A ritmo de "rumbeta": nuevas oportunidades al abrigo de los almendros en flor

Con el declive de la industria de la pasa y la crisis de la filoxera, los agricultores de la Marina Alta se vieron abocados a reconvertir sus cultivos. En Alcalalí, las viñas fueron sustituidas por almendros. Un siglo después, la búsqueda de nuevas oportunidades de negocio ha hecho que un grupo de agricultores, con edades que van desde los 22 hasta los 70 años, haya hecho una nueva apuesta por la almendra y la comercializa bajo la marca Flor d'Alcalalí. La rumbeta, la almendra autóctona, vuelve a sonar con fuerza en el corazón de la Vall de Pop.

La SAT Llauradors d'Alcalalí, presentada oficialmente en diciembre de 2017, agrupa a 11 agricultores que luchan por situar sus almendras en el mercado y, con ello, promover el consumo de los productos de proximidad y preservar un paisaje que atrae a miles de visitantes. Sucede especialmente en el mes de febrero, con los almendros en flor. Darse un paseo por el valle en esa época, cuando el rosa y el blanco de las flores de los almendros se funden en un paisaje de rico patrimonio cultural y gastronómico, es especialmente hermoso. ¿Se puede pedir más?

Y es que el almendro es un árbol vanidoso, como dice Faustino Mestre, uno de los fundadores de la SAT. Por febrero se pone guapo y muestra airoso su belleza. En Alcalalí han sabido convertir ese reclamo en un recurso. Y por ello, desde hace unos años, organizan el Feslalí, un modo de poner de relieve la importancia del paisaje, el territorio, el patrimonio, la agricultura y las costumbres del municipio de forma lúdica. Entre el 2 y el 24 de febrero de 2019 se celebrará la cuarta edición del festival, con actividades de turismo activo, gastronómicas, culturales y etnológicas. Una invitación a disfrutar del interior de la comarca y de su riqueza.

Foto: Cosme Moncho

"La SAT Llauradors d'Alcalalí comercializará su leche de almendra en el próximo Feslalí"

Foto: Vicente Soler Costa

JUEGO DE PÉTALOS

Flor d'Alcalalí es algo más que una marca comercial. Se plantea desde el Ayuntamiento y se concibe como una estrategia local con varias líneas de trabajo. Cada uno de esos "pétalos" o líneas de actuación (turística, comercial, agrícola, gastronómica, etc.) conforman una especie de proyecto de pueblo, explica la agente de desarrollo local del municipio, Ana Ivars. En base a él, desde el Ayuntamiento se elaboró un mapa del territorio -con un estudio de los cultivos, la producción, los campos abandonados- y se formó un grupo de trabajo con los agricultores. Fruto de todo ello fue el nacimiento de la SAT Llauradors d'Alcalalí, que en su primer año de vida ha comercializado 5.000 kilos de almendra de forma directa, prácticamente sin intermediarios.

El cultivo del almendro ocupa en la actualidad 215 hectáreas de las 454 Ha agrícolas del término municipal. Los once agricultores que conforman la SAT cultivan un centenar de ellas. Junto a la rumbeta, una variedad con origen en Alcalalí pero muy sensible a las heladas, se cultivan también la almendra comuna y algo de marcona. El primer año ha sido experimental, para conocer la respuesta del mercado, y la han comercializado cruda y frita en distintos formatos. Eso sí, con piel. La producción no alcanza para llevarla a la peladora y lo que podría semejar un inconveniente se puede entender también como un valor añadido. "Es la piel la que tiene propiedades antioxidantes", puntualiza Faustino Mestre.

"El almendro es un árbol vanidoso que se pone guapo en el mes de febrero"

NUEVAS LÍNEAS DE PRODUCTO

Animados por los buenos resultados del arranque de las almendras Flor d'Alcalalí, la SAT se plantea diversificar más los formatos y sacar al mercado nuevos productos. Es el caso de la leche de almendras, una de las cuatro leches alternativas a la leche de origen animal más consumidas en el mundo. Se han hecho ya las primeras pruebas y la intención es empezar a comercializarla en el Feslalí 2019. La presentación "oficiosa" del producto se hizo en septiembre en el D*NA y tuvo una aceptación fue muy buena.

El alto porcentaje de almendra y la ausencia de ingredientes químicos la hacen diferente de otras leches que se comercializan a nivel industrial, explica Mestre. Está hecha a base de almendra, agua y azúcar. No lleva conservantes ni ha sido sometida a ningún proceso de pasteurización, dos factores que alargan la vida de los alimentos pero que al mismo tiempo les restan sabor. Precisamente, por el corto tiempo de caducidad, se está estudiando todavía la estrategia más adecuada para comercializar la leche de almendra Flor d'Alcalalí.

Conocida ya en la Edad Media, la leche de almendras se utilizaba sobre todo en la Cuaresma. Hoy en día, la detección cada vez mayor de intolerancias y la tendencia, también cada vez más extendida, de las dietas veganas la hacen una leche de alto consumo. Un factor a tener en cuenta.

"Como la leche de almendras -precisan la ADL y el representante de los agricultores-, todos nuestros productos tienen el valor añadido de que están hechos aquí, en la comarca, y que gracias a ellos se mantiene un paisaje". Cuando te los llevas a la boca, dicen, "comes territorio y el saber hacer de los agricultores locales". Habrá que probarlos.

Ensalada de macarrones de moscatel con cabrales, pasas, nueces y almendras (*)

Ingredientes:

- Espuma de cabrales
- Uvas congeladas
- Juliana de uvas pasas
- Macarrones de moscatel
- Nueces caramelizadas
- Reducción de moscatel
- Sorbete de almendra
- Juliana de endivias
- Caramelo de hojas de parra de hierbas

Preparación:

Hervir leche, nata y cabrales. Triturar la mezcla con Thermomix y añadir gelatina hidratada. Guardar en sifón la espuma resultante.

Reducir zumo de moscatel y vermut, y mezclar con agar agar. Con un macarrón-kit, formar cilindros.

Laminar las endivias muy finas y dejar reposar con hielo un par de horas. Congelar las uvas y, después, pelarlas. Licuar moscatel y calentarlo hasta conseguir un caramelo. Preparar un sorbete helado de almendra triturada. Caramelizar con azúcar, por separado, unas nueces y un agua de hierbas (albahaca, orégano y perejil) espesada con agar agar.

Montar los componentes en ensalada.

(*) *Plato preparado por Bruno Ruiz, del Restaurante Aticcook de Dénia, para las jornadas Menja't la Marina. Septiembre 2018.*