

Cerca de 12.000 personas se reunieron en la Pradera del Hospital de La Granja para disfrutar de los 1.200 kilos de judiones

Para pesar de todos los vecinos del Real Sitio, el final de las fiestas patronales en honor de San Luis llegó a su fin, pero no por ello con menos fuerza que días anteriores.



La tradicional judiada que se celebró un año más en la Pradera del Hospital logró reunir a millares de vecinos y visitantes que no quisieron perderse un evento tan típico y especial en la localidad.

Desde las 07,00 horas, los algo más de 30 cocineros y voluntarios que participaron en la elaboración de tan tradicional plato comenzaban con la preparación de un manjar en el que el

ingrediente principal es el judión. De esta legumbre se producen unos 70.000 kilos anuales en la zona norte de la Sierra de Guadarrama, concretamente en el triángulo comprendido por las localidades de El Espinar, Prádena y Muñoveros, según informa Ical.

Ya desde primera hora de la mañana, los grupos de gente cargadas con sillas, mesas, mantas y neveras portátiles, ocupaban su sitio en el césped de la pradera, una explanada que con el transcurso de las horas dejó de lucir su verde habitual para mostrarse un mosaico de colores gracias a las casi 12.000 personas que la ocuparon hasta bien entrada la tarde.

Las colas para degustar este plato típico de la zona alcanzaron longitudes similares a la de años anteriores, y escasos minutos después de los dos 'chupinazos' que anunciaban el comienzo del reparto de tan exquisito plato, los metros de espera ya se hacían visibles.

En total, 500 kilos de careta, 300 kilos de chorizo, 100 kilos de morcilla y más de 30 litros de aceite junto a sal, pimentón, ajos y laurel. Todos esos ingredientes bulleron, junto con los 1.200 kilos de judiones, en las 14 perolas calentadas con leña.

Pero la fiesta, a pesar de ser la del último día, no acabó ahí. Tras la completa programación de estos días, la despedida a San Luis tenía que hacerse por todo lo alto y así fue. Ayer hubo fiesta de la espuma, previa al vermouth. Y, después de la comilona, el torneo de fútbol San Luis 2013 abrió los actos de la tarde.

El 'toro de cajón' por el recorrido de los encierros, dio paso a la música para despedir con alegría y optimismo al patrón de la localidad. El Gran Grupo de Baile Moderno 'Trendy Move', y los deliciosos cócteles de verano, gentileza de la peña 'La Berza', acompañaron los momentos previos de la gran despedida, en la que, durante el descanso de la verbena a cargo del grupo 'SMS', se cerraron las fiestas con una traca hasta el próximo año.

José Luis Vázquez, alcalde de La Granja, destacó en todo momento el buen comportamiento de los vecinos que "han contribuido a preparar lo que ha sido un verano intenso de actividad en este año tan difícil para muchos de ellos". Así mismo, destacó la importancia de la judiada como escaparate para el turismo, uno de los motores económicos del pueblo.

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León ultima los trámites para otorgar la figura de calidad a la legumbre tradicional que solo en las huertas de La Granja y Valsaín produce en torno a los 9.000 kilos de producto al año. La consejera de Agricultura y Ganadería, Silvia Clemente, que no quiso perderse el acto festivo, aprovechó la oportunidad para destacar su entusiasmo por la denominación, en los próximos días, de Marca de Garantía de la Junta de Castilla y León al judión de La Granja. El regidor granjeño manifestó el "prestigio que supone la denominación para los platos, cocinas y cartas de la provincia y España" al reportar al producto "algo más que marca y prestigio, sino también economía y empleo".

Resaltando el carácter festivo del día, ambos dirigentes políticos se felicitaron por el éxito del proyecto, cofinanciado entre el Consistorio y el Gobierno regional. La de 2013 no será otra judiada más, será la primera en la que el judión tiene ya título nobiliario, el de la Marca de Garantía.

[Noticia publicada en el Adelantado el día 28 de Agosto de 2013](#)