



Dulce o salada

La Rioja divide sus gustos sobre la morcilla, como las empresas artesanas Morcillas Montse, de Foncea, y Villanguiano La Puentecilla, de Anguiano

Texto y fotografías: *Ch. Díez*

Pocos alimentos pueden presumir de ser base de un segundo plato, guarnición con unas hortalizas, tropiezo en un cocido, tapa entre horas o postre. La morcilla es camaleónica en la cocina, como su sabor. Dependiendo de sus ingredientes, este embutido tradicionalmente elaborado en la matanza casera puede ser dulce o salado y las dos tienen adeptos y detractores tan apasionados como los recuerdos que se conservan de la infancia. La Rioja fronteriza con Burgos, la prefiere salada; La Rioja serrana y Baja, dulce. Los morcilleros riojanos reparten su producción para abastecer a ambos mercados, aunque dependiendo de su ubicación también tienen sus preferencias. De la mano de dos empresas que mantienen la producción artesanal —Morcillas Montse, de Foncea, y Villanguiano La Puentecilla, de Anguiano— nos acercamos a la elaboración de este embutido cuyo principal ingrediente es la sangre de cerdo.

La aventura que Montse Sáenz de Navarrete inició hace 13 años dista un trecho de la que Adrián Rojo y Alejandro Ibáñez comenzaron hace sólo tres años. Mientras que Adrián y Alejandro recibieron apoyo desde el primer momento a través del Ceip, Montse tuvo que llamar a muchas puertas antes de que le prestaran atención. “Dicen que la

del cerdo, aprovechando la sangre, la manteca y la tripa del animal y el pan duro que iba quedando de los días anteriores. Adrián y Alejandro acudieron a Hormilleja, y Montse, que conocía la elaboración de morcilla salada de manos de su suegra, se fue un poco más lejos, a Ribafrecha, para aprender cómo se hacía la dulce. Muchas

pruebas rectificando ingredientes y probando otras combinaciones dieron como resultado los manjares que hoy salen de ambas fábricas artesanales y que, según sus respectivos propietarios, tienen muy buena aceptación en el mercado.

Vocación común

Hay muchos paralelismos en las historias que nos cuentan estos tres morcilleiros y encontramos una vocación común por quedarse en su pueblo y apuntar en la diana de lo que se ha dado en llamar el desarrollo rural: la creación de pequeñas empresas en los pueblos que diversifiquen y apoyen la producción agraria como forma de vida.

Adrián y Alejandro, todavía sin atravesar la veintena, desafiaron las leyes de la lógica al dejar sus puestos de trabajo en una fábrica de jamones y otra de madera, en Baños de Río Tobía, para montar su propia empresa y hacerlo en Anguiano, un pueblo que, como la mayoría de los situados en zona montañosa, están acusando gravemente el descenso de población, sobre todo de población joven porque la vieja crece sin parar. Decididos y enérgicos, apostaron



Montse Sáenz de Navarrete, en su fábrica de Foncea.

ignorancia es la madre del atrevimiento y es cierto. Empezamos de cero, cero clientes y cero nociones de montar una empresa”, señala Montse. Tras muchas idas y venidas, el apoyo llegó de la Asociación Pueblos Vivos y los gestores del entonces Leader II, un proyecto comunitario ahora evolucionado a Leader+, precisamente el lugar donde los jóvenes empresarios de Anguiano encontraron asesoramiento desde el primer momento. A través del Ceip hicieron un plan de viabilidad de la empresa que dio resultados alentadores para ponerse en marcha.

Pero si el apoyo institucional y asociativo era uno de los condicionantes para iniciar el negocio, lo era más aún conocer el proceso de elaboración de la morcilla. De ahí que en ambos casos se buscara consejo en mujeres que durante años han preparado en sus casas este embutido en la matanza



Adrián Rojo y Alejandro Ibáñez posan en la puerta de su empresa en Anguiano.

sobre seguro al acudir al Ceip, ver que la empresa podía ser viable y que parte de los 60.000 euros que costaba la inversión podían ser financiados por los fondos comunitarios Leader+. Con estos ingredientes y los de la receta casera que les había proporcionado la abuela de Hormilleja, visitaron alguna empresa para conocer el proceso de elaboración a nivel industrial y montaron la industria en los bajos de la casa de Alejandro. Sobre la pared de piedra colgaron el cartel: “Villanguiano La Puentevilla”.

