



Feria de la Lorenzana
Faba, 1997



Un producto de calidad culinaria

LA JUDÍA LORENZANA

Por: A. P. Rodiño, A. M. de Ron*

IMPORTANCIA DEL CULTIVO EN GALICIA

La judía común (*Phaseolus vulgaris*, L.) es un cultivo de gran importancia en todo el norte de España, ocupando en Galicia 40390 ha de superficie y con una producción de 16916 Tm en el año 1995 (Xunta de Galicia, 1995). La provincia de Lugo, donde se sitúa la comarca de Lorenzana, dedica 3898 ha de superficie al cultivo de la judía, con una producción de 3130 Tm. El destino de la producción de este cultivo se muestra en la tabla 1 y en la figura 1 (Xunta de Galicia, 1995). En esta distribución del destino de la producción debe destacarse la alta proporción del autoconsumo, respecto a lo que se comercializa. El comercio de la semilla suele ser en gran parte en mercados locales.

En la provincia de Lugo se cultivan unas 685 ha en monocultivo y unas 3223 ha en cultivo asociado a maíz (MAPA, 1994), que es la forma más tradicional del cultivo de la judía en Galicia. El cultivo asociado judía-maíz encaja perfectamente dentro de los rasgos que caracterizan a la agricultura gallega, al realizar un uso intensivo del terreno, destinando el maíz recogido para la alimentación del ganado ligado a la explotación y recolectando las alubias para el autoconsumo o el comercio en mercados locales. Este sistema de asociación de cultivos constituye una forma de agricultura sostenible interesante y presenta una serie de ven-

tajas, a pesar de que históricamente ha sido considerado como una práctica primitiva (Casquero et al, 1994).

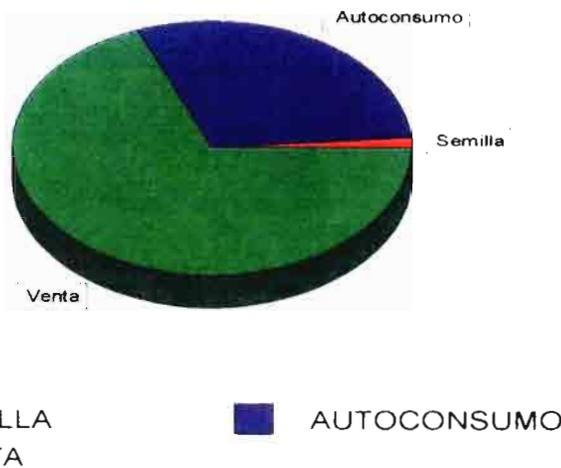
Las ventajas que presenta son el uso más eficiente de los recursos ambientales, mayor rendimiento en conjunto del sistema, ejerce un mejor control de las malas hierbas, protege al suelo de la erosión y proporciona un mejor almacenamiento de agua. Además de todas estas ventajas el maíz proporciona

un soporte adecuado cuando las variedades de judía son de enrame. Sin embargo, hay una disminución del rendimiento de la judía, debido a los efectos competitivos que se establecen entre los cultivos, y las dificultades que surgen en la mecanización del cultivo. Tras un máximo de producción en Galicia, en el año 1988, con una producción de 22033 Tm, se viene apreciando un descenso general de esta producción y en el año 1995

TABLA 1. Destino de la producción (Tm)

PROVINCIA	SEMILLA	AUTOCONSUMO	VENTA
LUGO	54	935	2141

FIGURA 1. Destino de la producción (Tm)

