

Europa avala la excelencia de los productos de la IGP 'Mantecados de Estepa'

Redacción, 23/12/2011

La mención de calidad obtiene el aval de la Comisión Europea en cuanto a las características que diferencian a este producto de otros mantecados que se pueden encontrar en el mercado

Tras su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) el pasado día 2 de diciembre, hoy se hace efectiva la inscripción de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) 'Mantecados de Estepa' en el Registro comunitario de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. De esta forma, la mención de calidad obtiene el aval de la Comisión Europea en cuanto a las características que diferencian a este producto de otros mantecados que se pueden encontrar en el mercado.

La calidad diferenciada de los alimentos que ampara la IGP estepeña deriva, entre otras causas, de su fabricación tradicional en base a una receta centenaria que el Consejo Regulador de la denominación apuesta por mantener viva. Además, también contribuye a su reconocimiento europeo el hecho de que los 'Mantecados de Estepa' cuentan con una inmejorable reputación adquirida a lo largo de sus numerosos años de presencia en el mercado.

Esta mención de calidad protege mantecados de diversas variedades que cuentan con la mezcla de harina de trigo, manteca de cerdo y azúcar glas como común denominador pero que se complementan con otros ingredientes como la canela, aceite de oliva, almendra, cacao, coco, limón, avellana y vainilla, en función de la variedad del mantecado de que se trate. En cuanto a su forma, estos productos se caracterizan por ser unas piezas redondas de un peso máximo de 35 gramos, excepto para los mantecados caseros o artesanos y de aceite de oliva, que pueden llegar a pesar un máximo de 50 gramos.

En cuanto a las empresas que elaboran y comercializan los productos amparados, éstas deben estar inscritas en el Registro del Consejo Regulador de la IGP y estar ubicadas en la zona de producción de la misma, que se limita al término municipal de Estepa.

Vínculo de los mantecados de Estepa con el medio geográfico

La localidad de Estepa, ubicada en la zona sureste de la provincia de Sevilla, se caracteriza por una larga tradición dulcera de gran reputación. El origen del mantecado se remonta al siglo XVI, según los archivos documentales del convento de Santa Clara de Estepa, que revela que llegaron a tener confiteros contratados para atender la demanda que les llegaba de Madrid o Sevilla, donde dirigían sus productos elaborados.

No obstante, fue en 1870 cuando se produjo el nacimiento del mantecado de Estepa tal y como se conoce en la actualidad. Por aquel entonces, en los hogares estepeños se elaboraba para el autoconsumo unos primitivos dulces a partir de la manteca de cerdo recién sacrificado que, junto con la harina de trigo y el azúcar, formaban una especie de tortas, que empezaron a comercializarse gracias a una vecina de Estepa, Micaela Ruiz Téllez, que tenía un marido transportista que hacía la ruta Estepa-Córdoba.

Las modificaciones introducidas con posterioridad dieron como resultado un producto de gran prestigio y reputación en el gremio pastelero que, con mucho esfuerzo y dedicación de generación en generación, ha velado por mantener y mejorar la calidad de unos productos originarios de la zona que, posteriormente, otras comarcas han empezado a producir.

Producción de 'Mantecados de Estepa'

La producción media de mantecados en Estepa asciende a 20 millones de kilos anuales, de los cuales 2,4 millones de kg corresponden a mantecados amparados bajo la IGP 'Mantecados de Estepa'.

Estepa cuenta en la actualidad con 23 empresas productoras de mantecados, de las cuales 20 están inscritas en dicha IGP. Estas empresas proporcionan trabajo directo a unas 2000 personas cada campaña y tienen una gran incidencia en empresas auxiliares de transporte, talleres y artes gráficas, entre otras.