

[EL HUERTO DE ROSELLÓ]

El 'garrofó' de la paella, en peligro

por JOSEP ROSELLÓ OLTRA

En nuestro territorio el *garrofó* es muy apreciado en la cocina por ser un elemento necesario en el plato nacional por excelencia, la querida paella. Pero en el campo se cultiva poco, hace años que nos llegan partidas de judías semejantes de importación a bajo precio. Ahora solo unas pocas docenas, como mucho, de profesionales cultivan el *garrofó* en los campos valencianos, hasta el punto de que un grupo de cocineros y personas preocupadas están intentando protegerlo con una denominación de origen, recordando que también es el componente fundamental en platos de calidad como el arroz caldoso con pollo y conejo, entre otros.

Los *garrofons* extranjeros son completamente blancos y más harinosos, nuestras variedades tradicionales son más sabrosas y tienen alguna mancha de color, como el *garrofó de la cella negra*, de color blanco o color paja, con un punto oscuro, negro o morado, en uno de sus extremos. Si el punto de color cae en el centro tenemos el *garrofó ull de perdiu*. También tenemos variedades locales más o menos pintadas de rojo.

El *garrofó* es una judía especial, muy grande, aplanada y en forma de media luna como no hay otra. Quien lo ve una vez no lo olvida jamás. El nombre más frecuente es *garrofó*, pero también se conoce como *bajocó*, *fesol de la pelaiilla*, o *de Lima* (*garrafón* o *haba de Lima* en castellano), haciendo alusión a su procedencia peruana.

Además el cultivo del *garrofó* que hacen los labradores valencianos es espectacular. Le construyen una calculada y complicada estructura de cañas e hilos que cubre todo el campo. Las cañas son las protagonistas. Tienen que ser nuevas y cortadas en luna vieja. Se priorizan las más sanas y resistentes, ya que tendrán que soportar un cultivo largo y un peso de la planta muy importante. Pero aún deben estar preparadas para una situación peor, porque es de esperar que vengan un par de peligrosos chaparrones de verano, con mucha agua y fuertes vientos.

Antes de plantar las cañas hay que preparar bien la tierra, con poco estiércol, muy suelta, de riego fácil y limpia de broza. Así cuando la mata lo tape todo ya no nacerán más hierbas por falta de luz. La planta es muy rústica y prefiere climas secos y tierras hondas bien drenadas. El *garrofó* es muy exigente en luz, y normalmente crece bien donde otras legumbres no prosperan.

El cultivo está limitado a las comarcas litorales de la franja mediterránea por el clima y la tradición. En muchos huertos de naranjos se plantaban unas matas



Josep Roselló

«Los labradores valencianos le construyen al 'garrofó' una calculada y complicada estructura de cañas e hilos que cubre todo el campo»

de *garrofó* cerca de la balsa de riego, que daban una fresca sombra mientras la pandilla de amigos tomaba el baño en la balsa. Allí se cosechaban continuamente y en abundancia las judías *de la pelaiilla* que iban directamente a la paella. Y es que podemos cogerlas tiernas o secas. Las tiernas se cuecen rápidamente y tienen un gusto espectacular, mientras que las secas se guardan para cuando no hay y siempre hay que ponerlas en remojo 24 horas antes de cocinarlas. Es necesario cocerlas para eliminar un glucósido tóxico que contienen.

Es un cultivo de ciclo largo y está muchas semanas en la tierra. Se siembran las judías a su tiempo y según los lugares, cuando ha pasado el riesgo de heladas, normalmente en los meses de marzo o abril. Empezamos a cosechar *garrofons* tiernos en junio o julio, pero la cosecha en seco llega escalonada entre septiembre y octubre, a veces alcanza hasta noviembre.

La mata del *garrofó* es de vegetación exuberante, con raíces poderosas y hondas. Presenta unas agujas donde aparecen las flores, de color blanco o verde claro poco vistoso. Más tarde las vainas tienen de cinco a diez centímetros de longitud y son muy aplanadas, y contienen tres o cuatro granos de tamaño imponente.

En nuestro huerto puede ser un rincón de sombra intensa, donde cuelgue continuamente la provisión para la paella, y que nos dejará muchas vainas secas para el invierno. Así conservaremos y disfrutaremos del elemento más característico y diferencial del plato típico, nuestras variedades del *garrofó* valenciano. 🌱

Josep Roselló Oltra. Técnico agrícola. Estación Experimental Agrícola de Carcaixent.