



→ **Ramón Casamada es el actual presidente de la Associació de Productors de Mongeta del Ganxet, de la cual fue uno de los promotores, y del Consejo Regulador provisional de la DOP Mongeta del ganxet Vallès-Maresme. Además, se dedica al engorde de terneros, cría de cerdos, y al cultivo del cereal y de esta judía. Analizamos con él, las características y propiedades de este producto tan arraigado en nuestro país**

## LA ENTREVISTA

**Ramon Casamada Humet**  
Presidente de la Associació de Productors de Mongeta del Ganxet.  
Castellar del Vallès (Vallès Occidental)

**“DEBEMOS PROCURAR QUE EL MÁXIMO BENEFICIARIO DE UNA DOP SEA EL PRODUCTOR”**

demasiado tarde, el frío también puede ser perjudicial para la cosecha.

**“El clima y la calidad de la semilla son claves en el crecimiento y su producción”**

**Históricamente era un producto asociado al campesinado que sólo se cultivaba para consumo propio. ¿Qué motivó el aumento de producción y consumo?**

El año 1992 formamos un “equipo” integrado por productores de la Cooperativa de Sabadell, la Oficina Comarcal del Vallès Occidental y la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona. Estábamos convencidos de que la judía de gancho era un gran producto, pero hacía falta demostrarlo. De esta manera iniciamos una serie de trabajos, tanto de campo como de laboratorio para definir las formas, texturas y calidades organolépticas. Enseguida los consejos comarcales del Vallès Occidental, Oriental y el Maresme le otorgaron la “Denominación Comarcal de Productos Alimentarios”. La obtención de esta distinción fue el disparo de salida a un largo camino hacia la consolidación de la judía de gancho, que se ha completado con la difusión de este producto a través de jornadas gastronómicas, restaurantes, la fundación Slow Food y los medios de comunicación.

**Actualmente no se cultiva en ningún otro lugar del mundo, ¿qué características tiene Cataluña para ser tan óptima a este cultivo?**

Para analizar las características nos deberemos centrar en las comarcas dónde se cultiva mayoritariamente. A simple vista, el tipo de suelo hace que la piel de la judía sea casi imperceptible. Además, el clima es clave en su crecimiento y la producción, así como la calidad de la semilla.

**¿Qué particularidades definirían la judía de gancho?**

Su principal característica en crudo es su forma plana y de riñón o gancho. Cuánto más grado de gancho mejor. De hecho, que se conozca, es la única legumbre que trae el nombre incorporado. Una vez cocida, su piel casi imperceptible y la gran cremosidad la hacen excepcional.

**¿Qué propiedades alimentarias ofrece este producto?**

Estas legumbres son ricas en proteínas, fibra y minerales, principalmente en potasio, fósforo, magnesio y calcio. Además, la judía de gancho destaca porque tiene aproximadamente un 5 por ciento más de proteínas que el resto de judías comunes, un valor que, parece ser, la hace mucho más cremosa.

**La judía de gancho se encuentra en fase de reconocimiento para obtener el distintivo de producto de Denominación de Origen Protegida (DOP). ¿Que significa este reconocimiento? ¿En qué aspectos les beneficia?**

- El reconocimiento de todas las partes implicadas al trabajo hecho hasta hoy.
- Garantía para la protección del producto, puesto que tener la DOP implica vender la judía de gancho envasada y etiquetada con el sello de control del CR. De esta manera garantizamos la procedencia y trazabilidad.
- Dar un valor añadido al productor.

Debemos procurar que el máximo beneficiario de una denominación de origen sea el productor. Si no es así no tiene ningún sentido.

**“Una judía mal cocida no vale nada”**

**¿Qué actividades organizan desde la Agrupación para promover la judía de gancho?**

Junto con el Consejo Regulador participamos en ferias como Alimentaria, Bcn Degusta, Salones del Gusto, ferias comarcales. Además, intentamos estar presentes en las degustaciones locales populares con colaboración de ayuntamientos y consejos comarcales, y en cualquier acto que nos permita nuestra estructura. Nuestro objetivo es dar a conocer la judía de gancho, y responder todas las dudas que tengan los consumidores. Debemos desmitificar que la judía de gancho es cara. Si tenemos presente que de cada kilogramo se obtienen de 8 a 10 raciones, el coste por ración es bajo. Desde la Asociación también insistimos mucho en el tema de una cocción esmerada, puesto que una judía mal cocida no vale nada.

**Tradicionalmente se asocian las judías con la morcilla. ¿Nos aconseja alguna otra combinación culinaria con este producto?**

Es cierto que esta legumbre gana mucho atado con la morcilla, pero actualmente tiene un abanico de posibilidades increíble. Al tener un gusto muy neutro la podemos combinar con:

- Guisos de almejas, tripa de bacalao, pulpo, sepia, manos de cerdo, etc...
- Como puré para acompañar un guiso de caza, un carpaccio de bacalao, un sorbete con aceituna negra, con otras legumbres, etc.
- Con tortilla, sola, con chorizo, butifarra, etc.
- Servirla fría como ensalada de verano acompañada de tomate, cebolla, pimiento, bacalao desmigado, etc...

De hecho, el tratamiento culinario de la judía de gancho está abierto a la imaginación de la persona que la tenga delante.

RuralCat.  
redaccio@ruralcat.net

**¿Cuándo y por qué nació la Associació de Productors de Mongeta del Ganxet?**

Creamos la Asociación de productores en febrero del 2004 con el objetivo de promover la constitución de una denominación de origen para la judía de gancho en su zona de producción.

**Actualmente, ¿cuántos asociados se han inscrito en la Asociación? ¿Qué características definen a los productores asociados?**

A día de hoy somos 17 socios, de los cuales 5 son cooperativas que también se dedican a la producción de judías. El resto de miembros de la Asociación somos medianos y grandes productores, en definitiva, gente convencida del proyecto de la judía de gancho.

**¿En qué zonas se cultiva esta variedad?**

Podemos encontrar cultivos de este producto mayoritariamente en Vallès Oriental, Alto Maresme, el Vallès Occidental y en menor cantidad en La Selva.

**¿Cuál es el mejor periodo para la siembra y la cosecha?**

Las mejores fechas para sembrar son entre el 5 y el 20 de julio. Con respecto a la cosecha, normalmente se recoge a finales de octubre o principios de noviembre, dependiendo del tipo de suelo, cuando la planta está bien seca. El problema de sembrar demasiado pronto es que la floración llega cuando todavía hace mucho calor. Las altas temperaturas pueden malograr la cosecha y aumentan las posibilidades de encontrarnos con más problemas sanitarios. Aun así, si sembramos