



(86) entre fogones

UN VIAJE PERSONAL POR LA GASTRONOMÍA DEL CAMERO VIEJO

TEXTO: Cormac Regan



Fotografía: Restaurante Monte Real



Este artículo nos da la particular visión del Camero Viejo de Cormac Regan, productor de cine y publicidad afincado en Madrid, que con 23 años escribió una guía de turismo y gastronomía de La Rioja y tuvo la oportunidad de conocer la región de forma intensa durante un viaje de dos meses y medio.

Fue hace seis años, cuando trabajaba como periodista gastronómico en una pequeña empresa que realizaba contenidos editoriales, cuando visité el Camero Viejo por primera vez. Tenía 23 años, malestudiaba periodismo en la Complutense de Madrid y tuve la suerte de recibir el encargo de escribir una guía turístico-gastronómica sobre La Rioja para una importante editorial.

Recuerdo que de chaval, en los primeros viajes con mi chica a lomos de un Peugeot 205 rojo, acudimos a la llanada de Las Hurdes, la sierra de Gata y la más profunda Extremadura, visitamos las Bardenas y el Baztán navarros, fuimos a La Rioja y pernoctamos en el Monasterio de Valvanera y la Hospedería del Monasterio de Yuso, cuando buscábamos playa nos refugiábamos en las más perdidas calas de Cádiz o Almería (que ya no lo están tanto como entonces)... en general destinos poco frecuentados en aquellos años y supongo que algo alejados de los gustos de la gente de nuestra edad.

En el trabajo, elaborábamos los contenidos del Anuario de Vinos de El País, yo hacía las

veces de redactor, catava todos los vinos que me dejaban y de las muestras que quedaban, antes de tirarlas por la pila, reencorchaba todas las que podía y me las llevaba para compartirlas con mis amigos.

“

ANALIZANDO TODO
LO QUE HABÍA LEÍDO,
ALGO ME LLEVÓ A LA
CONCLUSIÓN DE QUE LA
ESENCIA DE LA RIOJA SE
ENCONTRABA EN ESTAS
TIERRAS.

”

Un día como otro cualquiera, llegó un encargo, una colección de libros llamada Rutas del Sabor; una mezcla de turismo y gastronomía que comenzaría con tres entregas: Navarra, Galicia y La Rioja. Yo me ofrecí para escribir uno de ellos y me tocó La Rioja. Según las necesidades editoriales, el libro de La Rioja debía tener 245 páginas; algo así como 2 cm. de lomo porque si no, la guía no era “creíble”, con lo que tuve que elaborar 13 rutas distintas en territorio riojano para lograr

la paginación adecuada. Hoy en día, estoy convencido de que es la guía turística más exhaustiva que se ha escrito de la región.

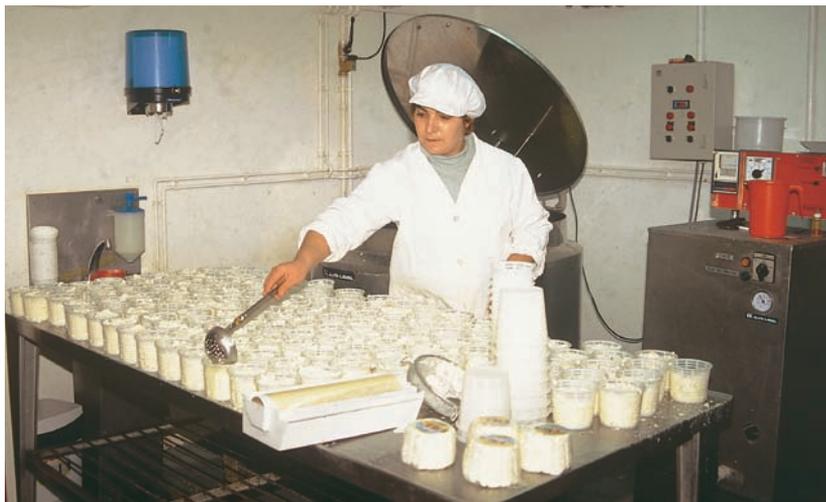
Tras un par de meses recopilando información en internet y diversos libros, de nuevo con mi chica nos subimos en un Volkswagen Passat de los primeros noventa comprado por 250.000 pesetas por la empresa para la ocasión y nos encaminamos hacia La Rioja. El primer destino que seleccionamos fue El Camero Viejo. Analizando todo lo que había leído, algo me llevó a la conclusión de que la esencia de La Rioja se encontraba en estas tierras y era allí donde debía empezar mi recorrido. Resulta curioso, años después, haber recibido el encargo de escribir este artículo precisamente de aquel lugar que se quedó marcado inevitablemente en mi memoria.





