

# Tradición y futuro en la producción

## Slow Food

No corren buenos tiempos para la agricultura alavesa, la globalización, la imposición de precios de la mano de las grandes empresas agro-alimentarias que controlan el mercado mundial están condenando a las explotaciones ganaderas y agrícolas a la desaparición por falta de rentabilidad.

Sin embargo una nueva generación de "intelectuales de la tierra" está surgiendo. Mujeres y hombres valientes que rompiendo con los moldes de la agricultura convencional escenifican un nuevo modelo de entender esta ancestral profesión y que está comenzando a dar sus frutos.

Sus premisas: **El respeto por el medio ambiente, valorización de su producto y comercialización directa.** Una ecuación que vuel-

ve a poner en su sitio a nuestro sector primario.

En este marco, Slow Food Araba-Álava ha organizado un taller sobre razas autóctonas y producciones ecológicas con el objetivo de llegar al Cociner@ y Consumidor/a poniendo en valor estas joyas que tenemos la suerte de tener tan cerca.

Ante el desencuentro creciente entre la manera de consumir y producir alimentos, se plantea esta cita buscando motivar la reflexión en torno a la situación de la cadena alimentaria actual. Dentro de este marco el Convivium Araba-Álava de Slow Food realiza una serie de Talleres a través del instrumento llamado Laboratorio del Gusto como herramienta para abordar toda esta problemática de la alimentación actual.



En esta ocasión, los cocineros **Maite González y Luis Angel Plágaro** fueron los encargados de materializar este fabuloso taller en el que nos pusieron a la última sobre las bondades de los productos que algunos de nuestr@s agricultoras/es y ganader@s nos ofrecen actualmente.

Realizaron excelentes recomendaciones y pequeños trucos para que el producto final acabe jugoso sin tener que incorporar grasas de otros animales. Así por ejemplo la socorrida panceta, tocino o carnes

de porcino que son habituales en la mezcla con las de vacuno, la cambiaron por una cebolla ecológica bien pochada a fuego lento que proporciona un sutil y agradable toque que pudieron degustar los asistentes al final del taller.

A lo largo de la jornada desfilaron productos muy interesantes como la gallina rubia alavesa, considerada la variedad perdida de la Euskal oiloa que es la raza de gallinas autóctonas vascas.

Hoy gracias a jóvenes avicultores como **Ander Beraza y Miguel Angel García-Diego** podemos volver a disfrutar de los encantos organolépticos de esta ave.

Otra de nuestras carnes desconocidas es la de Azpigorri. Una cabra autóctona en peligro de extinción que solo saldrá adelante con el trabajo de algunos nostálgicos (la asociación la constituyen 8 ganaderos con poco más de 500 cabezas) y con la concienciación de Con-





sumidores e Instituciones de la necesidad de mantener nuestra biodiversidad y valorar en su justa medida lo que este pastoreo reporta a nuestros montes y nuestro medio ambiente. Pudimos escuchar recientemente a **M<sup>a</sup> del Carmen Gochi de Salamanca** y de **José Ignacio Beraza de Respaldiza** y hacer un completo repaso a todo el proceso del manejo de de estos rumiantes de color oscuro con degradaciones de color rojizo o castaño en la región abdominal, bragadas, extremidades y zonas de la cabeza como las carrilleras.

Le tocó el turno a la ternera ecológica de **Ismael Ruiz de Azua, ganadero y productor en Maturana**; el mismo nos puso de manifiesto su buen hacer con su cabaña que trabaja totalmente en extensivo. Ismael es uno de los pioneros en la comercialización directa, experiencia que está resultando muy satisfactoria.

Después de hacer una pequeña crítica a la falta de matadero en Álava y de agradecer el esfuerzo que realiza slow food en valorizar estos productos degustamos unas albóndigas con verduras ecológicas al vino tinto recién confeccionadas por los asistentes al taller. No en vano fueron muchos quienes se interesaron por el acceso a esta Comunidad del Alimento y a este producto. Esta presentación se acompañó, además de con pan ecológico

de Arte-pan, con Xarmant de Arabako txakolina

Continuó este repaso de carnes con el potro de la montaña alavesa, con unas excelentes caprichos de chuleta de potro alavés. La carne procedía de la explotación de **Víctor López Izquierdo** y **Marisol Pérez de Onraita López de Aguilera**, en Okina. Pioneros, también, en la comercialización directa del producto que elaboran, miembros de la Red de Terra Madre y tutores de la carne de potro del Arca del Gusto de Slow Food Internacional, poseen una explotación ganadera extensiva que cuidan y miman como nadie.

La carne de potro es tierna, baja en grasas y rica en hierro y glucógeno. Estas características la hacen idónea para una dieta sana y equilibrada. Consumir esta carne no es solo degustar un producto saludable y bueno, es contribuir al mantenimiento de una ganadería respetuosa con el medio ambiente y con el bienestar de los animales, es contribuir al sostenimiento de una comarca con hondas raíces culturales que anhela un desarrollo respetuoso con su pasado.

No podía faltar tampoco en esta cita el producto de **Adolfo Martínez de Santos**, otro de los productores alaveses responsables, comprometidos en el mante-



nimiento de nuestra biodiversidad, apostando por razas autóctonas como la Vaca Terreña.

Premisas en su explotación son "el máximo respeto hacia el bienestar y la protección de los animales, así como prácticas y manejo extensivo de la cabaña poniendo por encima, siempre, la calidad a la cantidad".

Adolfo, convencido de la necesidad de la conservación del medio y del entorno natural es, **junto a su familia**, una de las esperanzas que nos queda de mantener el patrimonio cultural alimentario de nuestro Territorio Histórico de Álava.

En cuanto a su carne, es de menor rendimiento que el de otras razas pero esta es superior en calidad a la de otros bovinos; posee una alta cantidad de grasa

entreverada que proporciona al paladar exquisitas sensaciones y agradables sabores.

La labor de Adolfo y su familia no acaba en el manejo de su ganadería sino que continúa en el matadero y en la sala de despiece, donde supervisa todo el proceso hasta que el producto está envasado para comercializarlo. Producto excelente.

En resumen otra didáctica jornada en la que l@s numeros@s asistentes valorizaron el trabajo de nuestros intelectuales de la tierra y unos saludables productos de calidad que a buen seguro formarán desde este día parte de la despensa habitual. ■

