

Lentejas de la Armuña

La producción alcanza las 1.500 t anuales

Sólo dos clases de lentejas tienen Indicación Geográfica Protegida en Europa. Una es la francesa Verte du Puy, en el alto Loira, y la otra es la de la comarca de La Armuña, muy cerca, al norte, de la capital salmantina

● CARLOS GONZALEZ DEL PIE. Periodista

Dicha legumbre obtuvo el reconocimiento de Denominación Específica en abril de 1992. Abarca treinta y ocho municipios de la provincia de Salamanca, la mayor parte de la citada comarca de La Armuña. Entre ellos destacan Castellanos de Moriscos, La Vellés, Palencia de Negri-

calurosos. Los terrenos son de escasa pendiente, lo que facilita el laboreo, y los suelos son fértiles y profundos. Contienen elevadas proporciones de óxidos de hierro, de potasio y tienen gran riqueza orgánica, además de cantidades idóneas de determinados microelementos que afectan fundamentalmente a la finura de las lentejas. A ello se suma el que nuestra legumbre se cultiva en la región desde hace siglos, lo que ha dado a los armuñeses una gran experiencia en su tratamiento y unas técnicas de trabajo muy depuradas.

La variedad que se emplea es la denominada Rubia de La Armuña, conocida por «Gigante de Comecello» en la terminología local. Es la variedad Vulgaris de la especie *Lens*

culinaris Medicus. La Rubia de La Armuña es un ecotipo de tamaño más pequeño que la Rubia Castellana. Es de color verde claro, a veces jaspeado, con un tamaño que puede alcanzar los nueve milímetros de diámetro. Tiene un elevado porcentaje de proteínas, alto contenido en grasa y excelente composición de hierro y calcio, además de fibra. De textura fina y uniforme, tiene gran sabor y la suavidad de su piel hace que parezca inexistente.

La Denominación sólo ampara la co-



Tienen gran riqueza de proteínas, fibra, hierro y calcio.

llos, Tardáguila, Arcediano, Pedrosillo el Ralo y Villares de la Reina, donde se ubica la sede del Consejo Regulador. En dichas localidades se concentra alrededor del 80% de la superficie protegida, unas 1.800 ha, que producen anualmente 1.500 t de lentejas.

La calidad de dichas legumbres se debe a la conjunción de tres factores: clima, suelo y técnicas de cultivo. El clima es típicamente continental, con inviernos largos y fríos y veranos cortos, secos y

GASTRONOMIA

Lentejas a la burebana



Mi difunta abuela materna, Perpetua, era natural de Briviesca, capital de la comarca burgalesa de La Bureba. Quizá por ser un servidor su nieto predilecto, cada vez que me invitaba a comer yo sabía que iba a disfrutar de placeres inefables. Era una mujer que cocinaba a la antigua, o sea, con tiempo y maneras. Cocina de carbón, la popular «chapa» de entonces, utillaje de cocina de barro, pero con un recipiente para cada cosa y siempre la misma. En el que preparaba las lentejas sólo hacía lentejas y ninguna otra cosa.

Las ponía en un rincón de la citada «chapa», a fuego muy lento, durante toda la mañana. Lentejas, ajo, laurel, sal, un chorizo de pueblo que era una salvajada y costilla adobada de cerdo. Horas y horas, despacio, cociéndose a fuego lentísimo. Cuando faltaba una media hora para comer, le añadía una morcilla de Burgos y, antes de servir, un sofrito de pimentón que echaba en la olla como una corona cardenalicia.

Cuando vertía sobre el plato aquel marremágnun de carne, morcilla y unas lentejas que casi eran puré, siempre a mí la ración más abundante, yo experimentaba la gloria de los elegidos. Siempre recuerdo que las tardes en las que comía en casa de mi abuela eran de sensaciones profundamente pesadas, cual boa que hubiera ingerido tres rinocerontes, pero de una beatitud inconmesurable. Si existe el paraíso, en él está mi abuela. Cocinando. ■

mercialización de las categorías Extra y Primera. Se presenta en envases de capacidad igual o inferior a los cinco kilos, con la correspondiente contraetiqueta expandida por el Consejo Regulador. Caso de comercializarse toda la producción, la cifra de ventas rondaría los quinientos millones de pesetas. ■