

VI FERIA del

Garbanzo de Valseca

Fiestas de San Isidro Labrador 15 de mayo de 2010





**Comida en los Parques del Caño el 16 de mayo
2009**



Cocido tradicional popular



San Isidro 2010

Garbanzos de Valseca

Las tierras de cultivo de Valseca están consideradas secularmente, entre los segovianos, como muy buenas; y los garbanzos que se siembran en ellas, desde hace cientos de años, gozan de una merecida fama porque se seleccionan las parcelas donde se siembran. Además, los agricultores que los siembran prestan mucho cuidado tanto en la elección de la simiente, como al resto de labores culturales precisas para lograr un producto final de calidad destinado a un consumidor selecto.

El garbanzo que se cultiva en Valseca suele ser casi siempre gordo, pero siempre suave. Y esa experiencia positiva se ha ido extendiendo a lo largo de los años por pueblos limítrofes, por el resto de la provincia, y su fama llega hasta la vecina Madrid a los buenos cocineros y restauradores segovianos y a otros muchos lugares que han encontrado en el garbanzo de Valseca un gran aliado para satisfacer los paladares más exigentes.

Más de la mitad de las tierras cultivables de Valseca: unas 1.400 ha. (de un total de 2.200 ha.) son aptas para este cultivo, y garantizan la calidad de su producción.

El hecho de poder contar con gran extensión de terreno de calidad hace posible la rotación de cultivos y el descanso de las fincas para evitar hongos malignos y otras enfermedades para el cultivo.

Los viejos cultivadores nos recomendaron, no repetir la siembra de garbanzos en la misma finca hasta transcurridos varios años, y así lo hacemos en Valseca. Quizás, por esa razón, no en todos los pueblos puedan mantener un año tras otro este cultivo con las mismas garantías.

Aunque cada vez resulta más difícil realizar las labores de forma tradicional (por razones evidentes) como se ha hecho hasta hace pocos años, los agricultores tratan de modernizar el cultivo del garbanzo sin modificar por ello las cualidades del producto final, poniendo el mismo empeño y sabiduría que pusieron sus antecesores.

La Clave de la fama de los garbanzos de Valseca reside en: la bondad de la tierra franco-arcillosa predominante, con un PH casi neutro (ni ácidas ni alcalinas) y el esmero de sus labradores en la selección de semillas, en la recolección y en la limpieza y selección del producto, por lo que el resultado final nos aporta la calidad y el reconocimiento de los “garbanzos de Valseca”.

(Julián de Andrés Sanz)



Marca de Garantía

El Ayuntamiento de Valseca pretende establecer una figura de calidad para proteger el prestigio y la fama de los garbanzos de Valseca de forma oficial, como podría ser conseguir una Marca de Garantía para éstos garbanzos.

Para lograr este objetivo se han puesto en contacto con la Sección de Agricultura del Consorcio Agropecuario Provincial de Segovia, cuya finalidad es el apoyo al sector mediante estudios, asesoramiento y la gestión de un laboratorio agrario y agroalimentario.

Marca de Garantía consiste en un signo utilizado por varias empresas bajo el control y utilización de su titular que certifica que los productos o servicios a los que se aplica cumplen unos requisitos comunes, sobre todo en lo que concierne a su calidad, componentes, origen geográfico, condiciones técnicas o modo de elaboración.

Este distintivo de garantía fue creado en el año 1998, y nace como respuesta a una demanda creciente de certificados de calidad por parte del público y de un deseo de diferenciación dentro del mercado por parte de las asociaciones de productores, fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios.

Va acompañada de un reglamento de uso en el que se indican los requisitos para pertenecer a dicha marca, los sistemas y las responsabilidades.

Un ejemplo de un producto cercano lo tenemos en la Marca de Garantía, Cochinitillo de Segovia desde el año 2002.



Un veterano labrador de Valseca da la primera vuelta a la parva de garbanzos con el horcón en las Eras de Arriba de Valseca en agosto de 2009



Recolección de garbanzos con máquina cosechadora



Recetas

Harina de garbanzos

La harina de garbanzos, también conocida como harina chana o besan, es el resultado de triturar hasta pulverizar finamente los garbanzos descascarillados.

La harina de garbanzos es muy utilizada en la cocina india, por ejemplo para hacer Pakoras, vegetales que se rebozan con harina de garbanzo y arroz y se fríen. Mientras en Uruguay y Argentina es muy común la elaboración de Fainá, una especie de tortilla o crep horneada, en ambos casos se puede prescindir del huevo gracias a la utilización de harina de garbanzo.

En occidente se suele sustituir la harina común por harina de garbanzos en las dietas para celíacos, pero hay que asegurarse muy bien de que no contiene trazas de gluten.

Estaría bien que utilizáramos con frecuencia en nuestra cocina, por ejemplo: para hacer bizcochos, pan, pizzas, magdalenas, etc.

La harina de garbanzos es un alimento muy nutritivo, cualquier elaboración con esta harina proporciona altas dosis de proteínas, hidratos de carbono, minerales, vitaminas y fibra, mientras que su aporte en calorías es similar al de la harina de trigo o de maíz.

