Andalucía consigue su primera Indicación Geográfica Protegida en repostería

IGP del **Alfajor de Medina Sidonia**

El pasado 24 de septiembre se publicó en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, la Orden de 15 de septiembre de 2004, por la que se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica "Alfajor de Medina Sidonia" y de su Consejo Regulador.

De esta forma, quedan protegidos con la Indicación Geográfica Protegida "Alfajor de Medina Sidonia" los alfajores que reúnan las características definidas en Reglamento que aparece como anexo de la citada Orden.



Medina Sidonia

El Alfajor de Medina Sidonia es un dulce de tradición árabe elaborado en el municipio de Medina Sidonia mediante un proceso de producción que respeta técnicas tradicionales y cuya composición es: miel pura de abeja, almendras, avellanas, harina, pan rallado y 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. Tiene forma de canutillo y se presenta en cajas de varias unidades o piezas individuales.

Características físico-quimicas sobre producto acabado del Alfajor de Medina Sidonia

Humedad (máximo): 12,00%
Proteínas (mínimo): 6,00%
Grasa (mínimo): 9,50%
Cenizas (máximo): 2,00%

Junta de Andalucía

La zona de elaboración y envasado, es el municipio de Medina Sidonia, situado en pleno centro de la provincia de Cádiz, tiene una población de 11.020 habitantes, perteneciendo parte de su término municipal al Parque Natural de los Alcornocales. Este municipio fue fundado por los fenicios adquiriendo gran esplendor como Cora Musulmana, esplendor que se tradujo en su tradición gastronómica árabe, llegando hasta nuestros días todo este legado en forma de exquisita repostería.

Elaboración del Alfajor de Medina Sidonia

La elaboración se limita a realizar una receta ancestral que se mantiene desde siglos en este municipio.

El procedimiento de elaboración de los alfajores comienza con el calentamiento de la miel. Cuando esta esté subida de punto, se le agregan las avellanas y almendras, previamente tostadas y tronzadas, el pan rallado, la harina, el ajonjolí tostado, el cilantro, el clavo y la matalahuva (estas tres especies tostadas y molidas), procediéndose a la mezcla de todos estos ingredientes. A continuación se corta la masa en caliente, se procede a su enfriado a temperatura ambiente y se moldea con la forma cilíndrica y alargada, característica de este alfajor. Se permite en este proceso la adición de canela en la masa caliente.

Por último se pasan las piezas por un almíbar, se cubren de azúcar y un poco de canela en polvo y se procede al liado y envasado de cada unidad.

La tradición repostera del municipio, teniendo como pilar principal la receta ancestral durante generaciones, unido todo ello a una exquisita selección de materias primas, da lugar a la obtención de un dulce con unas cualidades diferenciadas conocidas desde tiempos remotos como "Alfajor de Medina Sidonia".

La repostería como factor económico determinante

La economía en el municipio de Medina Sidonia se encuentra determinada en parte por el elemento agroindustiral. Este predomina sobre ningún otro, destacando de forma especial la repostería.

La importancia de este municipio como zona tradicional repostera, queda reflejada por ser una referencia en el sector dentro de la provincia de Cádiz. Representando una repostería tradicional, basada en recetas centenarias que demuestran la antigüedad de esta tradición en la zona, donde las fábricas reposteras elaboran básicamente productos tra-

dicionales, utilizándose como materia prima fundamental la miel y los frutos secos. La economía en el Parque Natural de los Alcornocales, se encuentra determinada estructuralmente por el elemento medioambiental, agrícola y ganadero. Las características son las propias que acompañan a este tipo de economía, sostenida fundamentalmente en el sector primario.

Este municipio de Medina Sidonia debido a su pasado árabe, siempre ha tenido una gran tradición repostera, por lo que se ha desarrollado una economía de subsistencia centrada en sus recursos naturales, también en los agroalimentarios y en su artesanía popular, todo ello le ha permitido conservar su carácter tradicional y su propia identidad.



Alfajores de Medina Sidonia

IGP del Alfajor de Medina Sidonia

El alfajor de Medina Sidonia, es un producto reconocido, y de gran prestigio en la provincia, para proteger esta calidad se decidió desde los empresarios de Medina Sidonia, con el apoyo del Grupo de Desarrollo de los Alcornocales y el Ayuntamiento de Medina Sidonia comenzar los trámites para la consecución de una protección de calidad reconocida para este producto.

Una Indicación Geográfica Protegida, es un reconocimiento de la Unión Europea para aquellos productos tradicionales que tengan una reputación contrastada y además una receta a proteger relacionada con una zona de elaboración, que en este caso es el Municipio de Medina Sidonia.

