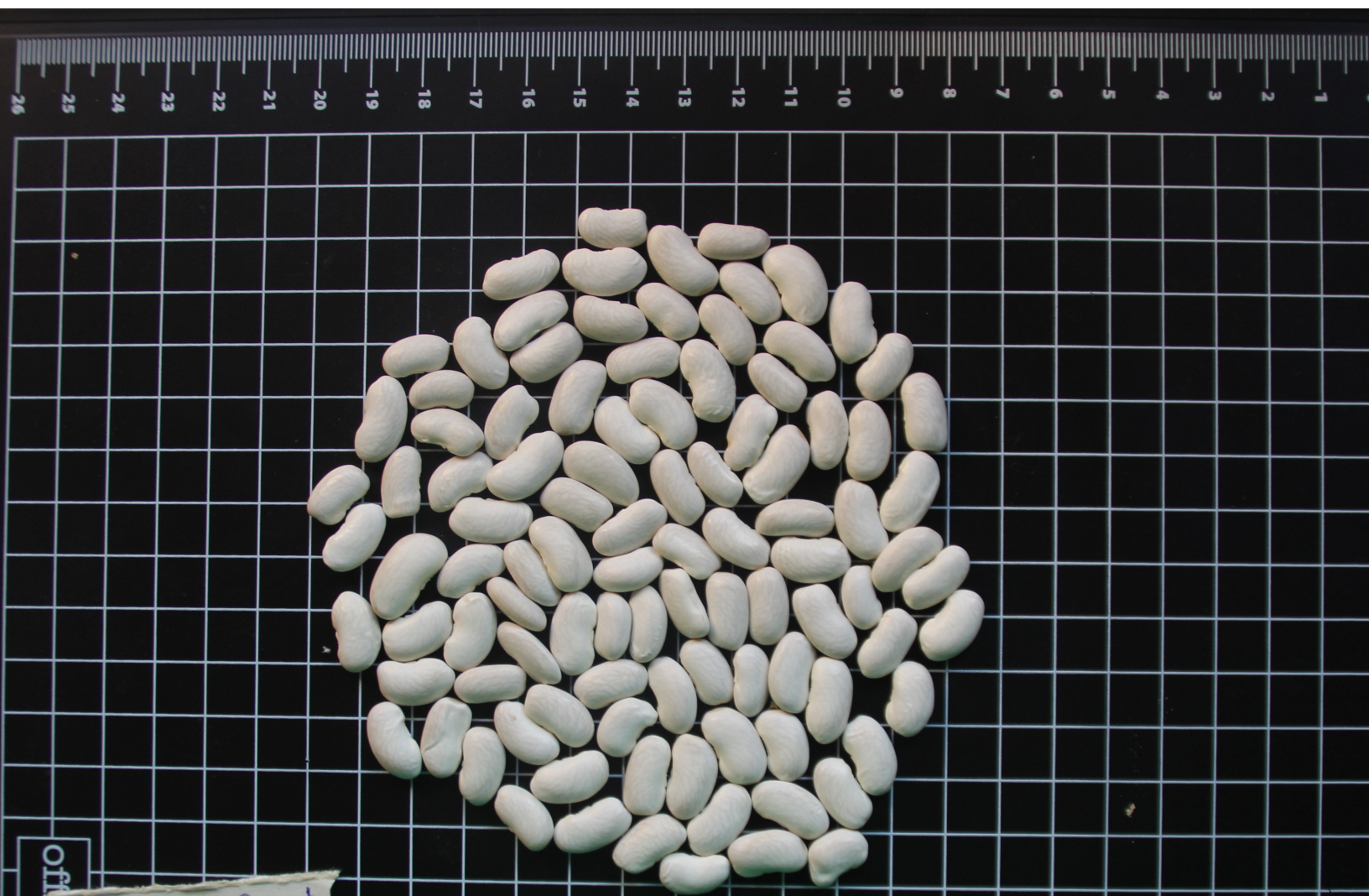




Judía de Beceite

VARIEDAD TRADICIONAL DEL MATARRAÑA
(TERUEL)

NÚM. 3
DICIEMBRE DE 2017



CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Alto rendimiento con un marco de plantación amplio y una fecha de siembra temprana.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y CULTURA GASTRONÓMICA

Sabor agradable con una piel suave. Arraigado en el territorio local y la tradición popular.

