

Por ALBERTO CEBRIÁN

Comienza la recolección de la Judía Caparrona de Monzón

Publicado el martes, 11 de octubre de 2016



Comienzo de la recolección tras la festividad del Pilar. Cinco hortelanos cuentan con campos de esta variedad, personas implicadas desde hace varios años en el proyecto de recuperación de esta judía que tuvo su auge de producción y comercialización entre 1950 y 1960, y que ahora se intenta recuperar en la capital del Cinca Medio y sus alrededores.

El presidente de la Asociación de Productores y Dinamizadores de la Judía Caparrona, **Javier de Pablo**, explica que el calor de los últimos meses ha reducido las expectativas que se tenían en el mes de junio. Está seguro de que se conseguirá superar los 150 kilos cosechados el año pasado, pero no se llegará a los 1000 kilos esperados. Cree que llegarán a recolectar unos 300 kilos.

La principal consecuencia de esta merma es que la comercialización tendrá que esperar. La idea de la Asociación era poder empezar a vender la judía en los establecimientos de Monzón este mismo año, pero la cantidad que se coseche hará complicado que se pueda comercializar. La venta probablemente se centre en la

distribución para la restauración, y que por lo tanto sean los restaurantes los encargados de dar a probar las judías.

Mientras continúan con su labor de recuperación, la Asociación va a iniciar un proyecto de cooperación que, junto con la ayuda de organismos como el CITA, determinará características como el valor nutricional o métodos de conservación más adecuados. Por otra parte, se está trabajando en desarrollar un envase adecuado para este producto acorde con los valores que representa.

Cinco hortelanos participaron en los trabajos previos de selección de semillas antes de proceder a la siembra. Cinco personas que han continuado con el proyecto y que en los próximos días comenzarán la recolección de su segunda cosecha.

La Asociación de Productores y Dinamizadores de la Judía Caparrona de Monzón nació en diciembre de 2015. Pero el trabajo de recuperación de esta variedad empezó en 2013 gracias a un convenio entre el Ceder Zona Oriental de Huesca y el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA). En la actualidad el proyecto está centrado en la fase de producción y, en un futuro próximo, la comercialización del producto.