

Alfajores de Medina Sidonia y Mantecados de Estepa aúnan tradición y calidad

Revista

Alfajores de Medina Sidonia y Mantecados de Estepa son dos productos andaluces tradicionales que desde sus orígenes, y durante siglos, han conservado sus recetas, y que ahora llegan al siglo XXI con su calidad garantizada por la Indicación Geográfica Protegida (IGP), ya concedida en el primer caso y a punto de ver la luz en el segundo. Medina Sidonia, situado en pleno centro de la provincia de Cádiz y en el Parque Natural de los Alcornocales, es la cuna de los alfajores, ya que, tras ser fundada por los fenicios, la ciudad adquirió gran esplendor como Cora Musulmana, lo que se tradujo en una rica gastronomía de tradición árabe, llegando hasta nuestros días este legado en forma de exquisita repostería. El propio término alfajor proviene del idioma de sus inventores, "al-hasú", que significa relleno y define una de las características de este dulce con forma de canutillo, cuyo proceso de producción respeta técnicas tradicionales y cuya composición es miel pura de abeja, almendras, avellanas, harina, pan rallado y cinco especias, cilantro, clavo, matalahuva, ajonjolí y canela. Posee un color tostado al corte, con un aroma ligeramente especiado, y un sabor que recuerda a frutos secos y miel, resultando todo ello equilibrado al paladar. La tradición repostera de los asidonenses, unida a una exquisita selección de materias primas, da lugar a la obtención de un producto de elaboración totalmente artesanal y que se ha conservado gracias a las recetas recogidas por "críticos gastronómicos" del siglo XIX como el doctor Thebussem, que define en su tratado gastronómico la receta. Según recitó uno de los fabricantes asidonienses de alfajores, Fermín Mesa, descendiente directo de una familia que ha obrado en repostería desde hace más de un siglo y medio, esta es la receta original que se ha conservado durante siglos en la Asociación de Fabricantes. "Para labrar el alfajor ó alajú prepararás lo que voy a decir: una azumbre de miel blanca, tres medios de avellanas y una libra de almendra, todo ello tostado y tronzado, onza y media de canela en polvo, dos onzas de matalahuva, cuatro adarmes de clavo y otros cuatro de cilantro, todo tostado y molido, una libra de ajonjolí tostado, ocho libras de polvo de moler, sacado de rosquillos de pan sin sal ni levadura, muy cocidos en el horno, con media libra de azúcar". Y tal cual se elaboran hoy en día los Alfajores de Medina Sidonia, hirviendo la miel pura, removiendo a mano, sin ceder a la mecanización, y mezclando ingredientes de primera calidad con la almendra y la avellana tronzada, que no molida, y las especias frescas, salvo la canela, asegura Fermín Mesa. Mesa destaca, además, que hasta el almibarado se sigue haciendo a mano, y que, a pesar de la sorpresa que pueda causar, los Alfajores se pueden consumir todo el año. En su estado natural están duros, "tienen que estar duros", ya que al hervir la miel pierde su humedad y queda caramelizada. Con el objeto de proteger y promocionar este producto, la Agrupación de Productores de Alfajor de Medina Sidonia solicitó el reconocimiento como Indicación Geográfica Protegida, y su reglamento fue aprobado por la Junta de Andalucía en el año 2004. Actualmente, son tres las empresas reposteras que elaboran y envasan Alfajor de Medina Sidonia. Otro dulce que aúna tradición y calidad de Andalucía son los "Mantecados de Estepa", que en un futuro próximo contará con la mención de Indicación Geográfica Protegida para avalar la calidad diferenciada de los mantecados, polvorones, alfajores y roscos de vino que allí se elaboran. Actualmente existen 25 fábricas que, en Estepa, generan 2.500 empleos y 40 millones de facturación por campaña. La industria del mantecado está íntimamente ligada con Estepa, donde se utiliza el 90 por ciento de la canela que importa España y que aglutina una producción de unos 18 millones de kilogramos, de los cuales el 54% está destinado a la venta como monoproducción y el resto (46%) es vendido en surtido. El origen del mantecado se remonta al siglo XVI, cuando se elaboraba una receta que utilizaba una mezcla de cereales y los excedentes de manteca de cerdo. Fruto de la casualidad, o de la necesidad, lo cierto es que en los hogares estepeños se elaboraban para autoconsumo unos primitivos dulces a partir de la manteca de cerdo recién sacrificado, que junto a la harina de trigo y el azúcar componía una especie de tortas, de hecho se cocían en "torteras", que pueden interpretarse como unos parientes lejanos y mas rústicos de los actuales mantecados. Si bien en casi todos los hogares se producían las "tortas de manteca", las de Micaela Ruiz Téllez gozaban de una gran reputación debido a su exquisito proceso de elaboración, ya que refinaba la harina, la tostaba y hacía más suave aquella primitiva elaboración. Aconsejada por sus vecinos, inició la venta de sus productos utilizando a tal efecto la profesión de su marido, transportista haciendo la ruta Estepa-Córdoba. Con objeto de mejorar su sabor y de que los productos no se resintieran durante los desplazamientos largos, Micaela introdujo

modificaciones en la elaboración, entre ellas el secado exterior. Actualmente, los productos que ampara esta Indicación Geográfica Protegida bajo el nombre de "Mantecados de Estepa" son los mantecados, polvorones, alfajores y roscos de vino elaborados con la receta de esta repostería.