En la actualidad, y después de largos trámites y esfuerzos realizados tanto por las empresas pertenecientes al Consejo Regulador (Aromas de Medina Sidonia, Ntra. Sra. De la Paz y Sobrina de las Trejas) como por el Grupo de Desarrollo Rural de los Alcornocales, se encuentra ya aprobada esta Indicación, y publicada en el BOJA, el día 24 de Septiembre de 2004. A partir de esta publicación exclusivamente se pueden elaborar Alfajores de Medina Sidonia en este municipio y por las empresas pertenecientes a la Indicación Geográfica Protegida.

Exclusivamente se pueden elaborar Alfajores de Medina Sidonia en este municipio y únicamente las empresas pertenecientes a la Indicación Geográfica Protegida

Además este producto será reconocido en Europa como producto de calidad tradicional, se trata de la primera Indicación Geográfica Protegida de repostería que se consigue en Andalucía. En el resto de la Geografía Nacional exclusivamente existen otras cuatro Indicaciones, como son la del Turrón de Jijona, la Ensaimada de Mallorca, los Mantecados de Astorga, y el turrón de Agramunt.

Acreditación del uso y notoriedad del nombre geográfico en la comercialización del producto

Medina Sidonia ha sido y es una zona tradicionalmente productora de magníficos dulces. Desde tiempos remotos se ha nombrado a los dulces de esta localidad, y más concretamente al alfajor, como "Alfajor de Medina Sidonia", de hecho son prácticamente los únicos existentes en la provincia, ya que con la receta tradicional, ésta es la única zona productora de este dulce en toda la provincia.

Medina Sidonia está enclavada en uno de los entornos naturales de más valor ecológico, natural y paisajístico de la península, el Parque Natural de Alcornocales. La actual ciudad que fue fundada por los fenicios se alza sobre la que fue antigua población romana "Assido Cesarina". Adquirió gran esplendor como Cora Musulmana y constituyó la gran sede de órdenes militares, como la Orden de Santiago o la de Santa María de España. Además recibió favores reales de Alfonso X y de los reyes que le sucedieron, como lo demuestran las Cartas Puebla, Privilegios Rodados, Cartas Dispositivas, etc. que se encuentran en el Archivo Municipal.

Este esplendor se demuestra con conjuntos históricos como son, el Conjunto Arqueológico Romano en pleno centro

de la ciudad actual, la Ermita Visigoda de los Santos, su Ayuntamiento del Siglo XVII, el Mercado del Siglo XIX, sus Iglesias y Conventos, entre las que destaca la Iglesia Mayor, templo gótico renacentista, sus murallas y puertas de la ciudad musulmanas, las ruinas de su Castillo y Villa Vieja, el Castillo de Torrestrella y el Monasterio de San José del Cuervo.

Medina Sidonia fue la capital repostera del mundo árabe y en ninguna otra parte de la tierra se elaboraban tan excelentes dulces y alfajores. Hoy día la fama de la repostería asidonense y de los dulces de Medina es tal, que va más allá de los límites de la provincia e incluso de Andalucía. El aroma que genera continuamente sus obradores se extiende por toda la población, donde esta tradición artesana, mantenida celosamente desde la época árabe, obliga siempre a los visitantes a adquirir exquisitos pasteles y dulces.

Existe una diversidad de productos desvinculados totalmente de cualquier época del año, si exceptuamos los mantecados y polvorones propios de Navidad. Pueden degustarse durante todo el año las exquisitas tortas pardas (canastilla de pasta de almendras rellenas de cabello de ángel), los deliciosos amarguillos (mazapán a partir de almendra, almendra amarga, azúcar). Piñonates, yemas, pastas, así como el famoso dulce asidonese por excelencia, el alfajor.

El auténtico alfajor se hacía en el pueblo, siempre con la misma receta, que pasaba de padres a hijos, a título de mayorazgo. Actualmente el secreto está custodiado por las empresas que integran la Agrupación de Productores del Alfajor de Medina Sidonia. Esta asociación hace años que tiene entre sus fines la promoción genérica de los alfajores elaborados en Medina Sidonia, entre sus acciones podemos destacar la realización con importantes cadenas de supermercados en la provincia de campañas de productos la repostería de Medina Sidonia, estas campañas se vienen celebrando anualmente con importantes volúmenes de ventas ante la demanda del gran público consumidor de productos de repostería de Medina Sidonia y en especial de su producto más significativo, el alfajor.



Principales productos para la elaboración del Alfajor

De forma tradicional siempre se han consumido en la provincia de Cádiz y en zonas limítrofes a la misma, alfajores de Medina Sidonia siendo tradicional en toda la Bahía Gaditana y el Campo de Gibraltar la adquisición de estos, surtiéndose de este producto para todas las Navidades. Estas transacciones comerciales, se realizaban mediante compradores mayoristas que posteriormente surtían a minoristas ya en cada zona, o por la compra en el lugar de producción de las propias familias que se desplazaban a los obradores reposteros para adquirir el alfajor.