RECETA TRADICIONAL

Judías con arenque.

“UN REGALO PARA EL PALADAR Y UNA MUESTRA DE LA RELACIÓN ESTRECHA ENTRE LA NATURALEZA Y EL SER HUMANO”

Ismael Ferrer

Esta variedad cuenta con gran fama en la comarca del Matarraña, en estos momentos es una de las pocas variedades de judías que se producen para autoconsumo y venta en comercio.

Esta variedad de judía procede de las masías de los Puertos de Beceite, actualmente en Beceite la llaman judía del Ganxet y fuera de la localidad se conoce como judías de Beceite.

Es una variedad de mata baja, que le gusta los suelos bien drenados y el agua fría. El grano es de color blanco, tamaño medio y forma arriñonada plana. Su uso se reduce al consumo en seco.

Victor Vidal es uno de esos pocos agricultores que guarda una intuición innata por salvaguardar los productos con identidad. Ello permite que esta como otras variedades no desaparezcan y se pueda seguir consumiendo.

La fonda de Alcalá de Calaceite, popularizó una receta tradicional “Judías blancas con Arenque”, para satisfacer a clientes y amigos.

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

En fecha de siembra temprana (última semana de junio), y con un marco de plantación de 60x30 cm entre golpes, presenta producciones muy superiores a las de otros marcos más estrechos y a las de variedades convencionales.

Alcanza un rendimiento de 3,4 T/Ha con este marco de plantación y fecha de siembra.

Previamente a la siembra, se realizó un pase de cultivador en marzo y principios de junio, y uno de motoazada en el momento de la siembra.

Para fertilizar la tierra, se aplicó en marzo compost a base de estiércol de cabra, paja y restos vegetales excedentarios del huerto.

Por las cualidades de esta variedad sería un acierto fomentar el consumo y la producción en el territorio para tejer y vertebrar la salud de los habitantes con las cualidades de las legumbres autóctonas.



