

ALIMENTACIÓN

FÉLIX IBARGUTXI

SAN SEBASTIÁN. DV. En estas fechas varios cientos de operarios —de orígenes lejanos— están recogiendo la guindilla que luego se podrá apreciar tanto frita como encurtida en tarros de vinagre. Las guindillas vascas tienen fama, y el secreto es el clima suave de estas tierras. Los pimientos de esta variedad cultivados en zonas de clima continental, con veranos calurosos y secos, resultan pican-tes. La planta reacciona al calor y la sequedad produciendo unas sustancias fenólicas que producen luego el picor a quien las ingiere. En cambio, la guindilla de las zonas húmedas del País Vasco apenas pica, debido también en parte a que se recoge cuando es todavía relativamente pequeña.

En 1997 nació la guindilla vasca de eusko label de calidad, en el mismo año que el tomate. Se intentaba dotar a la guindilla de aquí de un distintivo claro, para diferenciarla de productos de semejante aspecto, pero de calidad inferior. «Necesitamos del label de calidad para sacar adelante el producto, porque es un producto caro, debido a que se elabora manualmente y artesanalmente. Hay guindillas bastante más baratas, pero no son lo mismo, y la manera de decirle al consumidor que no son lo mismo es el distintivo del label», comenta Iñaki Labaien, de la empresa Agiña Piperrak, de Usurbil.

Hay tres zonas en Gipuzkoa en las que se produce guindilla de manera intensa: Ibarra —pueblo que ha dado nombre al producto de label de calidad—, Usurbil-Aginaga y Olaberria. Ibarra ha tenido una gran tradición de cultivo, y allí fue donde se hicieron los primeros intentos para seleccionar y mejorar la planta. Un técnico de la oficina comarcal agraria, Martín Mancho, en colaboración con la familia del caserio Montes, de Ibarra, llevó a cabo las primeras investigaciones, hace dos décadas. Fruto de esa tradición, el municipio celebra una gran fiesta anual en agosto en torno a la guindilla.

La mayor parte de los productores y envasadores de guindilla de eusko label están en Ibarra. Por ejemplo, la Cooperativa de Ibarra —que comercializa su producto con la marca Ibarlur— agrupa a cinco socios productores de guindilla,

que son también viveristas y venden planta a los aficionados a la huerta y profesionales del sector. Además, la cooperativa compra la producción de otros baserritarras de la zona. En estos momentos, las hectáreas dedicadas al sistema de label son quince y están situadas todas en Gipuzkoa.

Usurbil también tiene su tradición. «Aquí había costumbre, más de cultivo que de encurtido. Mi padre las cultivaba, y sobre todo los padres de mi socio, Paco Orbegozo. Es una planta que viene muy bien en la tierra de riber-

Una parte de la cosecha se destina al consumo en fritura. (DAVID APPEA)

Esta es la época de mayor producción de la planta de guindilla. Hoy en día hay quince hectáreas destinadas a la guindilla en vinagre de label de calidad, y el mercado vasco está saturado, según los productores

Gustan las de ocho centímetros

ra. La gente de Usurbil ponía bastante guindilla en vinagre, cada uno en su casa, y yo creo que aquí, por el tipo de tierra, sale una guindilla algo más blanda que la de la zona de Ibarra, y también algo antes, si bien la temporada también acaba un poco antes aquí», prosigue Labaien.

En el sector se piensa que es difícil que en el futuro aumenten las hectáreas cultivadas y la producción. «El mercado vasco está saturado. Se podría vender en otras zonas, pero habría que invertir en publicidad, porque no hay costumbre de consumo», comenta Ana Pérez del Notario, coordinadora de la Cooperativa de Ibarra.

El usurbildarra Iñaki Labaien coincide: «Sin publicidad es muy difícil conseguir nuevos mercados, y sobre todo sin publicidad en televisión, que es lo que más ve la gente».

Los gustos han cambiado mucho en pocos años. La gente se ha vuelto muy delicada. Los productores acogidos al sistema de label comercializan dos tipos similares de tarros —de 225 y 500 mililitros— y cada vez más se está imponiendo el tarro de menor altura. «Hace todavía pocos años, la gente prefería guindillas de doce o más centímetros; ahora quiere las de ocho, porque sabe que las de esa medida son muy tiernas», comenta Labaien. La normativa de label de calidad impone guindillas comprendidas entre los cinco y los doce centímetros —sin incluir el rabo—, y los tarros deben tener frutos que difieran en tamaño no más de tres centímetros.



Operarios de una planta de envasado con eusko label de calidad. (JOSE MARI LÓPEZ)

ALIMENTACIÓN

El gran secreto es el vinagre «de diseño» de Domingo Arina



Un inmigrante rumano recoge guindilla en Usurbil. (JOSE WARI LÓPEZ)

El subarbitraje de los nuevos consumidores ha traído consigo un profundo cambio en los ritmos de recogida, con el fin de que el fruto se acerque siempre a los dichosos ocho centímetros. «Mis padres recolectaban la guindilla cada cinco días, nosotros lo hacemos cada dos días, y a este paso vamos a acabar haciéndolo todos los días», dice Labaen.

Los productores usan semilla selecta. Esa es una de las bases de la calidad del fruto. Entre 1965 y 1967, el instituto público de investigación agraria Neiker realizó un proceso de selección y mejora de la llamada «guindilla amarilla de Ibañeta». Esa investigación condujo a la obtención de tres líneas, y finalmente se ha impuesto una de ellas, la 2.738. Neiker creó el relevé de una investigación anterior, la llevada a cabo por el técnico de la Diputación Foral de Guipúzcoa Martín Mancho.

