

## Julio Pérez, mejor alubia de Ibeas, y Santos Manso, mejor caparrón

Diez productores se presentaron a un concurso que el Mesón El Cid lleva organizando desde hace 22 años

*I.E. / BURGOS*

Cada año se presentan menos participantes, pero afortunadamente los concursos de la alubia roja de Ibeas y del caparrón de Belorado continúan celebrándose desde hace 22 y 12 años ininterrumpidamente. El certamen, que como todos los años organiza la Asociación de Amigos de la Cocina de Burgos en el Mesón El Cid, contó con la participación de 10 productores, cinco en cada tipo de legumbre.

En la pasada edición, fueron ocho y ocho. El bajo nivel de participación pone de manifiesto la gravedad del fenómeno de la despoblación rural. Muchos agricultores, aseguraba ayer Pepín López Alzaga, del Mesón El Cid, han acabado por abandonar sus tierras «sin encontrar el relevo generacional necesario para mantenerlas». De todos modos, quienes continúan con la tradición de este cultivo «se dedican a ello en cuerpo y alma».

Prueba de ello es que prácticamente toda la producción de alubia roja y caparrón está vendida antes de la recolección. Normalmente los principales compradores son los propios restaurantes, «que deben ser los más interesados en conservar este tipo de productos con el propósito de conservar una gastronomía apegada a la tierra».

Como todos los años un grupo de un jurado compuesto por miembros de la Asociación de Amigos de la Buena Cocina de Burgos, representantes de los medios de comunicación y profesores de la UBU eligieron a los mejores productores. El concurso de la Alubia Roja de Ibeas, el primer premio fue para Julio Pérez Gómez, de San Millán de la Cogolla. El segundo fue para Sat San Martín, de Ibeas, y el tercero para José Villa Martín, de Castrillo del Val. En la modalidad del caparrón de Belorado, el primer galardón fue a parar a Santos Manso Martínez, de [San Miguel de Pedroso](#); el segundo, para Ángel Espinosa, de la misma localidad, y el tercero para Pedro Puras, de Belorado.

Para calificar cada legumbre, los miembros de jurado han de analizar el aspecto de las judías crudas, su tacto, su textura en la boca y su sabor. Las alubias y los caparrones solo se cocinan con aceite, sal, agua y ajo, a fin de no interferir en el sabor. Tras la cata, el jurado disfrutó del menú elaborado por Pedro López, a base de una ensalada de perdiz, morcilla de Burgos y lechazo.



El jurado pudo degustar diez tipos diferentes de legumbre.

*VALDNIELSO*