LA VARIEDAD DE JUDÍA COMÚN "FABA DO MARISCO"

Antonio M. DE RON[1]*; Fernando ALMEIDA[2]

[1] Misión Biológica de Galicia (MBG), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Pontevedra, España.
[2] Sementares SL. Poio, Pontevedra, España.

* amderon@mbg.csic.es

Recibido: 20-10-2024
Aceptado:10-11-2024
Publicado on-line:26-12-2024

Cita:
De Ron AM, Almeida F. 2024. La variedad de judía común "Faba Do Marisco". Mol 24: 3.

Resumen

La judía común (*Phaseolus vulgaris* L.) es una especie originaria de América que se diseminó por Europa tras su introducción en la Península Ibérica hacia 1506 y actualmente se ha extendido por ambos hemisferios en las zonas tropical, subtropical y templada. Se cultiva tanto para el consumo de sus vainas tiernas como por el grano seco, y en el caso de la Faba Do Marisco o "verdina", por el grano tierno. En este caso el grano sólo tiene valor comercial cuando mantiene el color verde claro que demanda el mercado, por lo que debe cosecharse la vaina inmadura y secar el grano en oscuridad. En Galicia, el CSIC ha registrado "Do Marisco" como variedad de conservación. Esta variedad tiene una excelente calidad organoléptica, que ha sido acreditada en diferentes pruebas de laboratorio y de cocina, con elevada capacidad de absorción de agua en remojo (132 %), característica que favorece una mejor cocción de producto y de su palatabilidad. En pruebas realizadas con restauradores, la variedad Do Marisco ha mostrado un excelente maridaje con productos del mar, desde pescados y mariscos hasta algas. Además, el grano presenta un contenido de proteína y fibra alto y baja proporción de grasa. Aun teniendo en cuenta la limitada producción de esta variedad, hay que tener presente su alto valor añadido en restauración especialmente de alta gama, lo cual ofrece unas expectativas interesantes para su comercialización con destino a mercados nicho.

Abstract

The common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) is a species originally from America that spread throughout Europe after its introduction to the Iberian Peninsula around 1506 and after to both hemispheres in tropical, subtropical and temperate zones. It is grown both for consumption of its fresh pods and its dried grain, and in the case of Do Marisco or "verdina", for its fresh grain. The grain only has commercial value when it maintains the light green colour demanded by the market, so the fresh pod must be harvested, and the grain dried in the dark. Recently, the CSIC has registered "Do Marisco" as a common bean conservation variety. This variety has excellent organoleptic quality, which has been accredited in different laboratory and cooking tests, with a high capacity for water absorption when soaked (132%), a characteristic that favours cooking of the product and its palatability. In tests carried out in restaurants, Do Marisco variety showed an excellent pairing with seafood, like and shellfish. In addition, the grain has high protein and fibre content and low proportion of fat. Even taking into account the limited production of this variety, it is worth noting its high added value, especially in high-end restaurants, which offers interesting prospects for its marketing to niche markets.

Introducción: la judía común

La judía común (*Phaseolus vulgaris* L.) es una especie originaria de América. Los datos arqueológicos indican que la especie fue domesticada hace aproximadamente 6900 años en Mesoamérica, y hace 7600 años en la zona Andina, aunque hay también evidencias que sugieren una domesticación reciente. Numerosos cambios físicos, morfológicos y genéticos evidencian la existencia del síndrome de domesticación que dio lugar a la judía común actual.

La judía se diseminó por Europa tras su introducción en la Península Ibérica hacia 1506 y actualmente se ha extendido por ambos hemisferios en las zonas tropical, subtropical y templada, debido a su capacidad de adaptación y al gran número de variedades existentes (figura 1). Se cultiva tanto para el consumo de sus vainas tiernas como por el grano seco, y en el caso de la Faba Do Marisco o "verdina", por el grano tierno. En este caso el grano sólo tiene valor comercial cuando mantiene el color verde claro que demanda el mercado.

La variedad "Do Marisco"

El tipo varietal Do Marisco (figura 2), es una judía originaria de Francia, donde un francés llamado Chevrier la cultivó por primera vez en Brétigni-Sur-Orge, un barrio de París, hacia el año 1878. El promotor de estas judías dio nombre a una de las variedades comerciales más conocida en nivel mundial de Faba Do Marisco, la "Chevrier Vert". Este tipo de judía es conocido en Francia como "Haricot flageolet á grain vert", en los países de habla inglesa como "Green Flageolet", "Green Seeded Flageolet" o "Flageolet Bean" y en España con el ya mencionado nombre de Faba Do Marisco, judía verdina o, menos comúnmente, llanisca.

La recolección de la variedad Do Marisco se efectúa cuando las vainas se encuentran en el pleno desarrollo de la etapa R8 o llenado de vainas. El final de esta etapa se caracteriza por iniciarse la defoliación de la planta, mientras que los granos inician el viraje del color verde inmaduro al blanco maduro, característico de la variedad, siendo el momento óptimo para la recolección cuando las vainas están todavía verdes, inmaduras, y tersas con granos verdes plenamente desarrollados en su interior. Debe tenerse en cuenta que los retrasos en la época de recolección van en detrimento de la calidad comercial de la semilla, ya que cuando ésta pierde su color verde característico deja tener valor comercial.

