

JUDÍAS DEL SOMONTANO: SABOR Y TRADICIÓN



A través de esta exposición, se adentrará en el mundo de la huerta y más concretamente en el cultivo de la judía y de las variedades tradicionales del Somontano.

Disfrutará de los conocimientos tradicionales que conservan las personas mayores sobre las variedades locales de judías que siguen existiendo gracias a ellas.

(Re)conocerá el ciclo de cultivo de esta legumbre que muchos hortelanos y hortelanas han mimado a lo largo de las décadas en las tierras fértiles del Somontano.

Esperamos que esta exposición le anime a cultivar y saborear estas ricas judías locales que son patrimonio alimentario de nuestro territorio.



*Los textos proceden en su mayor parte del proyecto *Tus semillas: un tesoro*, cuyo objetivo principal era recuperar los conocimientos y la cultura hortelana de nuestros mayores, “ta no trafegar-sen.”, y que nos llevó por muchas localidades del Somontano. Con este proyecto se pretendía promover el cultivo y la conservación de las variedades hortícolas tradicionales, conocer las variedades más interesantes a nivel productivo para futuros proyectos de desarrollo local, y promover prácticas sostenibles en la huerta.*

LA SIEMBRA

Primera etapa del cultivo de la judía, la siembra no se realizaba de cualquier manera. La luna, los santos y la elección de variedades adaptadas al territorio y al clima, son criterios que cualquier hortelano y hortelana tiene en cuenta para asegurarse una buena producción. Estos conocimientos se han transmitido de generación en generación.

En cuanto a los métodos de siembra, si bien ahora volvemos a hablar en el manejo agroecológico de la rotación y asociaciones de cultivos, no es una cosa nueva. Nuestros antepasados ya lo hacían.



Judía verdina de Estada.

“La luna, los santos y la elección de variedades adaptadas al territorio y al clima, son criterios que cualquier hortelano y hortelana tiene en cuenta para asegurarse una buena producción.”

“... la judieta si la siembras en luna de mayo, no cogerás una judieta ni media, y eso te lo digo yo que lo tengo comprobau. Desde que empieza una luna nueva hasta otra luna nueva, se te hará mucha planta pero ni flor ni fruto. Eso los abuelos lo sabían. En el único día que se puede sembrar en mayo es el día del Corpus, el día del Corpus te saldrá, no sé por qué...”

Ángeles Mur Rubiella, Castejón del Puente, 2014,
Tus semillas: un tesoro.



Judía verdeña procedente de Ainsa, cultivada en Colungo.



“...este año las judías, todos los que no han mirau la luna pa sembrarlas se les han cucau en la mata (...) En la luna de mayo no siembres que no cogerás nada...”

Tere Lacambra, Casa Morero, Estadilla, 2015,
Tus semillas: un tesoro.

“Yo las siembro, hago el caballón y las pongo en el lomo de arriba porque así aunque las tenga que regar pa nacer no se pone el agua por encima y no hace la corteza. en dos días la capa de dos dedos ya está seca; si la judía ya se ha hinchado, esa judía ya está muerta, y a tres dedos o cuatro (de profundidad), tarda más pero sale.”

José María Otto Rodal, Estada, 2015,
Tus semillas: un tesoro.

Judía blanca: “Para seca. La sembramos para San Juan. Se vendía antes. Es productiva. No es la del barco, aquí también tuvimos. Muy majas pero si hubiera frio pronto se hiela y hacer puñetas.

Judía de boliche: “Se siembra igual, la tenemos hace 40 años.”

Judía de careta: “Cuando sembrábamos panizo por las orillas, se enroscaba por las matas de maíz, para mayo, siempre mirábamos de salvar la luna. Se sembraba en el maíz porque no subía por las cañas y con el maíz se sujetaba entre una y otra y subía”.

Mariano Pueyo Obis y Maria Calasanz, Estada, 2015, Tus semillas: un tesoro.

“Las judías blancas, de siempre las he visto en casa, nunca he visto comprarlas. La de riñonada se acabó perdiendo, jahora no se cría hombre!, antes en los rastrojos se sembraba la judía; sembrabas el ordío, segabas, labrabas la tierra y a sembrar. Entre San Juan y San Pedro, a sembrar las judías”.

Francisco Rubiella Verace, Casa Corumba, Pozán de Vero, 2014,
Tus semillas: un tesoro.

Judía blanca: “La simiente de toda la vida. Siembra a piqué (directa). Tres en cada piqué, (si sale las deja). Antes la sembrábamos siempre en el rastrojo, cuando segábamos a mano, segábamos a mano un campo y ya en el rastrojo sembrabas, como lo hacías con las caballeras y muchas veces lo riciábamos, es hacer caballones con el arado y tirábamos la simiente por allí y luego lo tapábamos o lo hacíamos a tableta. De antes de casarnos, y llevamos 58 años”.

La de careta: “Se sembraba en el maíz porque no subía por las cañas y con el maíz se sujetaba entre una y otra y subía”.

