

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA"

El alfajor de Medina Sidonia es un dulce de tradición árabe, con muchos siglos de historia y con una receta que se ha transmitido de generación en generación. Sus ingredientes, totalmente naturales, son: miel pura de abeja, almendras, avellanas, harina, pan rallado y especias (cilantro, clavo, matalahuva, ajonjolí y canela).

Posee un color tostado al corte, con un aroma ligeramente especiado y un sabor que recuerda a frutos secos y miel, resultando muy equilibrado en el paladar. Tiene forma de canutillo y se presenta en piezas individuales envueltas en papel. Los hay de diferentes pesos y tamaños, desde piezas de 40 gr. hasta barras de 1 kg. Se puede consumir en cualquier época del año, no necesariamente en la época navideña.

Al alfajor se le llamaba originalmente y todavía se le sigue llamando "alajú", que procede del término árabe 'al-hasú' (relleno).



Zona geográfica

La zona de elaboración y envasado es el municipio de Medina Sidonia, situado en la comarca de La Janda (Cádiz), perteneciendo en parte al Parque Natural de los Alcornocales. Este municipio, fundado por los fenicios, adquirió gran esplendor en la época árabe, llegando su legado hasta nuestros días.

Medina Sidonia fue la capital de la repostería del mundo árabe y la fama de sus dulces y alfajores traspasaron todas las fronteras, extendiéndose por todos los países civilizados de la época. De hecho, en otras muchas zonas de España, e incluso en Latinoamérica, se fabrican dulces parecidos, llamados también alfajores, derivados del original de Medina Sidonia.

A lo largo del tiempo se ha reflejado en diversos escritos y pasajes la tradición repostería del municipio, siendo los más afamados los del Dr. Thebussem (escritor y periodista del siglo XIX, muy conocido por sus tratados gastronómicos).

Aunque se elaboran otros dulces muy conocidos, como el amarguillo, las tortas pardas, o los piñonates, el alfajor ha sido siempre el más representativo de Medina Sidonia.

Proceso de elaboración

La tradición repostería de los asidonienses, unida a una exquisita selección de materias primas, da lugar a la obtención de un producto con unas cualidades totalmente diferentes de cualquier otro.

Su elaboración es totalmente artesanal y se sigue aplicando la misma receta que en la época árabe. Tras calentar la miel, se mezcla con el resto de ingredientes, se corta la masa en caliente, se deja enfriar y se moldea con su forma cilíndrica y alargada, característica de este alfajor.

Por último se pasan las piezas por un almíbar, se cubren de azúcar y un poco de canela en polvo, y se procede al liado y envasado de cada unidad. En el corte



vertical del alfajor se deberá apreciar a simple vista y de forma clara las almendras y avellanas.

La receta

Aquí se expone la receta tradicional del alfajor o alajú, tal como la cuenta el Dr. Thebussem, y como la recoge el Consejo regulador del Alfajor de Medina Sidonia:

"Para elaborar el alfajor prepararás lo que voy a decir: Una azumbre de miel blanca. Tres medios de avellanas y una libra de almendras, todo ello tostado y tronzado. Onza y media de canela en polvo. Dos onzas de matalahuva, cuatro adarmes de clavo y cuatro de cilantro, todo ello tostado y molido. Una libra de ajonjolí tostado. Ocho libras de polvo de moler, sacado de rosquillos de pan sin sal ni levaduras, muy cocidos en el horno. Con media libra de azúcar harás almíbar, luego agregarás la miel, y cuando esté subida de punto, le echas los avíos, tres puñados de harina cernida y polvo de moler. Muélelo para que todo quede bien mezclado. Háganse los bollos en caliente, báñense en almíbar, cúbranse de azúcar fina con alguna canela y empapélense. En cada libra de bollos deben entrar de ocho a doce, para que sean lúcidos. La dificultad y el secreto del alfajor está en el punto de miel: para cocerlo dan las recetas muchas reglas, pero como ninguna es cierta, no las apunto, y digan que la práctica es aquí la maestra, como en todo".

La Indicación Geográfica Protegida "Alfajor de Medina Sidonia"

Con el objeto de proteger y promocionar este producto, la Agrupación de Productores de Alfajor de Medina Sidonia solicitó el reconocimiento como Indicación Geográfica Protegida, y su reglamento fue aprobado por la Junta de Andalucía en el año 2004. Desde ese momento, la Agrupación de Productores pasó a denominarse Consejo Regulador, encargándose de la certificación del origen y la calidad del producto a través de su contraetiqueta.



En el reglamento se recogen las normas de elaboración que deben cumplir los productores del alfajor, entre otras, que la elaboración y envasado debe tener lugar exclusivamente en el municipio de Medina Sidonia, y las características del producto final.

Su reconocimiento como I.G.P. refleja claramente la singularidad del producto, al tiempo que protege su nombre de posibles imitaciones.

Actualmente son tres las empresas reposteras que elaboran y envasan Alfajor de Medina Sidonia. Su producción anual está en torno a 45.000 kg. Fundamentalmente se consume en la provincia de Cádiz, más del 50% se vende en la propia población. También son populares en Málaga, Sevilla y Huelva.