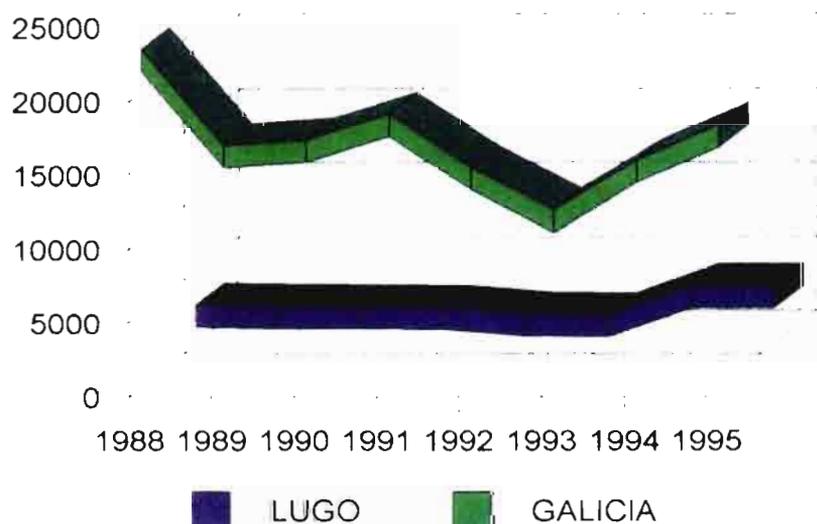


(*) Misión Biológica de Galicia - CSIC. Pontevedra

Variedades de la Comarca de Lorenzana recogidas en la "Feria de la Faba" en 1997



FIGURA 2.
Serie evolutiva de la Producción (Tm)



es de 16916 Tm (Figura 2). Este descenso puede ser debido a las exigencias del cultivo, su susceptibilidad a distintas plagas y enfermedades, la dificultad de la recogida de la cosecha, las bajas producciones y cualidades nutritivas deficientes y, además, la migración rural a las ciudades y los nuevos hábitos de alimentación.

En el caso de la provincia de Lugo, la producción mantiene una tendencia ascendente, en la cual es importante la producción de calidad de la comarca de Lorenzana.

Como consecuencia de la evolución general de la producción, se pone de manifiesto la necesidad de la mejora genética de la especie y obtener así un producto mejorado agrónomicamente y con nuevas posibilidades en el mercado.

LA COMARCA DE LORENZANA

El actual municipio lucense comprende las parroquias de San Adriano de Lorenzana, Santo Tomé de Lorenzana, San Xurxo de Lorenzana y Santa María de Vilanova de Lorenzana. Tiene una superficie de 6580 ha de las cuales 1140 están dedicadas a labrantío, 987 a praderas y 2500 a árboles maderables. Todo esto refleja el carácter agropecuario que tipifica la comarca, siendo así la riqueza agrícola, ganadera y forestal la de mayor raigambre y más acusado relieve en el ámbito de la economía rural. Como ocurre en la casi totalidad de Galicia, la explotación dominante es de carácter minifundista con un terreno muy apto para los cultivos, revelándolo el hecho de su pluricultivo, de una producción variada y rica. Se mantienen en esta zona

de forma tradicional los cultivos de la patata, el maíz y la judía.

La variedad de judía cultivada en la comarca es similar a la variedad "granja" de Asturias, que llega a adquirir altos precios en su venta, por ser una variedad con gran demanda. Así se llega a restringir su uso a platos de alta gastronomía como la famosa "fabada asturiana".

En esta zona de producción se tiene como objetivo poner de manifiesto la potencialidad de la judía de la comarca de Lorenzana intentando obtener una producción de semilla de calidad. Para ello, se intentará introducir estas variedades en el programa de mejora genética de la Misión Biológica de Galicia, seleccionando las mejores variedades y obtener así un producto de calidad que pueda estar amparado por denominación.

ANÁLISIS DE LAS CUALIDADES DEL GRANO

En la colección de germoplasma de la Misión Biológica de Galicia existen 12 variedades de la comarca de Lorenzana recogidas durante la "Feria de la Faba de Lorenzana" en 1997. Estas variedades fueron analizadas para caracteres del grano usándose la metodología de Bourne (1967), Quenzer et al (1978), Ron y Amurrio (1995) y Santalla et al (1995). Se tomaron datos de las dimensiones del grano, peso de 100 semillas, el color, tamaño y forma de la semilla, el volumen de 100 semillas, la absorción, proporción de tegumento y se completaron los datos con el análisis del porcentaje de proteína, humedad, almidón, azúcares y grasa.