Mariano Pueyo Obis y Maria Calasanz, Estada, 2015,
Tus semillas: un tesoro.

“Las mujeres, a media mañana y andando, les llevaban [a los hombres que sembraban] el recau en una cesta. Consistía en garbanzos con judías, patatas, arroz, media pata de tocino un día, otro oreja y tocino...”

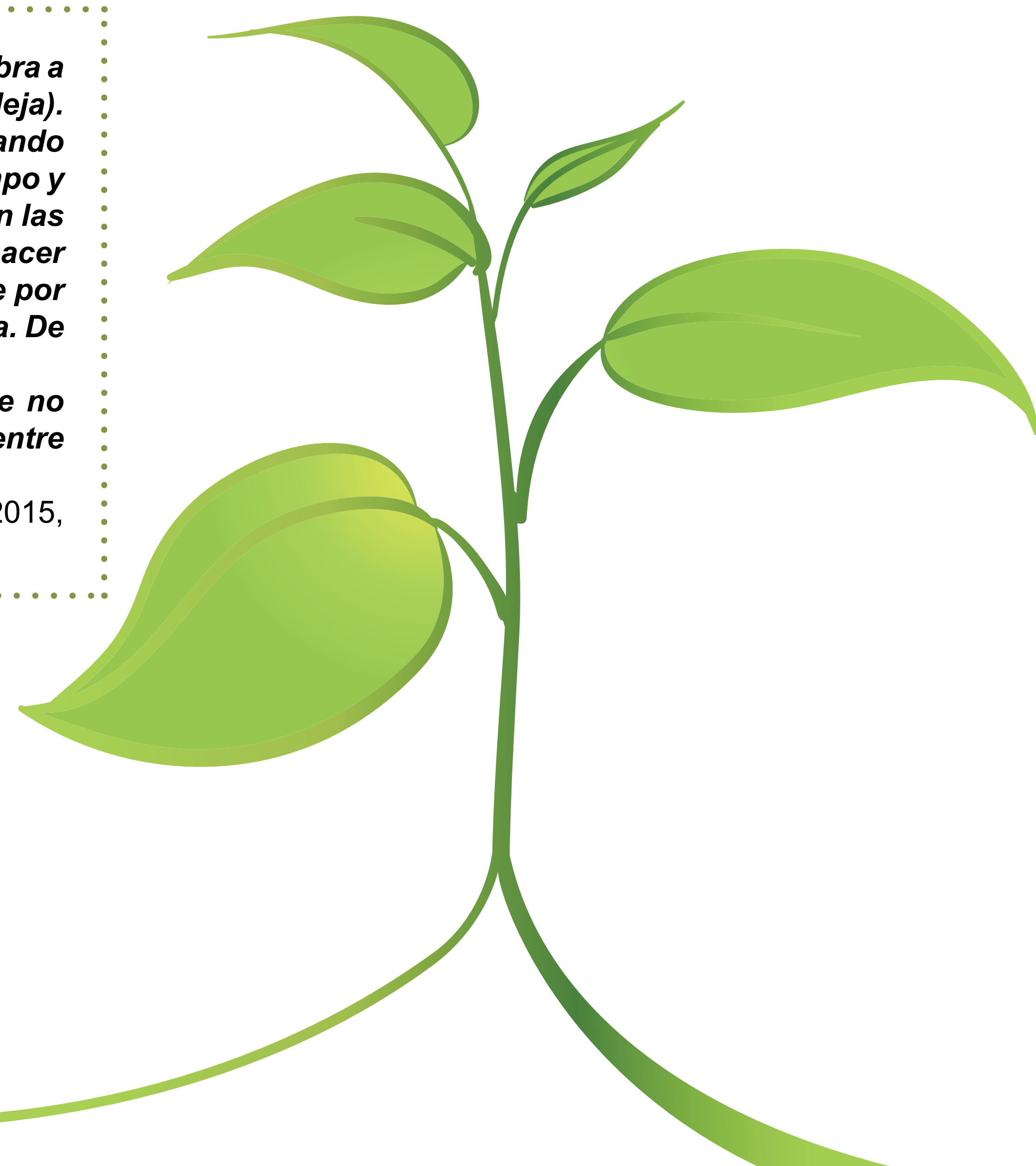
Grupo de Estudio del Patrimonio de Huerta de Vero.
Centro de Educación de Adultos “Somontano”, 2009.

“Se sembraban mucho las de Pilar, la de la manchita aquella, había barbaridades”.

Joaquín Pardinilla, Radiquero, 2014,
Tus semillas: un tesoro.

“Una variedad de semilla adaptada a un territorio, ofrece unos parámetros organolépticos en total armonía con la tierra, está llena de sabores, fragancias, olores y matices inéditos. Una variedad hortícola contribuye al mantenimiento de un territorio y a la salvaguarda de toda la cultura ligada al manejo de ese producto.”

Ismael Ferrer, Alimentacion del Presente, 2016.