Nuestra recomendación es que probéis esta harina en distintas elaboraciones, en las ya mencionadas arriba o en las que creáis que puede ofreceros más beneficios y sabor, los rebozados con harina de garbanzos son más sabrosos.

Podéis encontrar la harina de garbanzos en tiendas especializadas, de dietética, de alimentación multicultural y si tenéis la Thermo-mix o similar, podéis hacer vuestra propia harina de garbanzos.

Puré de garbanzos y anchoas

Ingredientes:

- 1 taza de garbanzos de Valseca
- 4 filetes de anchoas de lata en aceite
- 1 ramita de perejil
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- chile chipotle (condimento picante) adobado al gusto

Preparación:

Remoja los garbanzos durante una noche. Luego enjuágalos y cuécelos durante una hora o hasta que se ablanden. Escurre los garbanzos y muéelos con el resto de los ingredientes hasta que se forme una pasta. Si es necesario, añade un poco de agua de la cocción.

SOPA DE GARBANZOS CON JAMÓN SERRANO Y NUECES

Para 4 personas:

- 1 cebolla
- Aceite de oliva
- 1 vaso de caldo de pollo (pastilla)
- Laurel, sal, pimienta, cilantro (facultativo)
- 400 grs. de garbanzos de Valseca cocidos (se cuecen la víspera con agua, laurel y una cebolla entera sin más).
- 1 brik de nata para cocinar
- Trocitos de jamón serrano y algunas nueces (se pueden sustituir por piñones)

Picar la cebolla y dorarla en una cuchara de aceite de oliva. Añadir el caldo y el laurel. Cuando rompe a hervir, se echan los garbanzos y se deja a fuego lento 5 minutos.

Se quita el laurel, se añade la nata con sal, pimienta y cilantro y se tritura todo hasta obtener una sopa.

Se sirve en platos decorados con el jamón y las nueces. Se riega con un chorrito de aceite de oliva.



Programa de San Isidro 2010

SÁBADO 15 DE MAYO:

11,00 h: Inauguración del I Mercado Medieval de Valseca: Ataviados de época medieval, se darán cita artesanos y mercaderes de todos los rincones de España, ofreciéndonos productos agroalimentarios, cerámica, orfebrería, vinos; entre otros, y por supuesto Garbanzos de Valseca, en las Carpas situadas en la Plaza del Caño.

11,00 h: Espacio Infantil: Juego Libre en los Parques del Caño.

11,30 Horas: Pasacalles con dulzaina y tamboril a cargo de la Asociación "PASAJOTAS Y DOBLECALLES" de San Cristóbal de Segovia.

11,30 Horas: Taller de Vidrio Soplado: Esta demostración, que se realizará cada hora, consiste en repartir homogéneamente en un mandril previamente preparado con separador, una porción de vidrio especial fundido con la ayuda del soplete, una vez repartido el vidrio sólo queda desarrollar la tipología que se quiera realizar.

11,30 Horas: Espacio infantil. Cuenta Cuentos. Historia del Medievo.

12,00 Horas: Misa en honor a San Isidro Labrador, que será cantada por el Coro Parroquial de Valseca.

12,30 Horas: Procesión en honor al Santo por las calles de la localidad, con la participación de la dulzaina y el tamboril de la Asociación "PASAJOTAS Y DOBLECALLES" de San Cristóbal de Segovia.

12,30 hasta las 14,00 Horas: Cetrería, con exhibición de vuelo de seis aves rapaces en la carpa montada a tal efecto en la Plaza del Caño. (Patrocinado por Construcciones y Contratas Tabasco, S.L.)

13,00 Horas: Espacio infantil. Gymkhana Medieval.

14,00 Horas: VI COCIDO TRADICIONAL POPULAR, con garbanzos de la tierra de Valseca, amenizado con la dulzaina y el tamboril de la Asociación "PASAJOTAS Y DOBLECALLES" de San Cristóbal de Segovia, en los Parques del Caño.

17, 30 Horas: Espacio infantil: Tiro con arco.

18,00 hasta las 20,00 Horas: Cetrería, con exhibición de vuelo de seis aves rapaces en la carpa montada a tal efecto en la Plaza del Caño. (Patrocinado por Construcciones y Contratas Tabasco, S.L.)

19,00 Horas: Espacio Infantil. Torneo medieval: fuerza, habilidad y conocimiento.

23,00 Horas: Verbena, a cargo de la Orquesta "IPANEMA.ES", en la Plaza de Felisa Hernangómez.

***** EL PRECIO DEL COCIDO ES DE 5 EUROS.
***SE RECOMIENDA LLEVAR ÚNICAMENTE
MESA Y SILLA.**





Valseca en las cuatro estaciones



Organiza:

Colaboran:

Fotos y textos Julian de Andrés.



AYUNTAMIENTO DE VALSECA



CONSTRUCTOR
"EL NARRA"
Ctra. Soria-Plasencia,
Km. 185,5 • SEGOVIA
Tlf.: 921 44 22 88
www.construccionelnarra.es

