



Xènia Torras

## Mongeta del ganxet Cataluña

*Phaseolus vulgaris* L.

**Familia:** Leguminosae (Fabaceae)

### USOS PRINCIPALES



### NOMBRES LOCALES

**Castellano:** judía de *ganxet* (extendido por toda Cataluña), judía de gancho [1,2].

**Catalán:** mongeta del ganxet (extendido por toda Cataluña) [1].

### INTRODUCCIÓN

La *mongeta del ganxet* es conocida y consumida en toda Cataluña pero sus comarcas de producción más populares son Bages, Baix Empordà, Barcelonès, Garraf, Gironès, Selva, Maresme, Osona, Penedès, Tarragonès, Vallès Occidental y Vallès Oriental [1].

Se cultiva en huertos de regadío con suelos arenosos en clima cálido y templado.

El origen y la antigüedad se remonta a varias generaciones, ya que los agricultores entrevistados recuerdan a sus abuelos hablando de la variedad como un cultivo conocido desde siempre [3]. De hecho, existen referencias escritas de su cultivo desde 1880 [4] y a mediados del siglo XX se registró también el uso de esta variedad por la Hermandad Sindical de Agricultores y Ganaderos de la provincia de Barcelona [5].

A través del estudio genético de la variedad se ha podido reconstruir su historia y se ha descubierto su parentesco con formas mesoamericanas del tipo comercial denominado *Great Northern*, así como el proceso de introgresión que ha sufrido, especialmente con variedades de este mismo tipo, como la *planchada* [2]. Según varios autores, llegó de América a partir del intenso comercio entre las Antillas y la costa catalana, entre los siglos XVIII y XIX [6]. El punto de entrada se supone entre la costa de Tarragona y la de la comarca barcelonesa del Maresme [2].

### DESCRIPCIÓN

#### CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

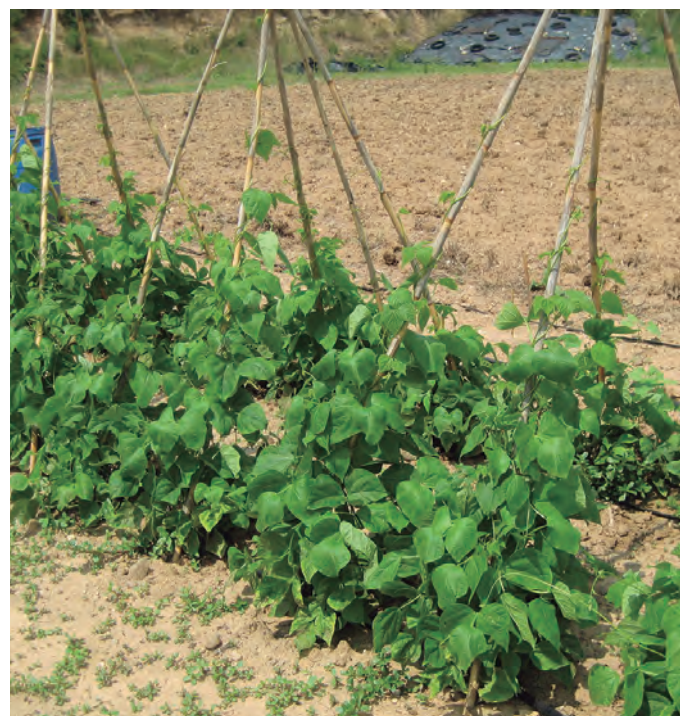
Las **semillas** son completamente blancas, con una característica forma de gancho que le da nombre [6]. El grado de gancho y el ta-

maño dependen de la zona de cultivo, ya que en zonas más frías de interior el ciclo de la variedad es más corto y por lo tanto las semillas se desarrollan menos. Por ello se distinguen varios morfotipos dentro de la variedad, según el tamaño del grano: *mongeta del ganxet xic* (Cataluña central) o *mongeta del ganxet menut* (Vallès Oriental, Vallès Occidental, Tarragonès), *mongeta del ganxet mig* (Vallès Oriental) y *mongeta del ganxet gros* (Vallès Oriental).

Las **vainas** son de color verde uniforme, con pico y sección elíptica.

La **planta** es de mata alta o crecimiento indeterminado, con hojas verdes y lanceoladas. Existe una variedad similar, denominada *ganxet terret*, que es de mata baja, ciclo más corto y con el grano más pequeño y con menos gancho.