EL CULTIVO

Una vez han germinado las semillas, y comienzan a crecer las matas, aquí, cada maestro tiene su librito. Unos las entutoran con caña y antaño al maíz, unos cortan la guía y otros dejan que crezca. Eso sí, los métodos de cultivo dependen de las variedades elegidas.

Y contra las enfermedades y las plagas poca cosa: un poco de cobre y cocciones caseras.

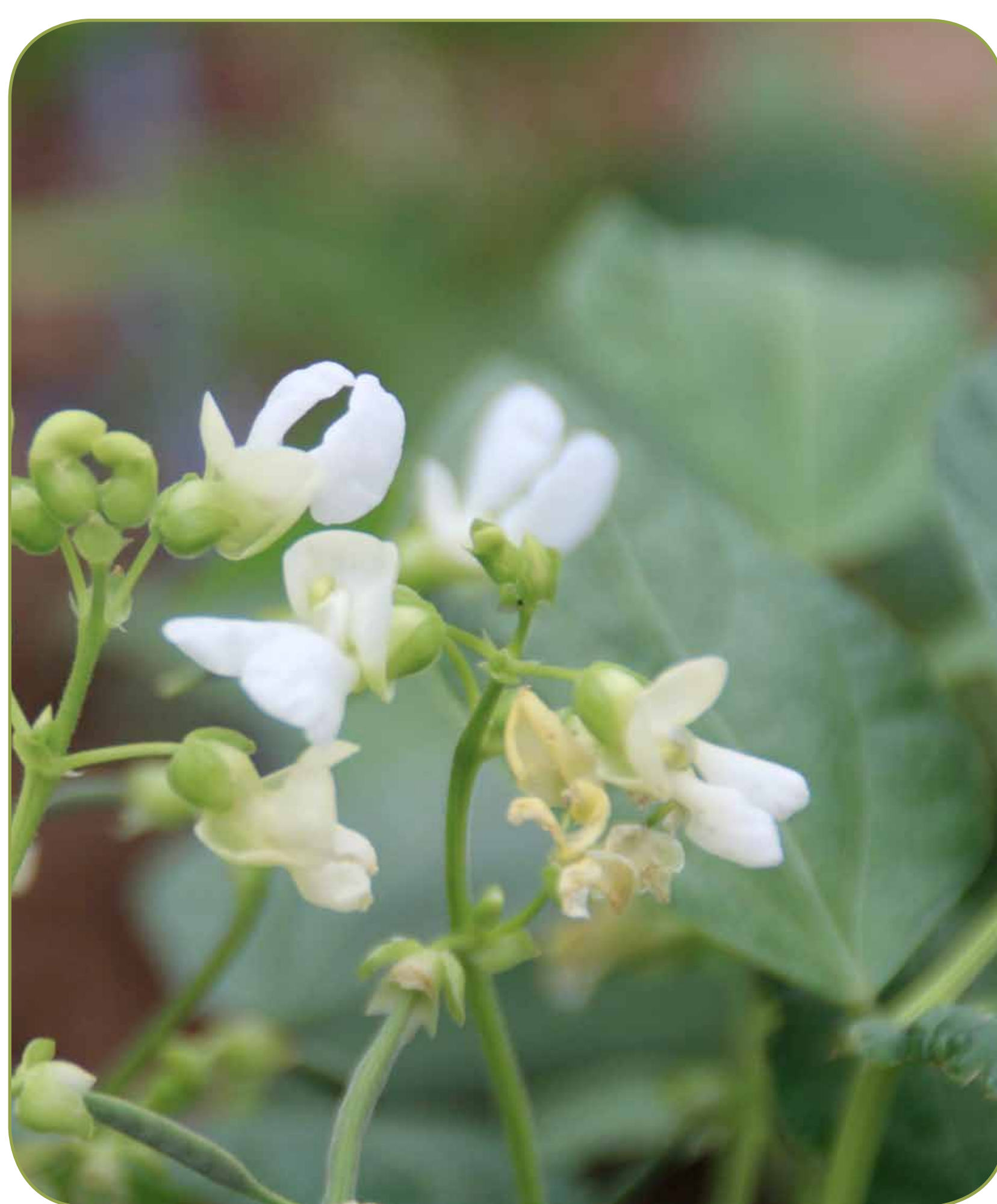
Sin echarles tantos productos como ahora, eran productivas.

Judía de careta o carilla:

“A veces las he empalau y a veces he cortau guías, no empalarlas bien si no que aquellas que más alargaban ponerles una caña. Me son más francas, que no tengo que empalar como las otras ¡son ricas!”

Hay que darles tres o cuatro repasos... si la dejás se desgrana sola (...) normalmente, hasta finales de agosto.

Irineo Sampietro Bailo, Castillazuelo, 2015, Tus semillas: un tesoro.



“Ninguna tienen piel, ni la blanca ni la canela, este año me han cogido 80 kilos, son productivas, pero tenía un buen trozo, yo tenía cuatro líneas largas”.

