

La Asociación de Amigos de la Cocina de Burgos reclama la Indicación Geográfica Protegida o la Denominación de Origen • Entregados los premios del concurso 2002

## Garantía para la alubia de Ibeas

C.M.

Lograr la Indicación Geográfica Protegida o la Denominación de Origen para la alubia de Ibeas es el objetivo que en el que sigue empeñada la Asociación de Amigos de la Cocina de Burgos. Su presidente, José López Alzaga, asegura que sería la única garantía de calidad para este producto artesanal. «Es una obra de artesanía. Su cultivo es totalmente manual. Las alubias son las perlas de la gastronomía y es necesario que el consumidor tenga plenas garantías. Este producto se ha prodigado por todo el mundo», subrayó.

López Alzaga realizó esta reivindicación durante la entrega de los premios a los ganadores del XVI Concurso de la Alubia Roja de Ibeas y el VI Concurso del Caparrón de Belorado celebrada en el salón de estrados de la Diputación.

En este sentido, se mostró esperanzado en que la Junta apueste por potenciar los productos de las tierra a través de la creación de la Mesa de la Gastronomía, en la que están integrados empresarios y cocineros de la región.

López Algaza también alabó la labor que está llevando a cabo la Asociación de Productores-Agricultores de la Alubia Roja de Ibeas para garantizar el cultivo del producto. «Tenemos que garantizar la continuidad de los cultivadores, ya que el panorama es oscuro debido a los recortes que se anuncian desde la Unión Europea».

La alubia roja de Ibeas se caracteriza por su redondez, piel fina y color vino. Es muy fina al paladar y suave de digerir. Estas peculiaridades vienen dadas por la climatología en la que se da y por los suelos, ya que son terrenos poco calcáreos, de color rojizo y muy trabajables. Estas circunstancias hacen que la calidad de esta variedad de alubia sea muy apreciada. Su cultivo en la zona de Ibeas se remonta a hace más de 300 años.

La Asociación de Amigos de la Cocina de Burgos convoca cada año un concurso para premiar a los productores. Un jurado compuesto por agricultores, medios de comunicación, restauradores europeos y doctores en nutrición otorgaron el primer premio del XVI Concurso de la Alubia Roja de Ibeas 2002 a la Sociedad Agraria de Transformación de Ibeas de Juamos; el segundo, a Julio Pérez Gómez, de San Millán de Juamos, y el tercero, a Lidia Fernández Vadillo, de Ibeas de Juamos.

Por lo que se refiere al VI Concurso Caparrón de Belorado, el primer premio recayó en Víctor Villalbilla Ruiz, de Belorado; el segundo fue para Jesús Agüero Uyarra, de Fresno de Riotirón, y el tercero se lo llevó Begoña Martínez Castroviejo, de [San Miguel de Pedroso](#).

Este año se presentaron 29 participantes. Todas las alubias y caparrones debían estar cocinadas de igual manera. Los miembros del jurado realizaron la cata a ciegas y el voto fue secreto.

Andrés Pajares fue ayer el encargado de entregar los premios. Tras el acto, participó en un divertido diálogo con el periodista y miembro de la Asociación de Amigos de la Cocina de Burgos, Luis Ángel de la Viuda.

El actor aseguró que la alubia roja de Ibeas es uno de sus platos favoritos. También habló de su larga trayectoria en los escenarios.