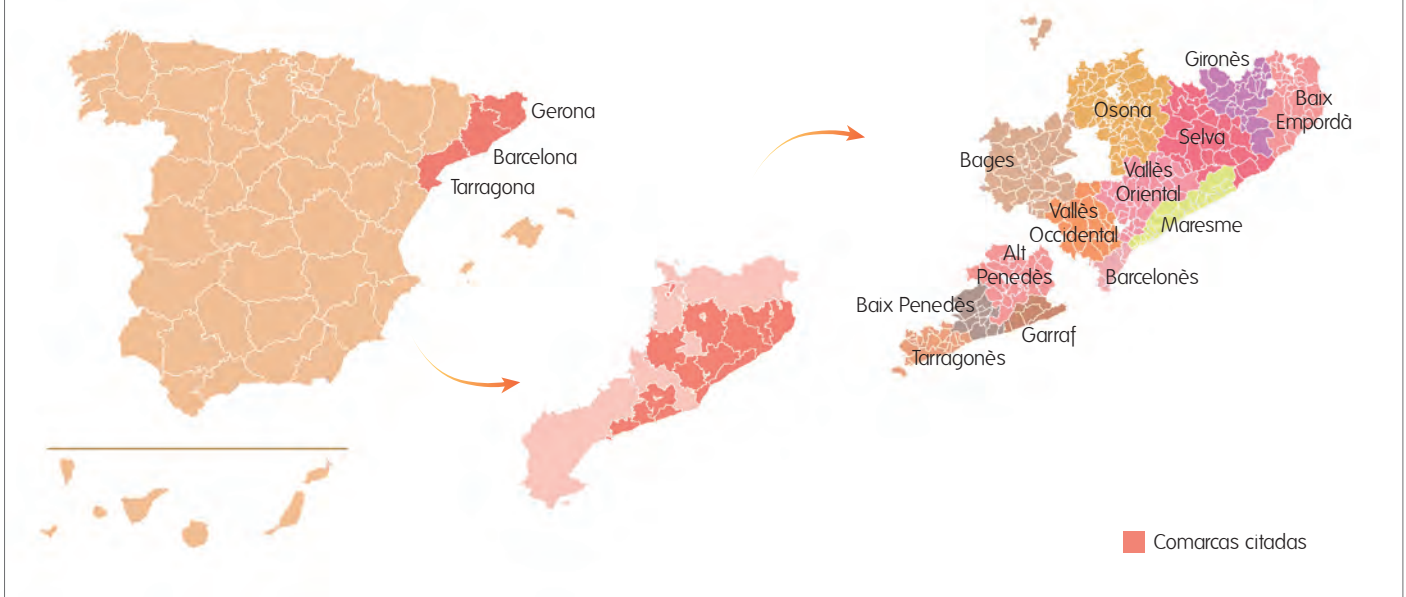
La **flor** es de color blanco.



Mata de mongeta del ganxet. Xènia Torras

Autora: Xènia Torras, por Xarxa Catalana de Graners

## MAPA DE DISTRIBUCIÓN



### CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Variedad de cultivo **delicado**, sensible a las inclemencias agronómicas y de **productividad** media.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Tiene **sabor** suave y la **piel** fina, que apenas se percibe. Una vez cocidas tienen una **textura** cremosa.

### VALORACIÓN LOCAL

Es la variedad más conocida en Cataluña, **muy apreciada** por su sabor y cremosidad [2].

### ■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Se cultiva exclusivamente para la **alimentación humana** y es muy popular para acompañar carnes. Uno de los platos tradicionales de Cataluña es la butifarra con alubias (*botifarra amb mongetes* o *botifarra amb seques*), que se hace generalmente con judías de esta variedad. Para preparar este plato las judías se dejan en remojo un día antes de cocinarlas. Después se ponen a hervir en agua fría con un pellizco de sal, se cuecen hasta que están tiernas, alrededor de 40 o 50 minutos y se sirven en un plato con un poco de aceite de oliva por encima. Se comen como acompañamiento para la butifarra cocinada a la brasa. Este plato se suele acompañar de pan con tomate.

También se consume la semilla pocha o "desgranada" [3], es decir, recolectada madura pero antes de secarse del todo. De esta manera el grano se conserva poco tiempo, por lo que suele ser una práctica de autoconsumo o para consumidores que la encargan por adelantado.

### ■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

En las zonas más cálidas de la costa se **siembra** la primera quincena de julio, mientras que en las más templadas del interior se adelanta quince días su cultivo, realizándose la última semana de junio. Algunos agricultores recomiendan realizar la siembra con la luna en cuarto creciente para que crezcan bien; dicen que si la siembra se

hace en cuarto menguante, florecen solo en la parte de abajo. Se siembran a golpes de tres a seis semillas, en un marco de plantación de 50 x 80 cm [2]. La profundidad de siembra (2-5 cm) depende del tipo de suelo y de la sazón de este: cuanto más arenosos y menos húmedos, más profundidad. Si se ha formado costra superficial en el suelo antes de que germine la semilla, esta puede impedir que nazcan por la imposibilidad de que las plántulas puedan romperla. Si eso pasa, se aconseja pasar una grada de púas, que ayuda a eliminar plantas adventicias y a descostrar la superficie para facilitar la germinación.

Una de las razones del éxito de su cultivo es que es ideal para las **rotaciones** con cereal o con otras especies hortícolas más exigentes como las solanáceas [2,5]. Esto se debe a que, como todas las leguminosas, es un cultivo fijador del nitrógeno atmosférico que mejora la fertilidad del suelo.

Se hace un **desherbado** o escarda después de cada lluvia. Antiguamente, al tener que hacerse los surcos para el riego a manta, se hacía el desherbado a la vez que se rehacían los surcos.