Tere Lacambra, Casa Morero, Estadilla, 2015, Tus semillas: un tesoro.

Judía blanca:

“Crecen mucho, cuando salen arriba hay a veces que se van a la caña de al lau, o se escuelgan por toda la punta. (no corta)

Yo la sulfato con cobre cuando están recién nacidas y a lo mejor otra vez y nada más. Un poco de abono, nada”.

Mariano Pueyo Obis y Maria Calasanz, Estada, 2015, Tus semillas: un tesoro.



Francisco: (Judía blanca) Crecía mucho más alta que nosotros. Se encañaba con las cañas. Y las de arriba las dejabas y cuando las bajabas las cogías. Cuando se acababan las cañas, volvían hacia abajo.

José: No hace mucho que crie lentejas, y guijas que también tenía, pero las he perdido. Esas eran fuertes pero gustaban de comer. Aquellas judías que se criaban tan bien era por el rastrojo, porque les daban la vuelta con las vertederas y se quedaba así y le hacía sombra incluso y a los tres días y cuatro salían (...).

Francisco: La judía blanca era muy suave muy cremosa, dejaba el plato con crema y la piel mucho más fina que las que ahora compramos.

José Buil Sanz, Casa Recho y Francisco Rubiella Verace, Casa Corumba, Pozán de Vero, 2014, Tus semillas: un tesoro.



Hay un sulfato que ya usaba mi padre, y sulfatamos todas las semanas el plantero. Es bueno sulfatarlo con cobre, porque mata todos los hongos, y luego cada semana. Hacemos una cocción (...) de unos 12 litros, debe ser 12-14, pongo un ramillete con cuatro o cinco hierbas: tomillo, que va muy bien porque esa hierba para las heridas, las cura, lo mismo a las personas que las plantas. Unas hojas de laurel, menta si es campo o del jardín es mejor, si es del campo mejor si la conoces, y ruda. Yo pongo un ramo así entre todas (señala con las manos) lo ato y lo pongo a hervir y cuando está el agua fría le echas un cuarto de vinagre pero de casa, que sea vinagre, no el que venden. Cada semana. Tienes que sacarlo cuanto baje el sol porque eso actúa sobre los nutrientes, está fresco en ambiente y no lo quema.

Ángeles Mur Rubiella, Castejón del Puente, 2014, Tus semillas: un tesoro.

LA RECOLECCIÓN

En la recolección también los santos tienen su importancia, tanta como el ciclo de cultivo de la variedad elegida: una judía tardía puede sufrir las heladas en estas tierras del Somontano.

Las judías “no vienen todas de vez” por lo que habrá que ir haciendo “varios repasos” según se vayan secando. Las últimas se recogen todas juntas cuando se arranca la mata.

Aunque la recolección es un tanto laboriosa, merece la pena el esfuerzo porque “judías como aquellas, ahora no compras”.

Judía de ganchez:

“Lo que pasa que viene muy tarde y se hiela y por eso dejamos de sembrar. Se debía de sembrar antes. El de Fonz las sembró un año antes y aún les fue peor, la pabella la sacan cuando ellas quieren, ya puedes hacer lo que quieras”.

Mariano Pueyo Obis y María Calasanz, Estada, 2015, Tus semillas: un tesoro.

Judía blanca:

“Para el Pilar estaban cogidas y otros estaban cogiendo”.

Francisco Rubiella Verace, Casa Corumba, Pozán de Vero, 2014, Tus semillas: un tesoro.



EL DESGRANADO

Arrancadas las matas ya secas, primero viene el secado al aire, a veces en el campo, otras en la falsa. Después se sacan las vainas de la planta, luego se desgranán pasando bien el dedo, que no quede ninguna y se aventan (echar al aire) para dejar la judía limpia.

“Se tiran en una bolsa y ya no se escampan (...) entonces las vacío allá, primero las dejo unos días al sol, por la mañana, y después con un tocho les pego unos golpes para abrir las vainas un poco y después les paso, cuesta mucho, les paso el dedo porque (porque) siempre se quedan una o dos, y entonces las meto en sacos.”

Tere Lacambra, Casa Morero, Estadilla, 2015, Tus semillas: un tesoro.

“Estas judías, cuando ya tienen hecho todo lo que han de nacer, paso y arranco las matas (...) y ya se secan del todo, luego para machacarlas cojo una manta o un plástico grande, mejor una manta de esas de antes de tela fina, la extiendes y un día bien sereno que haga un poco de aire, las voy mallando y luego las aventas”.

José María Otto Rodal, Estada, 2015, Tus semillas: un tesoro.



Exhibición del boliche de Embún. VIII Feria Aragonesa de la Biodiversidad Agrícola de la Red de Semillas de Aragón.

LA CONSERVACIÓN

Una de las ventajas de las judías secas es que se conservan muy bien y muchos meses. Son de estas legumbres que da gusto tener todo el año, y más aún si son de variedades tradicionales.