Los resultados de los análisis de las cualidades del grano se observan en la tabla 2, donde se presentan las medias de los datos tomados en las variedades de la comarca de Lorenzana.

Todos los datos de las semillas recogidas en la comarca fueron tomados en la Misión Biológica de Galicia - CSIC (Pontevedra). Todas estas variedades presentan el grano blanco, de gran tamaño, pesa cada semilla más de un gramo y con forma



arriñonada larga, características típicas de la judía utilizada en la "fabada asturiana". Otro carácter de gran importancia es la absorción, presentando todas las variedades estudiadas una absorción muy superior al 100%, lo que indica que han embebido más del doble de su masa, siendo importante ya que se aumenta el rendimiento del producto una vez cocinado. La proporción de tegumento es de un 6% aproximadamente, siendo también un carácter importante en la calidad culinaria. Presentan también valores altos de penetración, superiores a 60 (tomados en la medida 1/10mm), lo que indican granos tiernos para ser consumidos.

En cuanto a la calidad nutritiva son variedades con un alto contenido en proteína (aproximadamente un 25%) y en almidón (45%). Además, tiene una cantidad baja de grasa (2%).

Algunas de estas variedades, muestra representativa de las cultivadas en la zona, se incorporan al programa de caracterización y evaluación de la Misión Biológica de Galicia, tratando de obtener por selección variedades mejoradas tanto desde el punto de vista agronómico como de calidad nutritiva y poder así competir en calidad con otras variedades españolas.

TABLA 2. Medias de las cualidades del grano de las variedades de judía de Lorenzana

CARÁCTER	MEDIA
Longitud de la semilla (mm)	23,24
Anchura de la semilla (mm)	10,03
Grosor de la semilla (mm)	7,90
Índice Longitud/Anchura	2,32
Índice Anchura /Grosor	1,27
Masa de 100 semillas (g)	122,78
Índice de absorción (%)	166,41
Volumen de 100 semillas(cm ³)	101,33
Índice de la proporción del tegumento (%)	6,29
Dureza penetrométrica del grano (1/10mm)	70,67
Proteína (%)	24,95
Humedad (%)	12,40
Almidón (%)	44,90
Azúcares (%)	4,40
Grasa (%)	1,71

BIBLIOGRAFÍA

-Bourne M. C. 1967. Size, density and hardness in dry beans. *Food Technology* 21: 335-338
 -Casquero, P. A., M. Santalla, A. M. de Ron. 1994. Cultivo asociado judía - maíz. *Revista de Agricultura*: 397-401
 -MAPA. 1994. Anuario de Estadística Agraria

1994. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
 -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.

ce. Second European Conference on Grain Legumes: 376
 -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. Xunta de Galicia

EDITORIAL AGRÍCOLA ESPAÑOLA

ESPECIALISTAS EN OLIVAR

3ª Edición

PODA DEL OLIVO (Moderna olivicultura)
Miguel Pastor y José Humanes
2ª Edición
224 pp
2.800 pta

LA OLEICULTURA ANTIGUA
Andrés Arambarri
200 páginas.
58 ilust. color
3.500 pta

OBTENCION DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN
Luis Civantos, Rafael Contreras y Rosa Grana
280 pp

ACEITE DE OLIVA VIRGEN. ANALISIS SENSORIAL
José Alba, Juan Ramón Izquierdo y Francis Gutiérrez
104 pp.
1500 pta

EN PRENSA:

- **MANUAL DE APLICACION DE HERBICIDAS EN OLIVAR Y OTROS CULTIVOS LEÑOSOS (Estudio de la barra de distribución) por M^a Milagros Saavedra y M^a Dolores Humanes**
- **MECANIZACION DE LA RECOLECCION DE ACEITUNAS (Conceptos necesarios) por Andrés Porrás Piedra**

Agricultura

EDITORIAL AGRÍCOLA ESPAÑOLA, S.A.
 Caballero de Gracia, 24, 3º izqda. - Teléfono: 91-521 16 33 - FAX: 91-522 48 72. Madrid-28013