Siempre recordaré la llegada a San Román, el pueblo en el que se encontraba una de las últimas queserías que, según mis informaciones, elaboraban queso camerano con leche de su propio rebaño, Quesos San Román. Llevaba una guía de turismo rural y para pasar la primera noche tenía marcada una encantadora casita rural, Casa Tejada, aunque en la localidad también hay otra casa rural magnífica, la Casa Molino del Corregidor, en la que explican los usos de la molienda en un *ecomuseo*, que también es muy recomendable.

Era una tarde de marzo y el camino entre las montañas y los prados rebosantes de au-laga, casi más amarillos que verdes, estaba bañado por una cálida luz de atardecer. Las vacas eran dueñas y señoras de las carreteras y te frenaban en el camino como si trataran de acostumbrarte a otro tiempo. El pueblo, empedrado y silencioso, parecía casi vacío. Llegamos a la casa rural y una señora bajita de unos 75 años nos acogió con naturalidad. Los techos eran muy bajos y lo más curioso es que la cama estaba levantada como a un metro del suelo. Esa tarde-noche anduvimos por las calles de San Román en medio de un silencio total, que sólo se veía perturbado por el agua de la fuente y alguna campanada de la iglesia. Más tarde, nos comimos un bocata en el bar de la carretera y me



vi un Madrid-Galatasaray de Champions tomándome un pacharán casero con la gente del bar.

A la mañana siguiente visité a la gente de la quesería, que me mostraron sus instalaciones y me explicaron el proceso de elaboración tradicional del queso camerano. Sin duda,

“
EL CAMERO VIEJO QUEDÓ
EN UN TIEMPO SUSPENDIDO,
EN UN MARAVILLOSO
EMPLAZAMIENTO NATURAL,
ALEJADO DE LAS PRISAS
Y ANSIEDADES DE LA
SOCIEDAD DE CONSUMO.

”





el queso fresco camerano era apreciado antiguamente por ser uno de los pocos quesos frescos que tienen un sabor potente. Al estar elaborado con leche fresca de cabra y utilizarse el cuajo procedente del estómago del animal, adquiriría un sabor particular muy apreciado por los amantes de este queso. La presentación también era importante ya que, una vez cuajada la leche y convertida en pasta, se prensaba en moldes de mimbre, (cillas), en los que se compactaba la pasta con las manos para evitar la formación de bolsas de aire.

Con la llegada del progreso (llamémoslo como queramos) el cuajo se sustituyó por el de laboratorio, la leche fresca por pasteurizada y la *cilla* eliminada por motivos sanitarios. Hace siete años, no había una quesería en Los Cameros que hiciera queso camerano propiamente dicho y sólo una entrañable y magnífica quesería de la Aldea de Tondeluna (Ezcaray), hacía un queso fresco que hiciera honor al de antaño.

Tras esta sorpresa, tomé camino hacia Soto de Cameros para ver la fábrica de los exquisitos mazapanes soteños. En aquel momento no era consciente, pero el episodio del queso, visto con distancia, parece una metáfora de lo que sucedió con la mayoría de estos pueblos y sus activida-

des: su economía se sustentó durante siglos en la ganadería lanar trashumante y en el textil, pero con la llegada del siglo XX, aquel esplendor dejó paso a una progresiva despoblación, llegando a que tan sólo Soto, Terroba y Laguna en Cameros superen hoy en día los 100 habitantes. Por lo que fuera, el Camero Viejo no supo, no quiso o no pudo subirse al tren del progreso y



quedó en un tiempo suspendido, en un maravilloso emplazamiento natural, alejado de las prisas y ansiedades de la sociedad de consumo.

En Soto encontré un pueblo con más actividad que San Román y sobre todo, una admirable tradición repostera. El mazapán de Soto, junto con los rusos de Alfaro y los fardelejos de Arnedo, forma el *podium* de los dulces riojanos y creo que con toda justicia. Aunque éste

“
EL MAZAPÁN DE SOTO,
JUNTO CON LOS
RUSOS DE ALFARO Y LOS
FARDELEJOS DE ARNEDEO,
FORMA EL *PODIUM* DE
LOS DULCES RIOJANOS.

”

se elabora en otras fábricas a lo largo y ancho de la Rioja, con una producción total de 500.000 kilos, es en Soto donde queda la última fábrica original, la de la Viuda de Manuel Redondo.

