

# ALIMENTOS DE ÁLAVA

## RUBIA ALAVESA



Está considerada como la variedad perdida de la Euskal Oiloa, que es la raza de gallinas autóctonas vascas. Si desconocida era la existencia de esta raza, mucho más el origen de su crianza en Llodio, que se remonta a la juventud de Juan Manuel de Urquijo, cuarto Marqués de Urquijo, que con tan sólo 25 años ya era un experto avicultor. Una de sus instalaciones avícolas más importantes se encontraba en el Palacio de Lamuza, donde su familia pasaba las vacaciones. Durante la época estival,

Juan Manuel aprovechaba para recorrer caseríos de la zona buscando gallinas que presentaran una buena aptitud y morfología que permitieran utilizarlas como buenas reproductoras.

Tras el periodo de pormenorizada selección logró obtener ejemplares de alta calidad Gallina Llodiana, una raza de ave de tamaño medio, de tarsos amarillos y crestas simples que destacaba por el color del plumaje rubio-leonado.

El siguiente paso dado por el Marqués de Urquijo fue repartir entre los labriegos de la comarca lotes de pollitos con el fin de fomentar la implantación de la especie. Y en gran parte lo consiguió ya que la también denominada Rubia Alavesa estuvo presente en varios certámenes de reconocidos prestigio de su época, como la Exposición de Avicultura de Madrid de 1923, el Concurso Nacional de Ganados de 1926 o la quinta Exposición Mundial de Avicultura celebrada en Roma en 1933.

Hoy, gracias a jóvenes avicultores como Ander Beraza y Miguel Ángel García-Diego y tras muchos años de trabajo en la búsqueda de sus características morfológicas, podemos volver a disfrutar de los encantos organolépticos de esta ave.

## ARDO APARDUNA DE ARABAKO TXAKOLINA

El txakoli ha tenido históricamente gran importancia en la economía doméstica y en la alimentación de la comarca del Valle de Ayala. Documentada desde el siglo IX, la producción de txakoli ha estado siempre presente en la zona, alcanzando su punto álgido a mediados del siglo XIX. La importante regresión que sufrió el cultivo de la uva y la producción de txakoli en los primeros años del siglo XX llevó a este producto tan característico de nuestra tierra al borde de la desaparición. La labor desarrollada por un pequeño grupo de productores (agrupados en 1989 en la Asociación Alavesa de Productores Artesanos de Txakoli) mantuvo vivo el rescoldo de más de 1.000 años de tradición txakolinera. La constitución de la citada asociación y, sobre todo, la creación de la Denominación de Origen Arabako Txakolina/Txakoli de Álava han dado a este milenario producto el impulso necesario para mirar al futuro con



optimismo. La innovación también está presente entre nuestras bodegas; así, la bodega Beldui comercializa el ardo aparduna Beldui Santi Victoris et Santi Jacobi Brut Nature, que es un vino que rara vez se ve en el País Vasco, espumoso a partir de la uva principal de Arabako Txakolina, Hondarribi Zuri. Su nariz revela aroma de pizarra/mineral, flores de primavera, cítricos y melón. En boca tiene excelente volumen, acidez viva y un nervioso paladar equilibrado.

## RECETA

### Capón de Rubia Alavesa y Arabako Txakolina



#### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 capón de Rubia Alavesa
- 1 copa de brandy
- el zumo de 2 limones
- 50 g de manteca de cerdo
- Sal mineral de Salinas de Añana
- 1/2 l de aparduna (espumoso de txakoli de Álava)

#### Salsa:

- 250 g de ciruelas pasas sin hueso
- 1 dl de salsa del propio asado
- 50 g de manteca
- 1 dl de nata
- 100 g de piñones

#### ELABORACIÓN:

Untar el interior del capón con la manteca de cerdo y por fuera con el zumo de limón y la sal gorda. Inyectar con una jeringuilla, por toda la carne, la copa de brandy e introducir en el horno a fuego medio durante 2 horas y media, vertiendo cada 15/20 minutos por encima del capón el jugo que va soltando. A la hora y media aproximadamente añadir el espumoso. Los últimos 15 minutos subir al máximo la temperatura del horno para que

la piel quede crujiente. Trinchar y emplatar napando con la salsa y maridar con una copa de Beldui Santi Victoris et Santi Jacobi Brut Nature.

#### Salsa:

Poner a remojo en agua las ciruelas pasas para que se hinchen. En una sartén, calentar la manteca y en la misma grasa freír los piñones, a los que se añadirán el caldo o jugo de la cocción, las ciruelas pasas y la nata, dejando cocer unos 15 minutos. Triturar y pasar la salsa por el chino.