

21/02/2008 **Unos premios a la constancia**

J. A. MARTÍN JAVIER PÉREZ La Asociación de Amigos de la Cocina de Burgos entregó los galardones anuales a las mejores alubias rojas de Ibeas y a los caparrones de Belorado

<< Volver

No quedan muchos agricultores que se dediquen al cultivo de la legumbre en Ibeas de Juarros y en Belorado pero, al menos, un puñado de hortelanos se empeñan en mantener cortas producciones de dos legumbres tradicionales y emblemáticas de la cocina burgalesa: la alubia roja de Ibeas y el caparrón de Belorado. Precisamente esa constancia, en seguir cultivando pequeñas producciones, ha motivado que durante veinte largos años la Asociación de Amigos de la Cocina de Burgos, liderada por el hostelero Pepín Alzaga reconozca anualmente a los mejores pucheros de alubias de ambas zonas tradicionales de cultivo.

Este año, los ganadores recibieron los diplomas y los premios de manos de los alcaldes de ambas localidades, del presidente de la Diputación burgalesa y de los miembros de la asociación organizadora, en un acto celebrado en el Salón de Estrados de la Diputación provincial.

Los galardones surgieron hace 21 años por iniciativa de la Asociación de Amigos de la Cocina de Burgos. En sus reuniones gastronómicas idearon la forma de promocionar una legumbre de calidad, la alubia roja de Ibeas de Juarros, que se cultivaba en unas pocas hectáreas a lo largo del Arlanzón, entre Burgos y Villasur de los Herreros. Diez años después, decidieron sumar al concurso de la alubia el del caparrón de Belorado, una legumbre que es prima hermana de la otra y que se cultiva en los márgenes del río Tirón, entre Fresno y [San Miguel de Pedroso](#).

La objeto del concurso es destacar la importancia de la alubia en la olla podrida burgalesa, una reliquia culinaria documentada desde el siglo XVI. La mecánica de selección y calificación del concurso gastronómico no ha variado. Tras el otoño se reúne un jurado integrado por 20 personas, representantes de la Asociación de Amigos de la Cocina de Burgos, de la Universidad de Burgos, de la Junta, de las instituciones burgalesas y de la prensa. Cada concursante pone a disposición de este jurado dos kilos de alubias o caparrones. En una primera puntuación, se valora el aspecto externo de las legumbres. Posteriormente, con un tiempo igual para todos, los participantes cocinan las alubias en un puchero de barro en el que solo pueden añadir un poco de aceite de oliva, sal y un diente de ajo. El resultado es un exquisito plato de legumbres, con un caldo espeso que mantiene todo su sabor, sin enmascaramientos.

En esta edición la ganadora del XXI Concurso de la Alubia Roja de Ibeas fue Mercedes Fernández, de la localidad burgalesa de San Medel. El segundo y tercer clasificados fueron, respectivamente, Domingo Ortega, de Arlanzón, y Lidia Fernández, de Ibeas de Juarros. Por otro lado, los vencedores del XI Concurso del Caparrón de Belorado fueron Pedro Puras de esa misma localidad, Gaudencio Rioja, de Fresno del Río Tirón, y [Santos Manso, de San Miguel del Pedroso](#).

Aunque la legumbre es la misma, las características del suelo y el clima un poco más extremo de Ibeas hacen que la alubia tenga la piel y la carne un poco más fina que el caparrón.



S. Manso, G. Rioja, P. García, L. Fernández, D. Ortega y M. Fernández, junto a Pepín Alzaga. / ARGÍ

Camino y Atapuerca

La verdadera paradoja de estos heroicos hortelanos burgaleses es que tienen un escenario único para plantar sus legumbres. Las dos zonas coinciden con el Camino de Santiagos y Atapuerca es la referencia de Ibeas. Las alubias alcanzan merecida fama en los restaurantes de Burgos. Esta situación no puede ser mejor: son legumbres que se cultivan, se producen y forman parte de la gastronomía en un escenario rodeado por el Patrimonio de la Humanidad. Salvando las distancias, el patrimonio genético de esta legumbre es igual de valioso entre las señas de identidad alimentarias burgalesas. Es el momento de acentuar, motivar e intensificar las líneas de actuación que permitan que las legumbres alcancen una figura de calidad y no se extingan.