



La judía de Bergantiños

por: A.P. Rodriño*, A.M. de Ron*, C. Gómez-Ibarlucea** y P. Vibrino***

LA PRODUCCION EN GALICIA

La judía común es un cultivo de gran relevancia en todo el N de España y, particularmente en Galicia con 36.188 ha. de superficie y 14.490 Tm. de producción en 1994 (Junta de Galicia, 1995). Destaca La Coruña como provincia de Galicia y de España con mayor superficie dedicada a su cultivo (18.812 ha. con una producción de 6.514 Tm.) y donde la zona de mayor producción es la comarca de Bergantiños (Municipios de Carballo, Laracha, Coristanco, Laxe, Malpica y Ponteceso) y Municipio de Zás por la cantidad y calidad de la producción. Se calcula que en esta comarca hay unos 5.000 productores con una producción anual de unas 2.000 Tm.

Sin embargo, tras un máximo de producción de 22.033 Tm. en 1988 se viene apreciando un descenso general de la misma (Tabla 1 y gráfico 1) en Galicia y otras comunidades, con un aumento de las importaciones (MAPA, 1994).

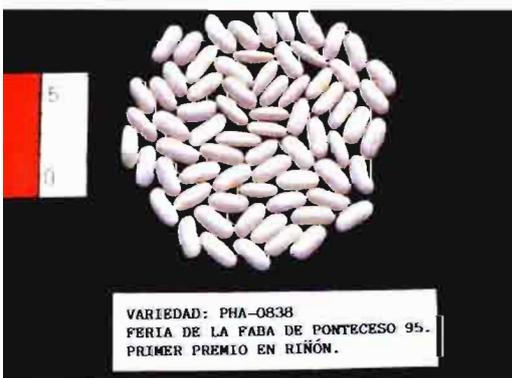
Algunas de las razones que han contribuido a este descenso son las exigencias del cultivo, la susceptibilidad a plagas y enfermedades, la migración de la población rural a las ciudades y los nuevos hábitos en la alimentación, la dureza del trabajo de recogida de la cosecha, sobre todo si está asociada con maíz, así como las bajas producciones y cualidades nutritivas deficientes.



Por ello es necesario progresar en la mejora genética de la especie, para obtener un producto con un valor agronómico adecuado y con nuevas posibilidades en el mercado.

HISTORIA Y USOS DEL CULTIVO

El cultivo de la judía se extendió por la comarca de Bergantiños al mismo tiempo que el de maíz. Los historiadores del siglo



- Siempre presente en el caldo gallego
- Producto tradicional de la Tierra
- La Misión Biológica de Galicia realiza programas de mejora.

Tabla 1. Serie evolutiva de la producción de judía común.

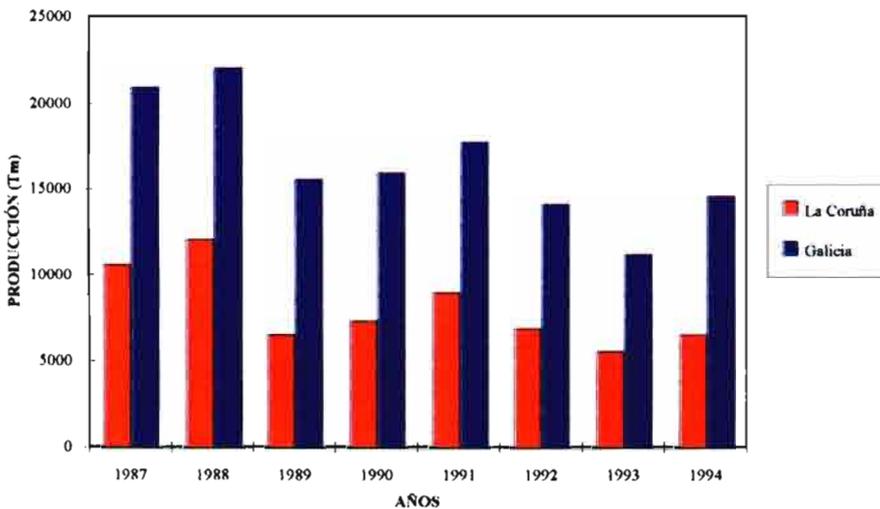
	Años							
	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994
La Coruña	10589	12064	6536	7298	8951	6885	5550	6514
Galicia	20901	22033	15519	15900	17645	14011	11147	14490

(*)Misión Biológica de Galicia. C.S.I.C.

(**)Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo.

(***)Consejería de Agricultura. Junta de Galicia.

FIGURA 1. SERIE EVOLUTIVA DE LA PRODUCCION DE JUDIA COMUN



XVIII mencionan estos dos productos en sus escritos y manifiestan que son utilizados para el pago de las rentas a la Iglesia y a los terratenientes. Esta expansión conjunta se debe fundamentalmente a que estas dos especies se cultivaron asociadas en Galicia cuando comenzó su introducción.

