

Las 25 judías del Vallès

| XAVIER SOLANAS

La legislatura se estrena con cinco diputados vallesanos

El Parlament de Catalunya puso en marcha el pasado lunes su décima legislatura con la presencia de cinco diputados del Vallès Oriental.

Los nuevos diputados son los convergentes **Felip Puig** y **Jordi Turull**, el socialista **Jordi Terrades**, el republicano, **Jordi Solé** y el de Ciutadans, **Albert Rivera**. Todos los diputados de esta legislatura repiten, excepto el alcalde de Caldes que se estrenaba. En la primera sesión del Parlament, Jordi Turull fue ratificado como portavoz del grupo de CiU, mientras que Rivera se estrenó como presidente del grupo de Ciutadans.



La presentación del informe concluyó con una degustación de la mongeta del carai.

Canovelles reclama a Mas un semáforo

Los portavoces de todos los grupos municipales presentes en el Ayuntamiento de Canovelles (PSC, CiU, PP, ICV-EUiA, ERC y PxC) han firmado una carta dirigida al President de la Generalitat, **Artur Mas**, en la cual le piden la instalación de un semáforo en el cruce entre la Ronda Nord y la calle Industria. Los grupos municipales señalan a Mas que el pasado mes de septiembre se procedió a la apertura del complejo deportivo municipal Thalassa, situado en el polígono industrial de Can Castells, que desde entonces se han producido varios accidentes con peatones y que por ello consideran "del todo necesario" dar una solución al cruce.

Los grupos recuerdan que el alcalde de Canovelles ya pidió a Carreteres la construcción de este semáforo en octubre de 2011.

El Vallès Oriental es tierra de judías. Antes de los años sesenta los payeses y hortelanos de la comarca cultivaban hasta 53 variedades distintas y en grandes cantidades. Medio siglo después, únicamente se conservan unas 25 y sólo se cultivan en pequeñas cuantías. Los nombres de "Mongeta del carai", "Llaminera", "Perona", "Genoll de Crist", "De la Floreta", "Ull de perdiu" o "Paretana", hacen unas décadas muy apreciadas y consumidas en la comarca, sólo son conocidas por unas pocas personas. En algún caso extremo, algunas de estas variedades de

vallès

judía únicamente son conservadas y siguen siendo cultivadas por un único hortelano. Sólo la "mongeta del ganxet", hoy incluso con Denominación de Origen Protegida, se escapa de esta situación de pérdida de agrodiversidad.

Así lo señala la entidad "Associació Llavors Orientals" en un estudio sobre las variedades locales de judías del Vallès Oriental realizado por **Jordi Puig**. El estudio fue presentado este lunes en el CTUG de Granollers con el respaldo del Consell Comarcal del Vallès Oriental. "Llavors Orientals", según explicó **Ricard Alcojor**, quería saber en qué estado se encontraba el cultivo de la judía en la comarca con el objetivo de determinar qué variedades tienen más posibilidades de ser reintroducidas en el mercado en los próximos años. Sus conclusiones señalan que a nivel comercial, en su variante seca, podrían prosperar la del carai, la avellaneta blanca, la de neu, la rènege negra, la de ull de perdiu y la paretana. Como judía verde están pensando en la llaminera, la perona de la Garriga y la mongeta lila. "Llavors Orientals" está cultivando estas variedades de modo experimental en el hort de l'Espelt de Santa Eulàlia de Ronçana y se ha centrado en mayor medida en la "mongeta del carai", variedad a la que han visto mayores posibilidades de reintroducción en un mercado en que "el ganxet" actúa de locomotora. El año pasado, según explicó Alcojor, obtuvieron una producción de unos 1.250 kilos y este año calculan que serán unos 1.750. La cantidad es ya suficiente para considerar a salvo una variedad que hace apenas

dos años únicamente era cultivada por un agricultor de Tagamanent y otro de Sant Fost.

El lunes, coincidiendo con la presentación del informe, también dieron a conocer el proceso de recuperación de la variedad. Lo hicieron con la presencia de un entusiasta de los productos locales de calidad, el cocinero **Pep Salsetas**, y mediante una cata de esta y otras variedades de judía para dejar en evidencia sus propiedades culinarias. Salsetas no dudó en calificar las variedades rescatadas de "tesoros" y agradeció la labor de las personas que han sido capaces de preservarlos. También tuvo palabras de elogio para los responsables del estudio. "Dudo - dijo Salsetas - que haya otra comarca de Catalunya que tenga documentada esta cantidad de legumbres".

Ahora "Llavors Orientals", con la colaboración del Consell Comarcal, se ha propuesto empezar a difundir esta variedad entre diversos sectores. Primero se pondrán en contacto con los productores de la comarca con la finalidad de que algunos de ellos, el fin de diversificar, se decidan a reintroducirla. Más adelante intentarán acercarla al consumidor a través del sector de la restauración o de las ferias.

El presidente del Consell Comarcal, **José Orive**, hizo hincapié en el apoyo que se presta a los productos de calidad del territorio y manifestó su deseo de que en el futuro "se puedan comercializar fuera".

CULTIVO
Antes de los años sesenta los hortelanos de la comarca cultivaban más de medio centenar de variedades