Antiguamente se conservaban en sacos, y de allí se cogían para comer, para la venta o el trueque y también para volver a sembrarlas al año siguiente. Hoy en día hay quienes las conservan en botes como se hace de toda la vida y otros que las guardan en el congelador.

Judía blanca y de riñón:

“La flor era blanca. Igual las de riñón. Las conservaban en sacos. Entonces se criaban muy bien, no se sulfataba”.

Francisco Rubiella Verace, Casa Corumba, 2014, Tus semillas: un tesoro.

CONOCIMIENTO Y TRADICIÓN

Muchos recuerdos hay en torno a lo que fue el alimento básico en tiempos de escasez. Las poblaciones de la huerta del Vero, así como otras que contaban con agua abundante de manantial, eran las que cultivaban esta legumbre. Por ello, no es de extrañar que la gastronomía en torno a la judía acompañe a muchos eventos tradicionales y al quehacer cotidiano.

La judía no sólo quitó el hambre a las familias que la cultivaban, además fue un producto fundamental de trueque para conseguir otros alimentos, herramientas o materias primas necesarias.



Judía amarilla cultivada en Radiquero.



Judía blanca mata baja cultivada en Radiquero.



Judía de riñón de Pozán de Vero.



Judía de ganchez.

Montse Castillo: antiguamente el 15 de mayo, fiesta de San Isidro, se iba de romería a este monte. Se guisaba un caldero de judías y se comían allí, con carne guisada. Venían de los pueblos de alrededor (Azara, Azlor...). Se pasaba la tarde en buena armonía, charrando y jugando a las cartas. El regreso era con las caballerías: "muy coloraus y muy alegres".

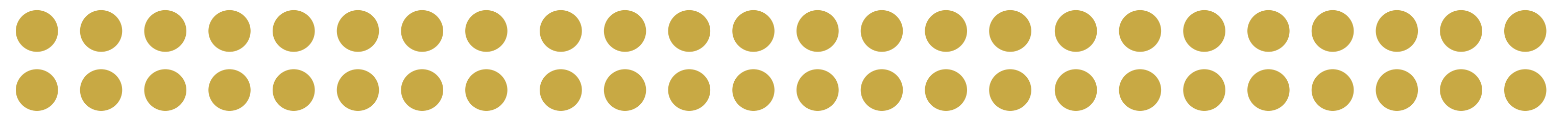
Grupo de Estudio del Patrimonio de Huerta de Vero. Centro de Educación de Adultos "Somontano". Huerta de Vero, 2009.

Judías de aceite (apañadas con sebo porque si utilizaban aceite "se iban a arruinar": para comer y también para almorzar.

Grupo de Estudio del Patrimonio de Huerta de Vero. Centro de Educación de Adultos "Somontano". Huerta de Vero, 2009

El 15 de mayo es la fiesta de San Isidro Labrador [...] antiguamente se iba al Saso, una partida de monte de la localidad, con los burros adornados y caminando. Al llegar a la Cruz se bendecían los términos y dos personas se encargaban de cocer las judías blancas en el caldero, comida típica de esta fiesta. Los ingredientes eran: judías blancas, dos o tres cabezas de ajo, una rama de laurel, pimentón dulce, canela, aceite de oliva y sal.

Grupo de Estudio del Patrimonio de Huerta de Vero. Centro de Educación de Adultos "Somontano" de Barbastro, Huerta de Vero, 2009.



Unos más, otros menos, hacías que decíamos medio caiz de judías, un caiz, caiz y medio, 9 dobles... un caiz, por fanegas, entonces se trabajaba así, ni se pesaba ni se medía, no se pesaba prácticamente, se medía un caiz 9 dobles, 1/2 caiz cuatro dobles y medio, por fanegas, la fanega de aquí no era igual que la de castilla, era 8 fanegas 1 caiz y la fanega de trigo venía a pesar 15 kilos, 12 almudes (...)

Irineo Sampietro Bailo, Castillazuelo, 2015, Tus semillas: un tesoro.

"Antes las judías se medían por almudes, 10 almudes = 1 doble de hierro y las almendras las vendíamos por dobles también (...). Yo me subía un saco de nueve dobles, al último piso si hacía falta. Que eran 9 x 10; 90 y 9 x 5; 45 ciento y pico de kilos, entonces no le teníamos miedo".

Domingo Caverro Margalejo e Isabel Andreu Villar, Casa Sidoró, Huerta de Vero, 2014, Tus semillas: un tesoro.



Judía canela de Jarque de la Val (Teruel), cultivada en Barbastro.



Judía carilla de Salas Altas.

Francisco: Judías de caretas de las pequeñitas

José Buil: Las que se hacían de secas que llamábamos de riñón, la del Pilar y la chata que llamábamos que para comer para mi es la mejor.

Francisco: De esa te daré.

(...)

José: Se sembraba para vender, porque entonces de un poco de judías que vendías o garbanzos o pollos que criabas para ventas porque no había un duro. (...)

