

# Tierra de sabor

José María Ruiz Ortega

El sector agroalimentario de Castilla y León ya tiene un indicativo que distinga los productos amparados bajo esta etiqueta: un corazón amarillo y en el interior el lema “tierra de sabor”. El uso de esta marca lleva aparejadas varias ventajas, entre las que se puede destacar una importante difusión del producto para impulsar la calidad y el prestigio del mismo. Además la importancia de este logotipo viene a facilitar la comercialización a industrias artesanales que se van a beneficiar de una promoción. Los pequeños productores y su presencia en ferias y mercados está avalada. En un momento en el que se constatan bajadas en los consumos, es de suma importancia aunar esfuerzos de oferta de alimentos garantizados bajo una marca de calidad. Es una apuesta por el sector agroalimentario para conseguir que los agricultores y ganaderos de Castilla y León reciban un precio adecuado por sus productos y que nuestra agroindustria tenga mejores posibilidades de expansión.

Los productos amparados por esta marca deberán reunir unos requisitos específicos que están recogidos en un reglamento de uso de la marca Tierra de Sabor. La Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta supervisará el mantenimiento de las condiciones y el cumplimiento de los requisitos a los que estarán sujetos los autorizados a utilizar ese paraguas de calidad y procedencia de sus productos. La economía agrícola y ganadera se encuentra en un momento difícil y una iniciativa de este tipo viene a organizar y amparar una serie de productos bajo el distintivo y garantía de la Comunidad Autónoma. En palabras del presidente regional de Asaja, a este corazón amarillo con Tierra de Sabor hay que manejarlo con cabeza para que realmente sirva para dar un impulso al sector primario. Veremos si se consigue que Tierra de Sabor sea el sabor de nuestra tierra, el gusto de paladear tantos recuerdos agradables, hoy un poco diluidos por el consumo mucho más globalizado.

Este año, en el que celebramos el bicentenario del nacimiento de Charles Darwin, un biólogo inglés que sentó las bases de la teoría evolutiva moderna, comparamos cómo ha evolucionado la agricultura y la ganadería. Nuestras materias primas son el resultado de muchos años de selección de vegetales y animales domésticos; a base de cruzar los especímenes más interesantes, en cuanto a rendimientos y calidad de sabores, hemos llegado a esta producción agraria de calidad. De unas rústicas plantas, con uno o dos granos, se llegó a la dorada espiga de trigo; del muflón salvaje se llegó a las distintos tipos de ovejas y se fueron seleccionando razas según el producto demandado de lana, carne o leche. Del homo sapiens, del cazador recolector, hacia una selección natural que el ser humano adaptó a la tierra, al lugar geográfico y a las condiciones climáticas y meteorológicas.

Hoy se produce para el mercado, los sabores de la tierra ya no se explotan como un bien de autoconsumo para la despensa familiar. Como el mondongo, con todos los derivados del cerdo; esas tajadas de lomo conservadas en manteca y aceite, los chorizos y el tocino para todo el año. Los productos de la huerta, con preparadas conservas y mermeladas de todo tipo de frutas y frutos. Aquel dulce de membrillo hecho al gusto doméstico, un poquito menos dulce con el leve sabor ácido, para merendar con el queso blando de tres leches o el requesón con miel. Porque la miel siempre estaba presente en la alacena para aderezar alimentos y formando parte de muchos remedios caseros, en infusiones de hierbas medicinales. Las higueras de sabrosas brevas e higos maduros, los frutales al pie de majuelos de uvas doradas, para acompañar el queso añejo. Muchos son los sabores que están en el recuerdo y que componen nuestra tierra de sabor.