En cuanto a los orígenes de esta preparación, hay quien dice que existe una influencia árabe y otros hablan de un profesional de la pastelería llegado de Jijona en el siglo XIX. También se cuenta que



“
EN EL APARTADO
GASTRONÓMICO, UNA DE
LAS ESTRELLAS HA DE SER
EL CABRITO CAMERANO
EN SUS DISTINTAS
PREPARACIONES

”

fue la hermana de Juan de Dios Redondo Tejada, creador de la primera fábrica artesanal de mazapanes de Soto en 1870, Sor Purificación Redondo Tejada, la que le dio la receta para la elaboración del dulce. Se dice que la principal diferencia entre el mazapán de Soto y el toledano es su pasta, que es más blanda, principalmente gracias al punto de cocción y a no estar sometido

a presión, mientras los ingredientes y el proceso son prácticamente idénticos.

A modo informativo, comentar que en Soto hay una casa rural muy auténtica, la Casa El Huerto, que mantiene la arquitectura tradicional de arquitebe y adobe enlucido. Sorprendentemente, si pienso en restaurantes en los que degustar los platos típicos de la gastronomía camerana en el Camero Viejo, sólo puedo señalar el *Monterreal*, a la salida de San Román, ya que no me encontré con prácticamente ningún restaurante reseñable en la zona. Sí he tenido la oportunidad de degustar los platos típicos de la sierra en *La Terraza I y II* de Torrecilla, en el *Restaurante Cameros* de El Rasillo, en el *Corona* de Villos-

lada o en *Las Grutas* de Ortigosa, pero la oferta era muy reducida en el otro lado de la sierra. En el apartado gastronómico, una de las estrellas ha de ser el cabrito camerano en sus distintas preparaciones, tanto en la sierra como en otras zonas de La Rioja. Es muy habitual ver los rebaños de cabras comiendo por la sierra malas hierbas, matorrales y aulagas, que dicen los cabreros del lugar es un auténti-



Restaurante *Camero Viejo* en Laguna.



Restaurante *Monte Real* en San Román.



co manjar para este animal. Sin duda, esta es la clave de la ternura de su carne y su insuperable sabor; la paz que reina en esas montañas y la calidad de su pasto.

Mis preferencias comienzan por el cabrito asado, que es una delicia, como lo son los *embuchados* o *madejas* (y supongo que tendrán algún otro nombre más), que se pueden tomar en muchos bares riojanos, o hasta el *patortillo*, que son tripas enrolladas con manitas de cordero y cocidas en agua con cebolla, laurel, jamón, aceite, ajo y perejil. También se sigue encontrando el cochifrito, la tradicional forma de conserva del cabrito, frito y con muchos ajos, que se mantiene en aceite durante meses.



Embuchaos.

siete huevos, 150gr. de tocino, un cuarto de kilo de lomo en aceite, medio kilo de costillas de cerdo también en aceite y un cuarto de kilo de chorizo. Todo esto se deja cocer durante dos horas largas para que se reduzca y se quede seco. Se sirve con tantos huevos escalfados encima como comensales se sienten a degustarlo.

alpaca para elaborar mantas, alfombras, bufandas o toallas. Además, los tintes empleados son naturales, extraídos de plantas como el espliego, la aulaga o el gordolobo.

De aquella visita al Camero Viejo, el recuerdo que me queda es de calma y quietud, una paz difícil de encontrar en otros lugares y una gran belleza paisajística. No me cabe la menor duda de que el Camero Viejo y su gente mantendrán su esencia con el paso del tiempo y eso mismo, será lo que convierta a esta sierra en un destino único para un turismo muy selecto. Sólo aquellos que realmente busquen algo distinto y auténtico de verdad (y sepan apreciarlo) podrán disfrutar de toda su grandeza que, entre tanto, quedará reservada para todos aquellos que la pueblan y disfrutan de ella todos los días y los que tenemos la suerte de conocerla y la tenemos guardada en nuestra memoria y nuestro corazón.

Otros platos clásicos de la cocina camerana son los *caparrones*, que en los Cameros se suelen comer con tropezos de cerdo y el caldo so-teño, que de caldo tiene más bien poco. Según mis apuntes, se cocina en un puchero con dos litros de agua, al que se le añaden siete pimientos secos, una cabeza de ajo, una cebolla, 150gr. de jamón,

Después de este paréntesis gastronómico... y de Soto de Cameros, visité otros pueblos. El que más llamó mi atención fue Leza del río Leza, con su aspecto amurallado y su palacio fortificado. Es un pueblo que bien merece una visita, al igual que Laguna de Cameros, que conserva hermosas casas solariegas y varias ermitas u Hornillos de Cameros, Terroba o Trevijano. En éste último, se encuentra uno de los últimos telares en funcionamiento de la sierra, Balsamina Freije, en el que se trabaja de forma totalmente artesana materiales como el lino, la seda, el algodón, la lana o la