Francisco: Se suministraba Berbegal, Formillos... todos compraban aquí judías, sacos y sacos de judías.

José Buil Sanz, Casa Recho y Francisco Rubiella Verace, Casa Corumba, 2014, Tus semillas: un tesoro.

CONOCIMIENTO Y TRADICIÓN

“Antes se hacía mercado en Barbastro, para el Pilar y ya bajábamos para vender del año”.

Judía de careta: “La conservamos por conservar la simiente, esa se hacía para los almuerzos. Las Pilaricas para los entierros, o con aceite o con cocido, con el tocino el hueso y por ahí”.

Mariano Pueyo Obis y Maria Calasanz, Estada, 2015, Tus semillas: un tesoro.

“Antes teníamos secas, (...) que hoy no las ponemos, no las hacemos. Bibon o del Pilar y otra blanca que no me acuerdo cómo se llamaba generalmente esas dos... y la que tengo yo en la huerta judía fina, de careta, había de 3 ó 4 clases había pa secas, pero vamos la corriente y eso era la del Pilar y la blanca, ¡esa que digo un poco plana, alargadeta!”.

Irineo Sampietro Bailo, Castellazuelo, 2015, Tus semillas: un tesoro.

La caparrona, es también muy buena, la judía esa de Monzón, es mucho más fina que la judía del Pilar, y tiene una mancha aquí como oscura, marrón, la caparrona no, es mucho más fina, más pequeña y lleva pintetas, es igual pero no es igual, se criaban muchísimo antiguamente.

Y esa otra judía que te digo, se llamaban chatas, porque eran chatas, eran extraordinarias, a lo mejor algún abuelo guarda, vete a saber.

Ángeles Mur Rubiella, Castejón del Puente, 2014, Tus semillas: un tesoro.

Pilarín: “Yo entiendo que las judías aunque las vendas caras dan mucho trabajo”.

Tere: “¿Para quien son caras?”.

Pilarín: “Para quien las compra”.

Tere: “Con un kilo de judías comen”... (gesticula con la mano queriendo decir muchos)

Pilarín: “Pero compran por un euro y pico y se remedian, no son tan buenas, pero se remedian”.

Tere: “Vale, ¡No cambia poco!”

Pilarín: “Que ya lo sé, que ya lo sé”.

“Las judías de barco, de Estadilla, antes eran famosas en toa provincia Huesca porque se regaban con el agua de la fuente. El agua de Estadilla es muy fina, sale a otra temperatura el agua. Las judías de Estadilla eran muy famosísimas y la gente van a dejar de hacerlas, y las del Pilar, ya va a recuperar otra vez las del Pilar, pero el año pasado me va a decir mi hijo - sácalas que no en ferem que no me gustan- y yo tengo que fer lo que a él le gusta, son muy bastas las del Pilar, tiene mucha piel y entonces se hincha la tripa y se pede mucho”.

Tere Lacambra, Casa Morero, Estadilla, 2015, Tus semillas: un tesoro.

“La judía de bibón que decimos o del pilar, esa en tiempos de invierno por la noche se cocía en el hogaril que entonces había un hogaril de fuego y todo mientras la velada que hacías allí en el hogar antes de irte a dormir. La noche era larga, se cocían pa el día siguiente pa almorzar”.

Irineo Sampietro Bailo, Castellazuelo, 2015, Tus semillas: un tesoro.



“Cuando iban a cazar las tordas ya se comían allí un plato de judías royas y a cazar allá, a segar, lo mismo, pero pa cocer to aquello había que hacer fuego, había que madrugar, porque el fuego calienta cuando hay brasa”.

“Pero judías en las fiestas no era normal, se gastaban en los entierros... para servir aquellas judías tenían un plato especial, un plato que sólo se usaba para los entierros, que se usaba en las casas buenas, que decíamos... aquella cubertería llevaba unas figuras como si fuera un paisaje: unas torres, un puente, un riachuelo, un bosque... negro, grabado en negro...”

Joaquín Pardinilla, Radiquero, 2014, Tus semillas: un tesoro.

“De forma generalizada cuando se habla de Patrimonio Cultural o Patrimonio Histórico se piensa en monumentos, museos, costumbres, lenguas, etnografía,... Desgraciadamente muy pocas veces son las que se reconoce al Patrimonio Alimentario, (semillas hortícolas, legumbres, cereales, árboles frutales, toda la biodiversidad y variedad vegetal y animal que ha conformado y nutrido un territorio a lo largo de la historia).”

Ismael Ferrer, Alimentación del Presente, 2016.



EL VIAJE DE LAS JUDÍAS

En el Somontano encontramos judías procedentes de otros lugares. El viaje de las judías ocurrió principalmente en los años 60, con el éxodo de las zonas rurales a las ciudades. Muchos hortelanos se quedaron Barbastro, eran tiempos de la industrialización. Algunas personas que bajaron de la montaña para casarse en algún pueblo del Somontano trajeron también con ellos sus simientes.

