

El origen marca la diferencia

Nueces tendidas para su secado al aire./ Gobierno de La Rioja

26

Cuaderno de Campo

La Alubia de Anguiano y la Nuez de Pedroso consiguen el reconocimiento de Denominación de Origen Protegida en el ámbito nacional

Apenas unos kilómetros separan Anguiano y Pedroso. Dos municipios que se encuentran en el límite entre el valle del Najerilla y la zona de sierra y que dan nombre a dos de los productos más tradicionales de la gastronomía regional. La Alubia de Anguiano y la Nuez de Pedroso, con pequeñas producciones y técnicas de cultivo muy arraigadas al territorio, han dado el primer paso para su

comercialización con Denominación de Origen Protegida (DOP), el máximo reconocimiento agroalimentario vinculado al origen. De momento, la Consejería de Agricultura ha concedido la protección nacional transitoria a la Alubia de Anguiano y a la Nuez de Pedroso –hasta ahora marcas colectivas– y continúan los trámites en la Unión Europea para su protección en el ámbito comunitario.

La DOP Alubia de Anguiano tiene una producción de apenas 33.500 kg y una superficie de cultivo de 26 hectáreas dentro del mismo municipio. Es una zona con unas condiciones edafoclimáticas muy propicias para conseguir una legumbre de máxima calidad: altitudes de entre 600 y 750 metros, grandes oscilaciones térmicas entre la noche y el día, buenas condiciones de humedad y un cultivo en suelos pobres y cascajosos. A estos factores ambientales hay que añadir la forma tradicional de cultivo, en mata alta entutorada, de la variedad autóctona El Encinar, conseguida durante siglos de selección de ecotipos locales.

Suelo, clima y factor humano permiten obtener producciones escasas y un grano de tamaño pequeño, que se distingue por su forma oval y un característico color púrpura-vinoso. Tras su recolección



Miembros de la asociación de cultivadores en una finca de alubia en Anguiano./ Gobierno de La Rioja

cuando se seca la mata enramada al tutor (normalmente palos de chopo de la zona), el grano se separa de la vaina y se somete a un proceso de selección manual y secado natural antes del envasado. Es una legumbre de piel fina y con un elevado porcentaje de absorción de agua cuando se pone a remojo antes de cocinarla. Necesita una cocción lenta para conseguir su máximo potencial culinario, destacando su textura mantecosa y sabor suave. Su comercialización se realiza en mallas de medio, uno y dos kilos, junto a la etiqueta que acredita su origen.

Desde el año 2013, la Asociación de Cultivadores de la Alubia de Anguiano ha conseguido revitalizar este cultivo tradicional de la zona del Nájera que se encontraba en vías de desaparecer, consiguiendo un valor añadido a sus producciones como apoyo a la economía del municipio. Todos estos años de trabajo han dado sus frutos y, hoy, la Asociación cuenta con 31 productores y comercializadores del caparrón de Anguiano, que este año ya han podido vender sus producciones con el sello de Denominación de Origen Protegida.

La zona protegida por la **DOP Nuez de Pedroso** comprende 38 municipios riojanos pertenecientes a las comarcas de Rioja Alta y Sierra Rioja Alta, entre ellos Pedroso, enclavados en los cursos medios o altos de los ríos Nájera, Oja y Tirón y sus afluentes. Una extensa zona de 1.163 km², con altitudes de entre 530 y 1.200 metros, y con un clima muy propicio para el cultivo de nogales por sus inviernos severos y veranos más

suaves, y un mayor número de precipitaciones, favoreciendo la correcta maduración de los frutos, así como un mayor contenido de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante. En la zona de producción conviven antiguos ejemplares de gran valor ecológico, situados en linderos, riberas y zonas frescas de monte, con plantaciones regulares y más modernas.

La Nuez de Pedroso procede de variedades autóctonas, originarias de las seleccionadas por los agricultores de la zona buscando mejorar la calidad y productividad, y también de variedades no autóctonas, como son Chandler, Lara, Franquette, Hartley, Fernor, Ferbel y Fernette, que cultivadas en la zona geográfica protegida destacan, junto con las autóctonas, por su grano grande, color claro, intensidad en aromas y mayor contenido de antioxidantes y taninos que las producidas en otras zonas.

Estas cualidades específicas del producto amparado son debidas no solo a las propiedades intrínsecas del fruto obtenido en la zona, también son consecuencia de que su secado se realiza de forma tradicional mediante ventilación natural con las nueces tendidas, lo que permite a su vez prolongar su almacenamiento y conservación.

La Nuez de Pedroso puede comercializarse bien con cáscara o bien en grano. Las nueces secas con cáscara deben tener un calibre mínimo de 28 mm y presentar en el momento del envasado una humedad natural inferior o igual al 12% y un correcto estado sanitario.



Selección manual de las alubias antes de envasarlas para su comercialización./ Gobierno de La Rioja

La Asociación de Productores de Nuez El Nogueral impulsó la creación de una marca de calidad para este producto en 2003 con diez productores de la localidad de Pedroso. En 2014, se amplió la zona geográfica de la marca a todos los municipios de los valles altos de los ríos Oja y Nájera. Hoy, integran la recién estrenada DOP Nuez de Pedroso 45 productores, con 38 hectáreas de nogales inscritas y una producción amparada de 35.000 kilos.

La venta de ambos productos está muy ligada también al territorio, ya que buena parte de la cosecha la comercializan sus productores directamente al consumidor durante el Festival de la Alubia de Anguiano y la Feria de la Nuez de Pedroso, celebrados ambos en el mes de noviembre, una vez concluida la recolección; salvo esta última campaña, suspendidos a causa de la COVID-19.



La alubia de Anguiano se caracteriza por su color vino uniforme en todo el grano.

/ Gobierno de La Rioja



La nuez de Pedroso tiene un mayor contenido de antioxidantes y taninos debido a los factores ambientales de la zona de cultivo./ Gobierno de La Rioja