En 1998, a los pocos meses de ponerse en marcha el label de calidad, se entregaron a cada empresa unas pocas gramas de la semilla seleccionada, porque la entrega garantizó al consumidor de confianza.

Primero Martín Mancho, y luego el instituto Neiker, mejoraron la semilla

A los productores les resulta difícil conseguir recolectores

Este mismo tipo de guindilla, cultivada en Navarra o Extremadura, saldría picante

Ahí pues, el sector está trabajando con varios viveristas. Cuando la semilla den muestras de debilitamiento, de aquí a no muchos años, es probable que Neiker vuelva a aportar semilla.

Otro de los secretos de la calidad es el clima. Ese mismo tipo de

guindilla, cultivada en Navarra o en Extremadura, saldría picante.

La guindilla de nuestro label se debe cultivar en la parte occidental de la Comunidad Autónoma Vasca y a menos de 400 metros de altitud. Últimamente, los grandes productores realizan las plantaciones sobre plástico negro, que impide la germinación de otras plantas competidoras y retiene la humedad. «Hace tres años, se empezó a instalar un sistema de riego por debajo del plástico, y ha dado muy buenos resultados: se logra más guindilla y más tierna. Los cultivadores que han probado el sistema no lo han abandonado», dice Ana Pérez del Notario.

Una de las preocupaciones del sector es conseguir gente para la recolección. «Trabajamos con gitanos, con portugueses, porque la faena es dura... pero no conseguimos estabilidad. Son gentes que cualquier día se dicen que no podemos», confiesa Pérez del Notario. En las plantas de envasado, en cambio, trabajan mujeres de los mismos pueblos en los que están enclavadas las factorías.

Los guindillos en vinagre precisan «en de cepas» de un vinagre adecuado. Un vinagre que no aporte sabores extraños al fruto, que lo conserve sano y de un color agradable, sin días de malos de abierto al tarro. ¿Qué tipo de vinagre llevan los guindillos vascos de label de calidad? Pues uno muy estudiado, fruto de múltiples pruebas.

En los tarros llevan el vinagre diseñado por Domingo Arina, un enólogo navarro afincado en San Sebastián desde hace tres décadas, y también conocido por su labor como enólogo en el sector de la sidra, y como artífice de una auténtica quinica de las mezclas de sidra que sirvieron a la Diputación Foral de Guipúzcoa para decidir cuáles debían ser las variedades a impulsar en las nuevas plantaciones.

Se trata de un vinagre de vino, pero con unas sustancias añadidas, en forma que el mismo Arina sabe. «El secreto es en la mezcla de vinagre de vino blanco con ácido ascórbico, un principio activo es el ácido ascórbico, con ácido cítrico hasta conseguir un pH determinado, siempre inferior a 3,4». El vinagre lleva también algo de ácido ascórbico —la llamada vitamina C—, dice Arina. Además, al líquido se le añade un poco de sal. He aquí la fórmula que permite que las guindillas tengan ese color tan bonito, que no estén rehidratadas y que sepan bien.

«El gran problema al que se han enfrentado las empresas de encurtidos, tanto de guindillas como de pepinillos, cebolletas y demás, es el oscurecimiento. Estos frutos tienen unas sustancias, llamadas fenoles, que pegan negro el fruto, tanto cuando le das un mordisco como simplemente por el paso del tiempo», prosigue el enólogo navarro-dominicano.

«Desde hace siglos, la subindustria popular ha dado con sistemas para conservar los ali-

mentos e incluso para cocinarlos con un aspecto agradable. Por qué las cosas se echen las verduras a la cazuela el agua está fría. Porque, así, al momento de momento inicial, no se cocinan demasiado y conserva color verde agradable. En encurtidos se hace frente al oscurecimiento prohibiendo y compensando fenoles», a Arina.

Ya los rumanos descubrieron que añadiendo algo de zumo de limón se conservaba por tiempo. Un derivado del ácido

ascórbico, está presente hoy en día, gran mayoría los vascos, lo saben los rumanos, desde hace años los en los platos de las a Italia la etiqueta.

Indica la presencia de la tancia.

Los sulfatos —en una pequeña proporción— los están poniendo en el vino los guindillos, el mismo principio de producción de dilla de Ibañeta me pide año 1998 que los propios vinagres adecuados, cuando analizamos muestras de en dos aquí y allá, y me enteré que había algunas producciones un nivel de sulfatos alto. Conté a las gentes del sector que se podía seguir así, dice Arina.

El enólogo cree que «no garantiza cuando en las tiendas compra una garrufa de 1 grs para encurtir guindilla desde luego, lo que no hay hacer es comprar ácido ascórbico en droguerías, porque por de la destilación de madera tiene componentes cancerígenos».

Volviendo al asunto del es-

dad, Arina comenta que quien encarta guindillas o pimientos de escaladillas, precisamente, para que queden con color verde agradable a la vista. «Por ejemplo, conozco a algu-

de Andorra que lo hace desde siempre, y le queda bien».

Se trata de un vinagre de vino blanco con algo de ácido cítrico y de vitamina C



El enólogo Arina, en su taller al día. (JOSÉ WARI LÓPEZ)