Contaba un hortelano de Berbegal, que había un cartero de Argavieso, “un tal José M^a”, que le dio planta de tomate. Posiblemente a través de este viajante local, otras variedades compartiría. Muchas simientes llegaron también por la vía de principal comunicación, la carretera de Lérida. Cuentan los más mayores de la zona del sur del Somontano que sus variedades tradicionales están muy ligadas al valle del Cinca y a aquellos que viajaban y venían de Cataluña.



Judía pinta de la Hoya de Huesca.

“Había unos boliches así de la forma redonditas pero blancas, abundaban mucho por la montaña”.

“Había una de por ahí por Almazorre, blanca y redondeta, era fina como una manteca, pero todo aquello... ya no hay judías, ni huertas ni hortelanos que es peor”.

Joaquín Pardinilla, Radiquero, 2014, Tus semillas: un tesoro.

“Llevamos (cultivamos) otra que nos envió un primo de Francia (hace) unos cinco años”.

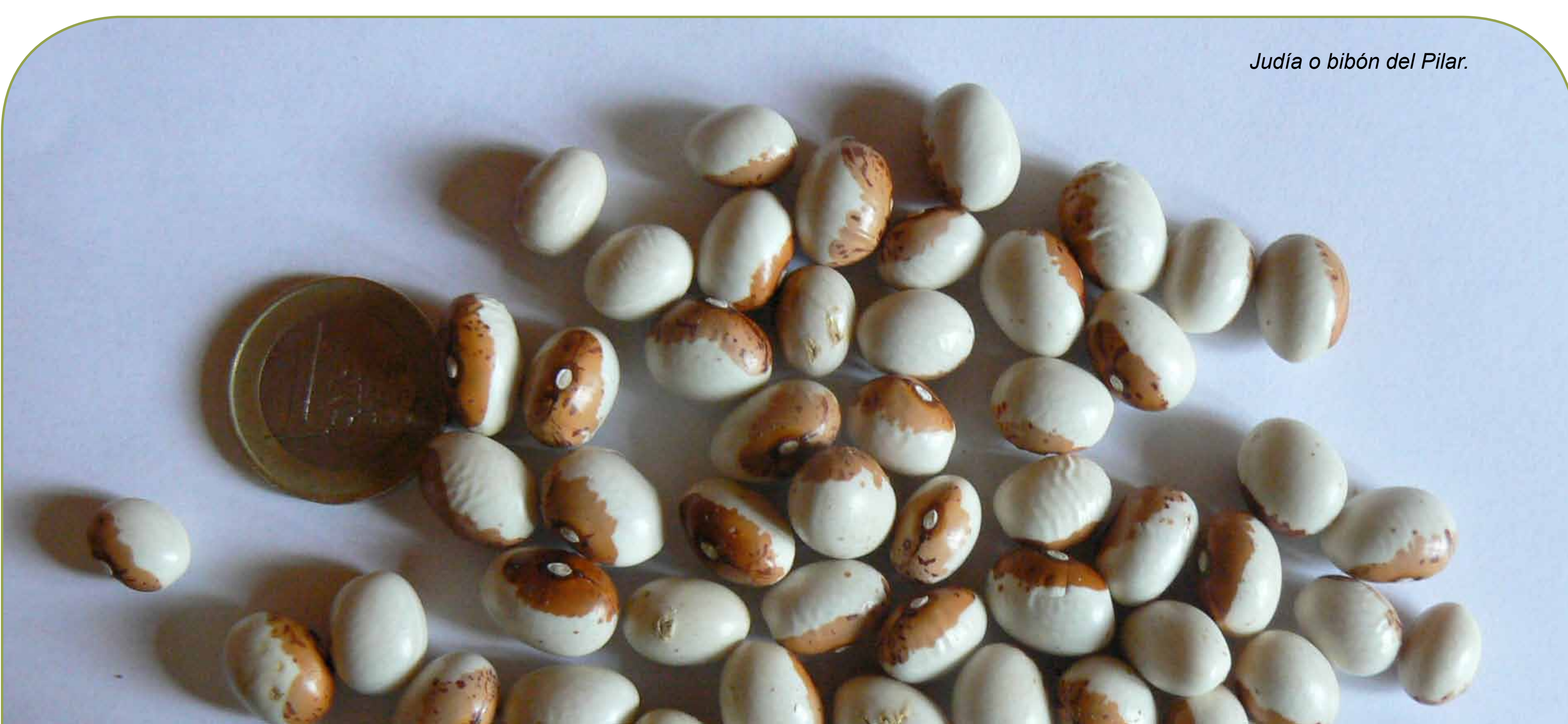
Mariano Pueyo Obis y María Calasanz, Estada, 2015, Tus semillas: un tesoro.