La dureza de la piel y el desarrollo homogéneo de la semilla hace que los productos preparados con Fabas de Bergantiños posean una características peculiares. Esto implica que las "fabas" tengan una especial acogida en el mercado para la preparación del caldo gallego, plato culinario más consumido en los hogares gallegos y, que siempre llevan "fabas" aunque prescindan de otros ingredientes. También son apreciados los guisos hechos con judías de esta comarca.

Existen dos variedades, la "faba pequeña do país", llamada también "asturiana" y similar a la variedad granja de Asturias, de la que hay menos producción y llega a adquirir altas cotizaciones por su gran demanda y la "faba de riñón do país" que es la más tradicional. Actualmente las "alubias de Bergantiños" junto con la "alubia carilla" (Extremadura), la "alubia de Gemika" (País Vasco) la "alubia de Tolosa" (País Vasco, los "caporrones" (Rioja) y la "faba asturiana" (Asturias) son consideradas Productos tradicionales de la Tierra (MAPA, 1996). Por todo ello en Galicia se tiene como objetivo poner de manifiesto la potencialidad de la judía de Bergantiños para ser base de un programa de mejora genética de las cualidades del grano, obteniendo un mejor producto, cualificado para optar a denominaciones. En esta tarea participan los investigadores y técnicos de la Misión Biológica de

Galicia (Pontevedra) y del Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo (La Coruña) con la colaboración de la Sociedad Cooperativa del Campo Santa María (Rus, La Coruña), el Ayuntamiento de Ponteceso (La Coruña) y la Fundación para el Desarrollo de la Comarca de Bergantiños (La Coruña).

ANÁLISIS DE LAS CUALIDADES DEL GRANO

En la colección de germoplasma de la Misión Biológica de Galicia existen 23 variedades de judía procedentes de la comarca de Bergantiños. Algunas de ellas han sido recogidas en la "Feria de la Faba" de Ponteceso de Noviembre de 1995 y fueron analizadas para caracteres cualitativos del grano. Se ha usado la metodología seguida por Bourne (1967), Quenzer et al (1978), Ron y Amurrio (1995) y Santalla et al (1995).

Tabla 2. Análisis de las cualidades del grano de variedades de judía común de Bergantiños.

VARIEDAD	MS	V100	ABS	PS	PIEL	PROT	LS	AS	GS
Variedades "riñón".	0,89	32,7	103,7	112,3	6,8	28,5	19,5	8,6	6,6
Variedades "asturiana"	1,29	52,7	120,0	106,7	6,2	29,7	23,7	10,2	7,9

MS	masa de 1 semilla (medida sobre 10 semillas) (g)
V100	volumen de 100 semillas (cm ³)
ABS	% de absorción de agua en remojo de 16 horas
PS	1/10 mm de penetración, tras 16 h de remojo y 5 min, de cocción a presión
PIEL	proporción de piel, tras 16 h de remojo
PROT	% de proteína (materia seca), analizado por infrarrojo cercano de transmisión
LS	longitud de la semilla (media de 10) (mm).
AS	anchura de la semilla (media de 10) (mm)
GS	grosor de la semilla (media de 10) (mm)

Los resultados de los análisis de las cualidades del grano se observan en la tabla 2. De las variedades analizadas, se presentan las medias de los datos. Con respecto a características de importancia culinaria podemos destacar la mejor penetrabilidad, piel menos resistente, de las variedades "riñón", siendo la proporción de piel similar en todas las variedades, el mayor tamaño y mejor absorción de agua de las variedades "asturiana", el contenido proteico es elevado siendo algo mayor en las variedades "asturiana" pero con diferencias poco relevantes.

Todas estas variedades son una muestra de las cultivadas en la zona sin que hayan sido sometidas a selección, presentando cualidades importantes para incluirlas en programas de mejora. Este trabajo se está realizando en la Misión Biológica de Galicia, mediante la obtención de líneas puras a partir de cada variedad, como base para la mejora genética de éstas, lo cual podría facilitar su comercialización.

REFERENCIAS

- Bourne, M.C. 1967. Size, density and hardness in dry beans. *Food Technology* 21: 335-338
- MAPA. 1994. Anuario de estadística Agraria 1994. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- MAPA. 1996. Alimentos de España. Denominaciones de Origen y Calidad. MAPA-MERCA-SA.
- Quenzer, N.M., V.L. Huffman, E.E. Burn. 1978. Some factors affecting pinto bean quality. *Journal of Food Science* 43: 1059-1061.
- Ron, A.M. de, J.M. Amurrio. 1995. Seed protein content of pea varieties from northwestern Iberian Peninsula analyzed by near infra-red transmittance. *Second European Conference on Grain Legumes*: 376.
- Ron, A.M. de A.P. Rodiño, C. Gómez-Ibarlucea, P. Vilarino. 1996. Valoración cualitativa preliminar de variedades de judía de la comarca de Bergantiños (La Coruña). X Jornadas de Selección y Mejora de Plantas Hortícolas. *Actas de Horticultura*. En prensa.
- Santalla, M., A.M. de Ron, P.A. Casquero. 1995. Nutritional and culinary quality of bush bean populations intercropped with maize. *Euphytica* 84: 57-65.
- Xunta de Galicia. 1995. Anuario de estadística agraria 1994. Xunta de Galicia.