“En Gracias, va para tres años”, dice Adrián con el ropaje de blanco inmaculado que pronto acusará el frenesí de una mañana ajetreada con sangre de por medio. “Haz las fotos al principio porque en cuanto empezamos a trabajar con la sangre esto se pone perdido”, señalan mientras echan la primera masa de arroz cocido en la batidora, a la que en seguida añadirán la primera garrafa de sangre recién traída del matadero de Manjarrés, de donde se abastecen de los ingredientes que el cerdo aporta a este embutido.

La misma advertencia que hace Montse cuando comienza la elaboración: “la sangre es muy escandalosa, si quieres sacarme con el delantal limpio...”. Poco antes, en la pequeña recepción de la fábrica Morcillas Montse, esta veterana se remonta 12 años atrás para contar los primeros balbuceos de una empresa que se fraguó gracias a los elogios de los amigos: “Antes de casarme y venir a Foncea no tenía ni idea de hacer morcillas. Me enseñó mi suegra y pasó lo típico de los pueblos, que vienen amigos y familiares a visitarte y les das lo que tienes. Yo les regalaba morcillas, que es lo que hacía cuando mataba el cerdo. Empezaron a decirme que estaban muy ricas, que tenía buena mano y así empezó la historia”. La historia empezó así y así continúa, con un amplio mercado que va desde Vitoria a Viana, pasando por Logroño y los principales pueblos de la zona. Su última conquista es Bilbao, donde ha conseguido nuevos clientes. Arropada en la empresa por su hija Marta y hasta hace poco por su hijo Javi, y otro trabajador más, Montse no olvida los primeros años de



Montse lleva 13 años elaborando morcillas.



La masa de las morcillas de Foncea, con la manteca y la cebolla recién incorporada a la sangre de cerdo.

sacrificio, con madrugones inhumanos que prácticamente les mantenían en vela toda la noche: “al principio fue durillo. Nos levantábamos a las 4 de la mañana, luego a las 3 y llegamos hasta las 2. A medida que iba aumentando la producción íbamos quitando horas al sueño, hasta que vimos que era imposible llegar a la hora del reparto, las 8.30 de la mañana”. La idea consistía en elaborar toda la producción durante la noche y realizar el reparto por la mañana. La buena marcha del negocio les obligó a cambiar la organización y ahora cuecen el arroz por la mañana, antes de salir con la mercancía y elaboran por la tarde. “Metemos horas por un tubo”, dice Montse contagiada del lenguaje de sus hijos, “porque estamos hasta las 9 de la noche todos los días, pero lo llevamos mejor”.

Elaboración

Los últimos en incorporarse al negocio han sido Adrián Rojo, de 22 años, y Alejandro Ibáñez, de 21. Los jóvenes de Anguiano tienen bien estructurado el trabajo: los lunes y miércoles elaboran por la mañana y reparten en Logroño por la tarde; los martes y jueves abastecen al resto de las carnicerías de la zona. La estrella de su producción es la morcilla dulce, más consumida de Nájera hacia Logroño. Mientras la sesión de fotos se desarrolla, un miércoles por la mañana todavía soleado, con Alejandro en la embutidora y Adrián mezclando los ingredientes, explican con esmero el proceso de elaboración de este embutido, el único que se hace sin carne. Primero colocan en la batidora el arroz frío cocido del día anterior, luego se añade la sangre (previamente batida en el matadero para que desfibrile y no se coagule), la manteca derretida al baño maría y, por último, agregan las especias y la cebolla hasta que la masa está homogénea y los ingredientes bien mezclados. De ahí pasa a la embutidora, donde se rellena la tripa de vaca. Tras la cocción de la morcilla (alrededor de una hora), se deja enfriar, se etiqueta y está lista para vender. Los pequeños trucos están en la mezcla de ingredientes y en las cantidades. Para hacer 50 kilos de morcillas, emplean unos 15 kilos de arroz y unos 7 de manteca.

