

La muy ilustre morcilla de Burgos

Un producto de excepcional calidad que lucha por conseguir el estatuto de Denominación

▼ CARLOS GONZALEZ DEL PIE. PERIODISTA

La morcilla de Burgos es un producto artesanal de excepcional calidad que está luchando por conseguir el estatuto de Denominación de Calidad y lanzarse definitivamente a la conquista de mercados mucho más amplios.

Entre mis muchos pecados no está concretamente el del nacionalismo o su variante del chauvinismo. Por ello, no me duelen prendas al afirmar que la morcilla de Burgos es el producto gastronómico más excelso que produce esta provincia, que es la mía. Y ello, a pesar de no ser ni parca ni escuálida en golosinas para el paladar. Ahí están como ejemplos el queso fresco de Burgos o el curado de la Bureba, el cordero de Aranda, los grandes vinos tintos de la Ribera o los más humildes pero inefables puerros de Miranda de Ebro.

La elaboración de la morcilla se entronca con la más rancia tradición española de aprovechar los elementos secundarios de la matanza, tripa y sangre en este caso, que tanta y tan suculenta gama de variantes ha dado por estos pagos.

Su elaboración se inicia con la mezcla, antiguamente en artesas de madera y hoy con métodos más modernos, del arroz, la



de cerdo, carnero o vaca y se cuece durante una hora. El arroz puede ser crudo o precocido. Cuando el arroz es crudo, el producto final admite menos humedad, por lo que necesita mayor tiempo de cocción.

Con estos ingredientes, y siempre refiriéndose a valores medios, la morcilla tendrá un 14% de grasa, un 27% de sangre, un 19% de arroz, de cebolla un 38% y un 1% de sal.

Dado que la humedad es un elemento muy variable según quien sea el fabricante, el peso final, en seco, tendría un 13,4% de proteínas y un 42,8% de hidratos de carbono (almidón) por término medio, con un valor calórico de 230 calorías por cada cien gramos.

Según datos de la Asociación de Fabricantes de Morcilla de Burgos, entidad que preside Luis Cuevas, hay 60 empresas fabricantes del producto, que elaboran unas tres mil toneladas por año. Ello supone unas ventas, a precio de fábrica, de 1.500 millones de pesetas anuales.

El principal problema, cara a la apertura de nuevos mercados, que tiene la morcilla es el de su conservación. En condiciones óptimas puede durar entre ocho y diez días, debido a su alto grado de humedad, producida fundamentalmente por la cebolla.

Para solventar este inconveniente, la citada Asociación de Fabricantes está realizando un estudio de investigación en el Departamento de Biotecnología y Cien-

cias de la Alimentación de la Universidad de Burgos. Dicho estudio se basa en utilizar la técnica del vacío, que aislaría a la morcilla de bacterias y evitaría añadir aditivos y conservantes. Con ello se podría conseguir que el producto se conservase hasta treinta o incluso cuarenta y cinco días en óptimas condiciones.

Ello permitiría ampliar enormemente el mercado, actualmente reducido al consumo local, al País Vasco y Cantabria, amén de Madrid, donde, por cierto, a veces venden por morcilla de Burgos, amparándose en su fama y demanda, sucedáneos elaborados en sabe Dios dónde. ■

¿Cómo saborearlas?

Bien sabido es que la morcilla es ingrediente indispensable de los numerosos descendientes de la inmortal olla podrida, es decir, cocidos varios a base de legumbres y derivados porcinos sin cuento. Sin duda que nuestra morcilla ennoblecería garbanzos y lentejas mil o alubias y judías ciento. Pero, a mi entender, es una forma de desaprovechar el sibarítico placer gastronómico que puede deparar la morcilla degustada en solitario, lejos de compañías multitudinarias.

Profundos conocedores que saben lo que tienen entre manos, la mayoría de los buenos restaurantes burgaleses tienen, casi obligatoriamente entre sus cartas, morcilla en el apartado de entrantes, y alguno acabará poniéndola entre los postres.

La morcilla se sirve en suntuosas rodajas con una vuelta y vuelta a la plancha. Yo creo que es la forma suprema de gozar de este monumento de la gastronomía: morcilla a la plancha acompañada de pan candeal y tinto de la Ribera.

No obstante, dado que la producción no presenta inquietantes síntomas de escasez, un buen cocido debe llevar morcilla de Burgos y no otra. Por cierto, cruda es placer de dioses. ■



sangre y la cebolla picada, a la que posteriormente se le añaden sal, pimentón, orégano y pimienta. Una vez bien mezclado, se introduce la masa en una tripa