



Javier Tardío

Judía plancheta Sierra Norte de Madrid

Phaseolus vulgaris L.

Familia: Leguminosae (Fabaceae)

USOS PRINCIPALES



NOMBRES LOCALES

Castellano: judía plancheta (nombre extendido por toda la Sierra Norte), judía planchuda (Villavieja del Lozoya), judía blanca (Canencia, Montejo de la Sierra, Puebla de la Sierra, Valdemanco), judía blanca aplanchada (Puebla de la Sierra), judía blanca de matanza (Valdemanco), judía blanquilla (Valdemanco, Puebla de la Sierra), judía ochavada (Canencia, Pinilla del Valle, Rascafría), judía de ensalada (Valdemanco), judía de matanza (Valdemanco) [1].

INTRODUCCIÓN

Se ha registrado el uso y cultivo en la comarca de la Sierra Norte de Madrid, en los municipios de Bustarviejo, Canencia, El Berrueco, La Acebeda, Montejo de la Sierra, Pinilla del Valle, Puebla de la Sierra, Rascafría, Valdemanco y Villavieja del Lozoya [1,2]. Se cultiva en huertos de montaña con suelo síliceo, que reciben riego en verano.

Se trata de una variedad cultivada en la comarca desde hace más de un siglo. Las personas que la cultivan afirman que ya lo hacían sus padres y abuelos [1].

DESCRIPCIÓN

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

Las **semillas** son blancas y de grano grande, arriñonado o rectangular, y se caracterizan por ser planas. Sus vainas son verdes, curvas y tienen mucha hebra en las suturas, por ello solo se consume su grano seco [1,2].

La **planta** es de crecimiento indeterminado, por lo que requiere ser entutorada [1,2].

Las **flores** son de color blanco [1,2].

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Tienen un **ciclo de cultivo** largo, es decir, tardan alrededor de cuatro meses en producir grano [1,2]. Requiere clima fresco para tener una producción óptima.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Tiene **textura** suave y piel fina. Se dice que es “suave y fina”, “fina de **sabor** y de piel” [3].

VALORACIÓN LOCAL

Muy **apreciada** por su **sabor** y **textura**, es considerada por muchos informantes la mejor para consumo del grano seco, junto con las judías pintas. Sus **inconvenientes** son que es poco productiva y que necesita mucho tiempo de cocción, ya que según cuentan tenía que estar todo el día en el fuego para poder comerla por la noche. También resulta más vulnerable a las heladas que otras variedades y las vainas maduras se estropean más fácilmente que otras con la lluvia, ya que tienen la cáscara fina [1].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Se consume el **grano seco cocinado**. Era típico en muchos pueblos de la comarca comerlas estofadas. En Valdemanco se preparaban para la cena del segundo día de la matanza, cocidas con laurel y una cabeza de ajo. Se servían aliñadas con aceite y vinagre, casi sin caldo. También se preparaban guisadas, añadiendo al final de la cocción cebolla y ajo rehogado. Otra receta tradicional es prepararlas con liebre: se cocían las judías con ajo, laurel y aceite crudo; por otro lado, se preparaba la liebre estofada y cuando estaban los dos guisos “arreglados”, se juntaban.

En Montejo de la Sierra se preparaban guisadas con perdiz, o estofadas, incorporando a la receta anterior cebolla, aceite crudo y un chorrito de vinagre al final de la cocción. En La Acebeda se estofaba la judía con tomate, pimiento, cebolla y aceite, echándolo todo en crudo y añadiendo como condimento un ajo, una hoja de laurel y una cucharada de pimentón. Las judías planchetas también se preparaban en muchos pueblos guisadas con oreja, costilla y morro de cerdo [1,2]. Muchos de estos platos se siguen preparando hoy en día, pero se comen con menos frecuencia que antiguamente [3].



CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Se **siembra** por San Isidro (15 de mayo), para evitar las heladas tardías.

Las matas se **entutoran** y para que no se tumben con el aire, se apoyan las varas de hileras contiguas unas sobre otras y además se atan todas las de la misma hilera, sujetando la cuerda en el suelo a cada lado con una estaca [1,3].

Requiere **riego** abundante, más que otras variedades de judía. La forma de riego tradicional por inundación de los surcos se mantiene en la actualidad. Suele realizarse una vez a la semana y, en la época de mayor calor, cada cinco días [1,3]. El agua de riego influye en la calidad de la judía, según nos contaba un hortelano de Valdemanco,

“cuanto más fría el agua, más fina la judía; más mantecosa y piel más fina” [1].

Las vainas secas con el grano ya maduro se **cosechan** a partir de mediados de septiembre y durante todo el mes de octubre. Antiguamente la producción era tanta que en muchos casos se trillaban en la parva, como los cereales. Si se cosechaban pocas se extendían al sol sobre una manta o sacos y cuando estaban bien secas se pisaban las vainas. Según nos recomiendan, es preferible que se sequen siempre con vaina, sin desgranar [1].

La semilla se **selecciona** una vez cosechada, eligiendo los granos más sanos, de mejor aspecto y que mantuvieran la forma aplanada y rectangular característica de la variedad. También se **intercambiaba** entre vecinas para que la semilla “cambiara de tierra”. Para renovar



Flor y vaina verde de judía plancheta. Javier Tardío

la simiente en ocasiones se iba a Villavieja del Lozoya a comprar o intercambiar semilla, ya que en este municipio la judía plancheta se daba muy bien [1].

Esta variedad se producía para la venta en Villavieja del Lozoya y Puebla de la Sierra. También servía como moneda de cambio para conseguir trigo, garbanzos, vino, aceite o diversas frutas y hortalizas [1,3].

■ SITUACIÓN ACTUAL

Se sigue cultivando en muchos municipios, aunque se dedica mucha menos extensión que hace unas décadas a su cultivo y la producción está destinada principalmente al autoconsumo [1]. Sin embargo, en 2016 se creó una Asociación de Cultivadores de Judía de la Sierra Norte, que aglutina a pequeños productores de la comarca y pretende dar un impulso a las variedades tradicionales de judía en la zona, entre las que ocupa un lugar destacado la judía plancheta [2].



Matas entutoradas de judía plancheta. Javier Iardio

■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
IMIDRA*	BGCM089	judía blanca	Bustarviejo (Madrid)
IMIDRA	BGCM092	judía plancheta	Puebla de la Sierra (Madrid)
IMIDRA	BGCM096	judía ochavada	Rascafría (Madrid)
IMIDRA	BGCM104	judía plancheta	La Acebeda (Madrid)
IMIDRA	BGCM115	judía plancheta	Montejo de la Sierra (Madrid)
IMIDRA	BGCM040	judía plana	Villavieja del Lozoya (Madrid)
IMIDRA	BGCM047	judía blanca aplanchada	Puebla de la Sierra (Madrid)

*Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario, Comunidad de Madrid

■ REFERENCIAS

1. Aceituno-Mata 2010; 2. Lázaro *et al.* 2016; 3. Aceituno-Mata 2017a.