La morcilla dulce varía poco en los ingredientes, pero el sabor es totalmente distinto al de la salada: el arroz se sustituye por pan, la sal por azúcar y se le añade canela, anises y otras especias.

Pero la elaboración de la morcilla no es una ciencia exacta. En algunas zonas de La Rioja la morcilla dulce se hace también con arroz hervido, con almen-dra, con pasas o con piñones. En cada casa, en cada comarca y en cada región se han desarrollado distintas variantes que hacen de la morcilla un embutido inclasificable, ante el que siempre hay que matizar: dulce o salado.

Muestra de esta diversidad gustati-va es la fábrica ubicada en Foncea. En ella elaboran dos tipos de morcillas dulces y cuatro saladas. Todo depende de los gustos del cliente. De ahí que en su flamante embutidora tengan programa-da la producción diaria de los distintos tipos de morcilla: “sé que el programa 2 corresponde a la morcilla de herradura, y que de ésta tengo que hacer hoy tantos kilos, pues marco el 2 y, cuando ya hemos sacados la producción, la máquina se para”. Montse se sabe las combinaciones de memoria, pero por si le falla la memoria prefiere tener todo

bajo control. De la morcilla salada, de la que sacan al mercado entre 6.000 y 8.000 kilos al mes, el 80% de la pro-ducción, hacen cuatro tipos, todos con la misma mezcla de ingredientes, pero con distinto envoltorio: las delgadillas en tripas de cordero, muy típicas de la zona de Haro; las blancas, en tripa de cerdo; las negras, en tripa de vacuno, y la de herradura, que es como la negra pero de doble peso. En la dulce varía la mezcla: la que elaboran para Navarra lleva arroz, anises, canela y otros con-dimentos que le dan más fortaleza al sabor y pesa unos 450 gramos; la dulce tradicional la hacen con pan y canela y se vende de Nájera a Logroño. “En esta zona, tan cercana a Burgos, no se vende la dulce, la gente está acostum-brada a la salada y en cuanto la ven la asocian a ese sabor, ni en sueños hu-biera pensado yo que la morcilla podía ser dulce”, señala Montse. De ahí que su preocupación por mejorar se cierna sobre la morcilla dulce, de la que pide opinión constantemente a quien tiene acostumbrado su paladar a ella. “Me sirvió de conejillo de indias un carnicero de Miranda que desciende de Brieva. Cuando empecé le iba dando a probar y él me iba diciendo: ‘un poco más de



Adrián añade la sangre a la masa de arroz.

manteca’, ‘una pizca menos de canela’, hasta que me dio el visto bueno. Yo no tenía ninguna referencia del sabor, no sabía si estaba buena o mala porque en esta zona siempre se ha hecho la morcilla salada”. La ayuda la recibió de todo el pueblo, un apoyo incondi-cional a su empresa que no se cansa de agradecer.

En el horizonte de Adrián y Alejandro está afianzar el negocio y ampliar su oferta (ahora también provista de buti-farra) con delgadillas y algún otro pro-ducto que requiera una salida inmediata al mercado. La juventud no parece ser un impedimento para que el negocio funcione. Eso lo tiene claro Alejandro, que desde la atalaya de su estatura, con la puerta centenaria de su negocio a la espalda, dice seguro: “yo todo me lo tomo a pecho”.

Montse, en otro perfil geográfico menos accidentado, mira a su hijo Javi cuando se le pregunta por el futuro: “si los hijos quieren seguir y ampliar el ne-gocio tienen posibilidades de hacerlo, pero lo que queremos es que la empresa siga siendo familiar y artesana”. Javi recoge la indirecta, mira a los montes Obarenes que arropan al pueblo y se encoge de hombros.



Alejandro comienza la embutir las primeras morcillas en tripa de vacuno.