Las plantas recolectadas posteriormente pasarán a una cámara de secado en oscuridad a 25 °C, con ventilación, durante aproximadamente 21 días. De no disponerse de estas instalaciones puede ser suficiente colgar las plantas en una nave ventilada a la que no le entre la luz durante el periodo de secado.

Resulta aconsejable realizar una vigilancia puntual de la masa vegetativa durante este proceso para evitar podredumbres. En el momento de efectuar el desgrane, las vainas estarán fáciles de abrir debidoal proceso de secado que sufrieron anteriormente. Una vez desgranadas las vainas, el grano seco de la judía, de color verde, quedará en las condiciones adecuadas para su comercialización y consumo.

Variedades de Faba Do Marisco

Figura 1. Diferentes tipos de judías de grano.

En mayo de 2001 se registró la primera variedad de judía Do Marisco en el banco de germoplasma de la MBG-CSIC, procedente de Lourenzá (Lugo). En la actualidad hay un total de 24 variedades locales o tradicionales de esta variedad, dos comerciales y una seleccionada y registrada:

Variedades locales o tradicionales
España: 20 (Madrid 1, Cantabria 1, Palencia 1, Lourenzá-Lugo 17).
Francia: 3.
USA: 1.
Comerciales
Canadá: 1
Reino Unido: 1
Seleccionada:
Lourenzá-Lugo: 1. Registrada como:

PHA-2282. Oficina Española de Variedades Vegetales. Variedad comercial de conservación 20200103. Orden APA/276/2022. BOE 07-04-2022.

Figura 2. Judía Do Marisco variedad PHA-2282.

Características de la variedad Do Marisco

En diversos ensayos agronómicos de campo, realizados en diferentes fincas experimentales, se han determinados las características de esta variedad, que son las siguientes:

Hábito de crecimiento: determinado tipo I (mata baja)
Primera flor: 44 días
Madurez para la recolección de vaina verde: 82 días
Vainas por planta: 10
Semillas por vaina: 5
Rendimiento por planta: 78 g
Longitud del grano: 13 mm
Peso de 100 granos: 24 g
Absorción de agua del grano: 132 %
Proporción de piel del grano: 9 %
Contenido proteico del grano: 28 %
Contenido en fibra del grano: 18 %
Contenido en grasa del grano: 3 %

Conclusiones: expectativas

La variedad Do Marisco o verdina se produce principalmente en el noroeste y norte de España, en Galicia y Asturias, generalmente en explotaciones de pequeños productores, por lo que su producción es actualmente limitada.

En Galicia, el CSIC ha registrado como variedad de conservación la ya mencionada PHA-2282, con el nombre “Do Marisco”, mientras que en Asturias existe la marca de garantía protegida de la variedad “Verdina”.

Do Marisco tiene una excelente calidad organoléptica, que ha sido acreditada en diferentes pruebas de laboratorio y de cocina. Es destacable la elevada capacidad de absorción de agua en remojo (132 %), característica que favorece una mejor cocción de producto y de su palatabilidad, aunque la proporción de piel (9 %) es algo elevada. En pruebas realizadas con restauradores, Do Marisco ha mostrado un excelente maridaje con productos del mar, desde pescados y mariscos hasta algas. Adicionalmente, el grano presenta un contenido de proteína y fibra alto y baja proporción de grasa.

Por todo ello, aun teniendo en cuenta la limitada producción de esta variedad, hay que tener presente su alto valor añadido en restauración especialmente de alta gama, lo cual ofrece unas expectativas interesantes para su comercialización con destino a mercados nicho.

Agradecimientos

Los autores agradecen a la Xunta de Galicia el apoyo recibido mediante el Proyecto Piloto NUTRIVEX y a la Diputación de Pontevedra por el uso de la finca experimental de la MBG-CSIC.

Referencias de consulta

Clemente A, De Ron AM (Coords.). 2016. Las legumbres. CSIC Colección Divulgación - Los libros de la Catarata. Madrid.

De la Fuente M, Santalla M, Pérez-Barbeito M, De Ron Am, Múzquiz M. 2006. Mejora de la calidad de la judía. En: Llácer G, Díez MJ, Carrillo JM, Badenes ML (Eds.) Mejora genética de la calidad en plantas: 245-263. SECH-SEG, Universidad Politécnica de Valencia. Valencia.

De Ron, AM, Gil J. 1989. Variabilidad en las poblaciones de judía del NO de la Península Ibérica. Actas de Horticultura 3: 227-232.

De Ron AM, Rodiño AP, Santalla M. 2006. Agronomic performance of flageolet beans in Spain. Annual Report Bean Improvement Cooperative 49: 113-114.

De Ron AM. (Ed.). 2015. Grain Legumes. Series: Handbook on Plant Breeding. Springer Science+Business Media, New York, USA.

Rodríguez Pérez, S. 2006. Evaluación agronómica y de la calidad de variedades locales de *Phaseolus vulgaris* L. del tipo Faba do marisco o Faba Verdina. Trabajo de Investigación de Fin de Carrera de Ingenieros Agrónomos. Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias, Universidad de Valladolid. Valladolid.

Santalla M, De Ron AM, Voysest O. 2001. European bean market classes. In: Amurrio M, Santalla M, De Ron AM (Eds.) Catalogue of bean genetic resources: 77-94. Fundación Pedro Barrié de la Maza / PHASELIEU-FAIR3463 / MBG-CSIC. Pontevedra, España.