Finalmente, si hablamos de la comercialización de los alfajores de forma individual por cada empresa repostera de Medina Sidonia, recalcar que todas ellas comercializan un importante porcentaje de sus alfajores con marca propia, tanto en la provincia de Cádiz como en sus provincias limítrofes y en algunos casos en todo el ámbito nacional.

La importancia del municipio como zona tradicional repostera es indudable, recalcar que este representa un símbolo en toda la provincia de Cádiz, siendo de forma general una repostería basada en la producción con frutos secos y miel, en la que encontramos referencias históricas en diversos escritos centenarios que demuestran la antigüedad de esta tradición en el municipio. Esta tradición comenzó en las casas del pueblo, donde desde tiempos remotos se han elaborado estos exquisitos dulces basándose en unas recetas que se pierden en el tiempo. Ejemplo de ello es este texto cuyo origen se ha transmitido de padres a hijos:

"Para labrar el alfajor o 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 matalauva, cuatro adarmes de clavo y otros cuatro de cilantro, todo tostado y molido, una libra de ajonjoli tostado, ocho libras de polvo de moler, sacado de rosquillos de pan sin sal ni levadura, muy cosidos en el horno, con media libra de azúcar y cuando... ".

Esta es la antigua receta original y está depositada en la Agrupación de Productores de Alfajores de Medina Sidonia.

Empresas reposteras de Medina Sidonia

Las empresas de la zona de elaboración, tienen todas una gran tradición comercializadora de los alfajores que producen, de hecho todas poseen envasadora propia, y distribuyen sus productos tanto en toda la provincia de Cádiz, como en provincias limítrofes. Se vende un porcentaje importante de alfajores en las mismas empresas donde se producen llegando en algunos casos al 50-60 % de los alfajores totales elaborados.

El nombre de Medina Sidonia para la comercialización de sus productos es un hecho, hace años que en esta zona el nombre de alfajor siempre ha ido seguido del nombre de Medina Sidonia, entendiéndose así como los mejores alfajores de la provincia. Existen empresas de comercialización de productos agroalimentarios tradicionales y de máxima calidad, que comenzaron su andadura, comercializando como producto repostero estrella el alfajor de Medina Sidonia, tal es el caso de la prestigiosa empresa de venta por

catálogo de productos alimentarios de alta gama "La Alacena", que hoy por hoy tiene una de sus mayores líneas de actuación en la comercialización de los dulces de Medina Sidonia. Igualmente la también relevante revista de venta por catálogo a nivel nacional Vinoselección, incluye siempre en su especial "dulces de navidad con tradición", al alfajor de Medina Sidonia.

Existe una Asociación de empresarios denominada, "Agrupación de Productores del Alfajor de Medina Sidonia", esta asociación desde hace cinco años, tiene entre sus fines la promoción genérica de los alfajores de Medina Sidonia, la misma ha pasado a ser Indicación Geográfica Protegida Alfajor de Medina Sidonia, tras largos trámites se ha conseguido que este producto esté protegido bajo un reconocimiento que permite salvaguardar el nombre y características del mismo.

Igualmente los empresarios reposteros del municipio de Medina Sidonia, han asistido a ferias, congresos y exposiciones, de forma conjunta, en algunas como expositores y en otras como visitantes, entre ellas podemos destacar: Fegasur-98 y 99 en Jerez de la frontera, Alimentaria 98 y 00 en Barcelona, SIAL (Salón Internacional de la Alimentación) 96 y 98 en París, Ibexsalento 2000 en Lecce, (Italia).

Respecto a la comercialización de los alfajores de forma individual por cada empresa repostera de Medina Sidonia, todas las empresas están homologadas respecto a la legislación comunitaria, envasando y comercializando sus productos con marca propia. Señalar que comercializan un importante porcentaje de sus alfajores en la provincia de Cádiz, aunque también venden las provincias limítrofes y en algunos casos en todo el ámbito nacional.

Todas las empresas poseen distintos formatos de presentación, que van desde el más utilizado que es aquel que posee aproximadamente un peso de 40 grs por unidad, con un tamaño mínimo de siete centímetros de longitud y un diámetro mínimo de 1,5 centímetros, hasta las piezas de mayor tamaño como son aquellas de 250grs, 500 grs y 1 Kg, poseyendo todos ellos el característico envase de papel parafinado en espiral, terminado en moñas en ambos extremos.

Tabla 1. Empresas que se encuentran ubicadas en el municipio de elaboración

Entidad	Localidad
Aromas de Medina S.L.	Medina Sidonia
Ntra. Sra. de la Paz S.L.	Medina Sidonia
Sobrina de las Trejas S.L.	Medina Sidonia



ISAGRI - C/Espinosa, 8-410 - 46008 Valencia - Tfno : 902 170 570 - Fax : 902 170 569 - email: isagri@isagri.es - www.isagri.es