Mongeta del granxet germinando. Xènia Iorras



Vaina seca con granos de mongeta del ganxet.  
Xènia Torras

Se **entutoran** atando las varas o cañas, de cuatro en cuatro, en la parte superior, para formar unas estructuras denominadas barracas [2] o *polleras* [3]. Para el entutorado es necesario aprovechar una lluvia cuantiosa o hacer un riego en profundidad para poder clavar las varas unos 35-40 cm de profundidad, ya que si no se hace así pueden caerse con el peso de las matas y el viento.

Al ser una leguminosa **no se abona** el terreno antes de la siembra, ya que esta práctica genera mucha mata y poca flor, retrasando la cosecha y reduciendo la producción [3].

Las judías en general y esta variedad en particular son exigentes en agua, por lo que se **riegan** una o dos veces a la semana, dependiendo de la evapotranspiración, la pluviometría y del estadio de crecimiento [7].

La **cosecha** se hace de noviembre a enero. Para que se sequen las vainas, se arrancan las plantas con la caña y se dejan secar en el campo. Este es el punto más delicado, si se arrancan demasiado pronto los granos tienen un tamaño menor y si se espera demasiado se puede perder la semilla en el campo. Una vez recogidas las cañas con la planta, se agrupan en montones de 70 a 100 cañas colocándolas de forma vertical y se tapan con un plástico, dejándolas secar en el campo entre cinco y siete semanas [3]. Una vez secas se baten golpeándolas con palos o un látigo para que se abran las vainas y suelten el grano [3]. Posteriormente, se separan los granos de los restos de planta seca con cribas y aventado. Después se realiza el escogido, que consiste en quitar las judías defectuosas, mermadas, manchadas, etc. Este trabajo se llevaba a cabo generalmente por las noches, con la tertulia que se establecía en la familia alrededor de una mesa.

Para semilla se **seleccionan** los granos de las vainas más grandes, de plantas sanas, con una buena producción. Antes de la siembra se

hace una segunda selección de los granos con más gancho [3]. Algunos agricultores relacionan el gancho de la judía con su suavidad.

Se **comercializa** principalmente el grano en seco. También se comercializa en pequeñas cantidades cocinada en conserva y de forma puntual pochas (*mongetes de desgranat*), es decir, con el grano tierno sin madurar.

## ■ SITUACIÓN ACTUAL

La *mongeta del ganxet* es una variedad tradicional producida y seleccionada desde hace más de 150 años. Debido a la selección realizada de manera tradicional, podríamos decir que hay tantas variantes como personas que las cultivan y tierras que las nutren. Las comunidades de agricultores que cultivan esta variedad reconocen como *mongeta del ganxet* distintos tipos de tamaños variados y con forma de gancho más o menos pronunciada.

Frente a toda esta diversidad, en 2012 se aprobó la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) *Mongeta del ganxet*. Como requisitos para ser incluidas en la misma se estableció que las judías debían tener un cierto grado de gancho y que el cultivo debía realizarse exclusivamente en varios municipios de las comarcas del Vallès, la Selva y el Maresme [8]. Estos criterios excluyen a muchas variantes también consideradas *mongeta del ganxet* por la población local y a cientos de pueblos donde se ha cultivado durante generaciones. El proceso presenta varias irregularidades, ya que por primera vez en Europa se aprobó una Denominación de Origen Protegida con el nombre de una variedad y no de un territorio concreto. Posteriormente, la UE rectificó el Reglamento que regula las D.O.P., indicando que: "Tampoco podrá registrarse como Denominación de Origen ni como Indicación Geográfica Protegida ningún nombre que entre en conflicto con el nombre de una variedad vegetal (...)". La D.O.P. *Mongeta del ganxet* ha supuesto un agravamiento de la erosión genética, debido a que muchos agricultores han dejado de sembrar su semilla conservada durante generaciones y han comprado semilla comercial para poder cumplir el reglamento técnico de la D.O.P., perdiéndose parte de la diversidad genética que caracteriza a esta variedad.

Actualmente, desde la Xarxa Catalana de Graners, otras entidades de conservación y sindicatos agrarios, se defiende que todos los agricultores que lo deseen puedan seguir sembrando y vendiendo bajo el nombre de *mongeta del ganxet*, incluidas las tipologías de semillas que han quedado fuera de la D.O.P.

## ■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
Esporus	542	mongeta del ganxet	Cabrera de Mar (Barcelona)
Esporus	520	mongeta del ganxet xic	Manresa (Barcelona)
Banc de llavors Orientals		mongeta del ganxet gros	L'Ametlla del Vallès (Barcelona)
Banc de llavors Orientals		mongeta del ganxet mig	Linars del Vallès (Barcelona)
Les Refardes		mongeta del ganxet	Baix Empordà (Girona)
CRF-INIA*	BGE001145	mongeta del ganxet	Manresa (Barcelona)

\*Centro de Recursos Fitogenéticos del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria

## ■ REFERENCIAS

1. Sánchez Bell 2004; 2. Almirall *et al.* 2008; 3. Torras 2015; 4. Navarro Soler 1880; 5. VV.AA. 1945; 6. Puig i Roca & Fígols Querol 2014; 7. De la Peña 1948; 8. Masses Tarragó 2008.