“Después de la guerra, se pasó un periodo de mucha crisis de alimentación, la huerteta, estaba todo en producción no había un palmo entre patatas, judías, y otras cosas, aquí criábamos patatas y judías en cantidad, mayor de la que tú podías consumir, pero trigo se recolectaba poco, hacía falta el trigo pa pan, y ¿qué hacíamos?, pues voy a contar: Fornillos, Berbegal... ahí recolectaban mucho más cereal pero entonces ahí no tenían ni un palmo de regadío, que hoy lo tienen el regadío del canal, pues íbamos a intercambio, pues salíamos, La Clamor está como entre los dos caminos, a mitad de camino digamos, ellos con trigo y nosotros con patatas y judías, para hacer el intercambio... aquí hubo una canción: “En el cielo manda Dios y en España manda Franco y en La Clamor de Laluega, el estraperlo del saco”.”

Irineo Sampietro Bailo, Castillazuelo, 2015, Tus semillas: un tesoro.



Bolicho de Estada.

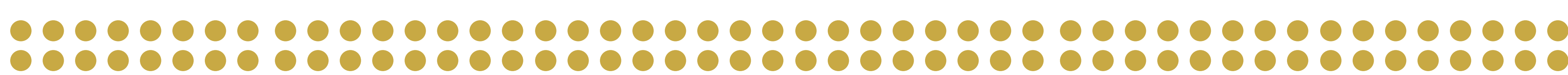


Judía o bibón del Pilar.

GASTRONOMÍA

Si todo el mundo está de acuerdo en algo, es en la diversidad de sabores y texturas que tenían las diferentes variedades de judías que se cultivaban. Había distintas preferencias, pero aquella diversidad se recuerda con añoranza. El tiempo trajo otras variedades tradicionales de otros lugares que se incorporaron en algunas huertas, por su sabor o finura, pero como la adaptación al terreno y al clima de las locales, las de aquí de toda la vida, ninguna.

En la actualidad algunos cocineros apuestan por recuperar y fusionar variedades tradicionales porque el sabor que aportan da prestigio al plato, porque son parte de la cultura y la tradición de su tierra, y porque “tienen nombre y apellido” (Ismael Ferrer).



“Lo que compras, por bien que lo elabores aquello no tiene ni sustancia, ni gusto, ni nada, no sabes lo que comes ahí, no lo sabes, entonces sí, entonces sí se sabía”.



Romería de San Isidro al Saso. Huerta de Vero 1958.

“La judía de canela de sabor muy buena, más que las pintas que venden por ahí.

Cocerlas las meto en frío, todas las judías siempre en frío y cuando hierven las escaldo tres veces, las asusto, todas, cuando ya hierve deprisa, un vaso de agua, le pongo poca pa ponerlas a hervir, un vaso de agua, cuando vuelve a hervir otro vaso de agua y cuando vuelven a hervir otro vaso de agua, tres veces, al mínimo y nada más.

Las blancas las meto el día antes, se cuecen en 20 minutos, menos, yo a veces voy a la era y mientras doy de comer a los bichos cuando vengo ya están cocidas”.

Tere Lacambra, Casa Morero, Estadilla, 2015, Tus semillas: un tesoro.



“La judía blanca era muy suave muy cremosa, dejaba el plato con crema y la piel mucho más fina que las que ahora compramos”.

Francisco Rubiella Verace, Casa Corumba, 2014, Tus semillas: un tesoro.

“Yo de pequeño las aborrecí, no había otra cosa pa comer, me daba pa comer mi abuelo de careta, estas con la manchita negra, con calabaza. Para comer de las blancas y para merendar como no había pan, mi abuela me hacía una plato de judías de riñón, las de Pilarica que se dice.”

Mariano Pueyo Obis y Maria Calasanz, Estada, 2015, Tus semillas: un tesoro.



“La mejor receta de cocina, es aquella que mejor reconoce y sabe expresar un territorio.”

“Lo que hay en juego no es cualquier cosa, es el gusto por la vida y por nuestra salud.”

“¿Se puede llamar a una variedad local como la Judía del Pilar que se ha cultivado en otro territorio, con el mismo nombre?”

Ismael Ferrer, Alimentación del Presente, 2015 y 2016.

“La verdadera y genuina cocina española reposa en los fogones regionales, que han podido salvarse de la invasión cosmopolita, causante de la estandarización de nuestras delicias gastronómicas.”

Teodoro Bardají Mas, Cocina para fiestas, 1944.

“Un plato que deben conocer las nuevas generaciones, para que sepan lo que es bueno.”

Joaquín Coll Clavero, Manjares del Somontano, 2002.

“Pues bien, un milenio de abundancia, de cultura hortelana y acuática, de refinada educación del gusto y autonomía alimenticia, están a punto de extinguirse... Tras su ausencia, seremos las víctimas perfectas de un mercado globalizado de alimentos, donde bajo la suave piel de aparentes, si bien insípidas verduras, se ocultarán tal vez irreparables daños ecológicos...”.

Joaquín Coll Clavero, Manjares del Somontano, 2002.



Bendición y reparto de las judías de San Isidro. Huerta de Vero.