

CATA GUIADA DE JUDÍAS

El pasado jueves 17 de Noviembre, en el Albergue municipal de Alcorisa, se realizó una cata de judías autóctonas dirigida por D. Ismael Ferrer, maestro cocinero de la escuela de hostelería de Miralbuena en Zaragoza, finalizando así el ensayo en el que hemos participado junto a otros cuatro grupos repartidos por toda la geografía aragonesa, desde el alto Aragón en Guaso (Aínsa-Sobrarbe), hasta aquí, el Bajo Aragón (Alcorisa), pasando por el Moncayo (Tarazona), Sariñena y el valle del Ebro en Zaragoza, para homenajear, recuperar nuestro patrimonio genético y poner en valor las judías autóctonas por ser este 2016 el año internacional de las legumbres.

El ensayo consistió en un estudio de campo en el que se catalogaron las diferentes variedades, se tuvo en cuenta el comportamiento, la adaptación, la floración, los ciclos y producción de cuatro variedades locales y una comercial, usando esta última como referencia para poder contrastar con el resto de ensayos, la cata, que fué realizada tanto por cocineros, como amas/os de casa, agricultores y demás interesados en estos tesoros gastronómicos, se convirtió en la guinda del pastel de este ensayo al poder ver, probar, saborear, degustar, oler y compartir las impresiones que tuvimos sobre estas pequeñas maravillas que llevan conviviendo con nosotros tantos y tantos años, acompañando nuestros guisos, nutriéndonos y alimentándonos, haciéndonos crecer fuertes y sanos... También fue muy instructiva, pues entre algunas que otras curiosidades, aprendimos de nuestros antepasados que guardaban diferentes variedades de judía, unas más sabrosas, otras no tanto, unas para acompañar guisos, otras para comer sin nada más que cocinadas con un ajo y un chorrito de ese aceite tan sabroso, con el que nos obsequian nuestros olivos, para rematar el plato, aunque lo más importante de esas variedades que cultivaban y que afortunadamente han llegado hasta nuestra mesa, es la disposición de semillas con diferentes cualidades, pues las hay que son muy productivas, aunque tienden a ser menos sabrosas, en años de escasez, llenan igual las tripas, otras judías aguantan mejor los años de escasa pluviometría, las hay que adelantan su producción, haciendo que podamos disfrutarlas antes a la par que las salva de muchas plagas, también las hay que son más perezosas y llegan prácticamente con el otoño, permitiéndonos entre unas y otras que durante todo el año y todos los años puedan estar en nuestros platos.

Tras las respectivas explicaciones sobre el funcionamiento y proceder de una cata, que tan bien nos impartió D. Ismael Ferrer sobre como valorar los diferentes aspectos que podemos apreciar, se procedió a la misma, generando unos datos de los cuales se pueden sacar diferentes conclusiones de cada variedad de judía, las cuales nos pueden servir a la hora de decidir cómo usarlas en la cocina... y por lo tanto ejercer nuestro poder como consumidores dejando entrever que variedades queremos que el agricultor nos siembre, los parámetros que se valoraron en todas las judías fue el color del grano, su integridad, su consistencia, su piel y por supuesto, su sabor, agregando al final una calificación global y valorando todos sus parámetros de 1 a 5 (débil, apreciable, bastante, mucho y extremadamente)

Existieron leves y no tan leves diferencias en todos los campos, incluso en el del color, algo que, a priori, debería ser más homogéneo, pues no es un dato tan subjetivo como el gusto,

por ejemplo, la variedad comercial Coco Blanc, que se usó como testigo, se consideró mayoritariamente blanca (66,6%) aunque también hubo quien observó tonalidades amarillas y marrones (19,04% y 14,28% respectivamente) ya, con los datos en la mesa, lo que quedó más claro fue que la variedad más apreciada fue la judía pinta de Crivillén, tanto en la calificación global (71,42% en la casilla de me gusta mucho y 0% en me gusta en exceso) como en sabor (64,28% en agradable y 35,71% en muy agradable) aunque la judía pinta mata alta de Alcorisa le fue a la zaga (35,71% en la casilla de me gusta mucho y un 7,14% en la casilla de me gusta en exceso) y en el sabor (64,28% en agradable y 28,57% en muy agradable) la peor valorada en prácticamente todos los campos en esta cata fue la variedad comercial CocoBlanc (testigo)