

# Los Valles Alaveses

## • SALINAS DE AÑANA

La sal es un ingrediente básico de la gastronomía. Bien escaso y cotizado desde antiguo, tiene en Álava un espectáculo desconocido para muchos.

En Salinas de Añana se

aprovecha el agua salinosa que surge de las entrañas de la tierra. En la actualidad, como hace siglos, se evapora el agua en una arquitectura inigualable de terrazas de secado al sol, para luego recoger y comercializar esa sal natural.

De sus manantiales salobres, tras la saturación del agua en las rocas salinas (diapiro) del subsuelo, se conduce el agua a complejas estructuras de madera en escalera, llamadas eras, donde se efectúa

la evaporación. Una incomparable obra de carpintería sin remaches –la sal se comería cualquier clavo en poco tiempo–, configura una geografía artificialmente creada por los vecinos tras trabajosos esfuerzos, para tener mayor superficie de evaporación del agua.

Llegó a producir hasta cien mil fanegas de sal en sus mejores tiempos. Hoy varias asociaciones culturales y algunos vecinos se esfuerzan en mantener vivas las salinas pese a la dureza de los trabajos.

Un centro de interpretación desvela los secretos de este antiguo oficio en torno a un producto imprescindible para la supervivencia.

## • MUSEO DE LA GASTRONOMIA

Posiblemente, en Álava se encuentre el único Museo

dedicado genéricamente a la Gastronomía que existe en España. Un bello edificio, "Zubiko Etxea" (la casa del puente), de noble construcción con un espacioso jardín, acoge una representación de algunas de las peculiaridades que nuestra gastronomía tiene.

Sus salas contienen cocinas de diferentes épocas y modelos, maquinaria relativa al mundo culinario y sus oficios, y una sala de documentación. Su gestión se encomendó a la Academia Vasca de Gastronomía, que en un principio

organizó el espacio expositivo según diversos temas.

En el museo están representadas una colección de las diferentes cofradías gastronómicas

existentes en el País Vasco. Estas Cofradías se reúnen en torno a un producto gastronómico, por lo general ligado a un lugar, y realizan actividades culturales a favor de la exaltación del mismo. Actividades lúdicas en las que la buena mesa nunca es ajena.

Una colección de cartas de nuestros más distinguidos cocineros y restaurantes, así como de diversos locales de todo el mundo, dan una idea de la evolución de la cocina en el tiempo y el espacio.

## • EMBUTIDOS Y CHACINERIA

La cocina vasca ha tenido al cerdo como animal de culto. Un complemento a las tareas del campo que servía tras su matanza para suministrar al caserío productos con los que subsistir en los crudos días de invierno. La matanza es fiesta privada en la mayoría de los caseríos. En un trabajo de ayuda vecinal, "auzolan", las casas colindantes acuden en la fecha precisa a ayudar en las manipulaciones más acuciantes y en la tarea a veces ardua del sangrado, eviscerado, quemado y

preparación del "txerri" o cerdo. En el valle de Aiala alavés, como en las localidades limítrofes vizcaínas, se han mantenido costumbres emparentadas con esta celebración y, además, se ha desarrollado una industria artesanal chacinera, debidamente controlada por los servicios veterinarios, que tienen su culminación en vistosos concursos de chorizos y morcillas. En la feria de San Antón de Amurrio (domingo mas próximo al 17 de enero), o el día

de San Blas en Llodio (29 de enero), o en la feria de Okondo (Marzo), sendas fiestas rinden homenaje al "mejor amigo del caserío".

## • LICORES DE AIALA

Desde antiguo, las pócimas euforizantes han mezclado lo medicinal con lo desconocido, siendo muchas las brujas acusadas del consumo de brebajes a base de

hierbas para acudir a "akelarres" y otras citas del sabat.

En el valle de Aiala queda la última destilería que produce diferentes alcoholes de hierbas y de endrinas para su consumo como digestivo. La fábrica de Amurrio hereda una antigua tradición de varios siglos, que empezó por las mistelas y quinas, como la de San Roque, popular reconstituyente hace un siglo. Los formularios pasaron a la fábrica Tejada y Compañía, que comercializó diferentes alcoholes de hierbas, verdes, amarillos... hasta fecha reciente.



## Revuelto de Perretxikos

INGREDIENTES:  
(4 raciones)

- 500 grs. de perretxikos (sisas, seta de San Jorge...)
- 4 ajos frescos
- 4 huevos
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal

**ELABORACIÓN:**  
Picar finamente los ajos tiernos. Limpiar con un trapo las setas. Poner una sartén a fuego suave con el aceite y los ajos troceados. Un par de minutos después, añadir los perretxikos desmenuzados con la mano y sazonar. Hacer a fuego lento hasta que se consuma todo el agua que suelten; cuando estén tiernos, poner a fuego vivo, cascar los huevos sobre la sartén, añadir una pizca de sal y remover constantemente con una espátula o cuchara de madera, sin detenerse y rápidamente. Debe quedar muy jugoso, cuajando el huevo lo mínimo necesario.

Sal de Salinas de Añana-Añana Gezaltza

Molinillo. Museo de la gastronomía. Llodio

Licor de Aiala

Embutidos del valle de Aiala

## Especialidades

### • Alcachofas rellenas

(Sofisticación tradicional). Plato de invierno. Se rellena el interior de la invernal verdura con una farsa de libre creación. Rebozadas, se frien -esta práctica está en desuso para algunos cocineros-. Se salsea antes de comer.

### • Patatas viudas

(Modo de estirar y dar realce a un plato barato y cotidiano). Plato de primavera. La patata de Álava cocida se reboza y se frie para ser guisada y salseada en una salsa blanca hecha a partir de caldo.

### • Morcillas de Llodio

Día de la morcilla: Último sábado de agosto. Morcillas suaves de sangre con bastante verdura y poco arroz, ligeramente aromatizadas.

### • Mollejas de cordero

(Los corderos de raza latxa de las sierras de Orduña, Altube y Araia ceden sus ganglios de la garganta para este cotizado plato). Primavera. Las mollejas del cordero deben ser muy frescas. Se lavan bien y se trocean. Se pasan por pan rallado, y se frien con ajo y perejil, dejándolas muy crujientes por fuera.

### • Goxua

(Postre muy popular en restaurantes tradicionales). Todo el año. Bizcocho borracho sobre nata, cubierto de crema pastelera y decorado de caramelo líquido.

### • Tostadas de carnaval

(A partir de "sanblases", febrero, en las panaderías se ofrece el pan "viena" especial para las tostadas que se consumen durante Carnaval). Invierno. El pan de "viena" o francés, se embebe en leche azucarada. Se escurre y se reboza para freirlo en manteca.