Familia: Fabacea

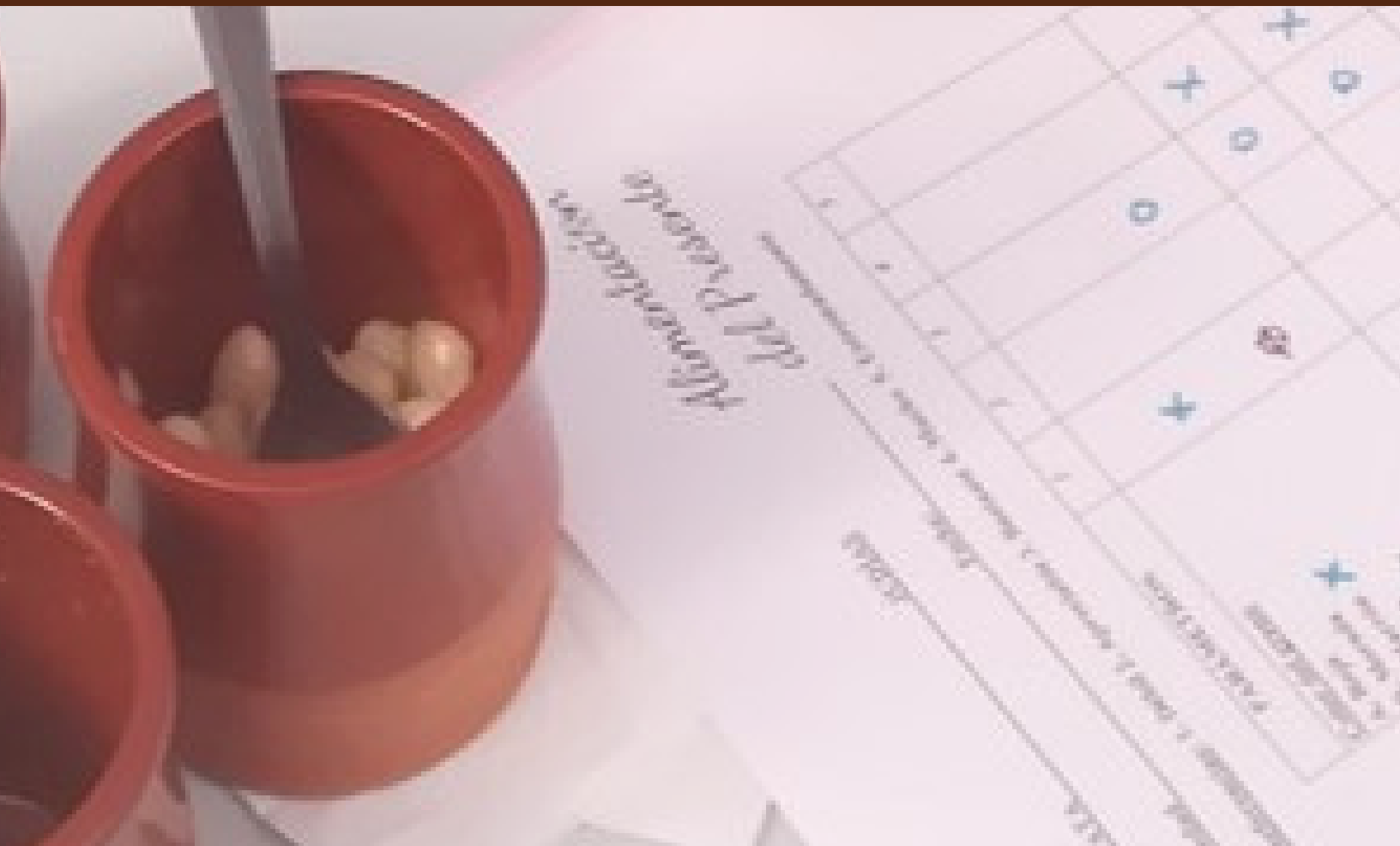
Género: Phaseolus

Especie: Phaseolus vulgaris

Nombre popular: Judía de Beceite o del Ganxet

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

A través de una cata popular, la judía de Beceite o del Ganxet fue globalmente mejor valorada que una variedad convencional de características similares, con una puntuación medio-alta de 4 en una escala de 0 a 5.



CULTURA GASTRONÓMICA

En Beceite se reconoce esta variedad con el nombre de judía del Ganxet y esta muy identificada con el lugar de origen. Esta variedad está reconocida por la cultura gastronómica local de manera especial en las casas, por la tradición popular. La fonda Álcala de Calaceite ha popularizado esta variedad y una forma de comerlas acompañada con sardinas o arenques, formando parte del Recetario Tradicional Aragonés.

JUDÍAS CON ARENQUE

POR ISMAEL FERRER

Ingredientes:

- Judía variedad "De Beceite o del Ganxet" de la Portellada, 320 gr.
- Cebolla variedad "Blanca babosa" de la huerta Barbereta, 3 unid.
- Arenques de cubo, 4 unid.
- Ajo blanco de Binaced, 4 unid.
- Aceite virgen extra Negral, Verdeña y Alquezarana de Bierge, 1/4 dl.
- Sal de Naval.



ESTE CREACIÓN ES OBRA DE LA INTUICIÓN Y OFICIO, MUESTRA DE MANERA CLARA COMO CON TAN POCO SE PUEDE OFRECER TANTO CUANDO LA BASE DEL INGREDIENTE TIENE PERSONALIDAD PROPIA.

Elaboración:

1. Poner las judías a remojo la noche anterior. Al día siguiente cambiar el agua y poner a cocer. Asustar durante la cocción 2-3 veces. Cocer a fuego lento alrededor de 1 hora hasta terminar la cocción. El tipo de agua es el que fijará el tiempo de cocción necesario.
2. Limpiar los arenques y poner a remojo con agua unas horas. Sacar del agua, secar bien y sacar los lomos.
3. Calentar un buen chorro de aceite en una sartén y rehogar los lomos y reservar. Dorar los ajos y las espinas y escaldar con el aceite las judías. Dejar cocer unos minutos y rectificar de sal.
4. Emplatlar las judías y guarnecer con los lomos de arenques.

"UNA MUESTRA DE AUTENTICIDAD DE LA OFERTA CULINARIA TANTO EN LAS CASAS COMO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA"

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