INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) 'MANTECADOS DE ESTEPA'

Vínculo histórico

Estepa ha tenido desde hace mucho tiempo una gran vinculación con los dulces, como se desprende del hecho de que fuera un pastelero allá por el S.XVI, quien en representación de su gremio, firmara en la transacción que se hizo al primer Marqués de Estepa de estos pagos.

Transcurrido el tiempo y ya en el último tercio del S. XIX, se produce el nacimiento y comercialización del mantecado tal y como lo conocemos hoy en día. En los hogares estepeños se elaboraba para autoconsumo unos primitivos dulces a partir de la manteca de cerdo recién sacrificado, que junto a la harina de trigo y el azúcar componían una especie de tortas, que se cocían en "torteras", y que fueron antecesores más rústicos de los actuales mantecados. De entre las tortas de manteca elaboradas en los hogares estepeños, las de Micaela Ruiz Téllez gozaban de una gran reputación, debido a su exquisito proceso de elaboración en el que refinaba la harina y la tostaba, consiguiendo un bocado más suave que en la receta original. Posteriormente y con objeto de comenzar su comercialización introdujo otras modificaciones que mejorarían el sabor y la consistencia de los productos, como el secado exterior.

Éste es un ejemplo representativo del progreso de la elaboración de estos productos en la zona y de cómo una producción tradicional familiar para autoconsumo comenzó a madurar y crecer para comercializarse. Los alfajores, de origen árabe, así como polvorones y roscos de vino, pasaron a formar parte de la oferta de productos que se hacía a los consumidores. De este modo el nombre de los productos estepeños fue llegando más allá de Andalucía, conociéndose como "Mantecados de Estepa", ya que se envasaban conjuntamente.

El hecho de que desde hace más de un siglo se elaboren en Estepa mantecados, polvorones, roscos de vino y alfajores y que además éstos gocen de una gran reputación dentro de la pastelería navideña no es gracias al azar, sino fruto del esfuerzo y dedicación de cada generación, que han ido velando por mantener y mejorar la calidad de unos productos originarios de la zona.

Zona de producción

El término municipal de Estepa se encuentra ubicado en la provincia de Sevilla, situado en el ángulo Sur Este, en el tránsito entre la campiña, asociada a la depresión del Guadalquivir y las primeras estribaciones de las sierras Subbéticas. Abarca una superficie aproximada de 202,46 km2 y una población de 12.000 habitantes.

En dicho término municipal es donde se asientan la totalidad de las industrias dedicadas a la elaboración y envasado de los productos que abarca esta IGP, coincidiendo la zona de elaboración con la de envasado. Adicionalmente se ha constituido toda una red de industrias satélites vinculadas a la producción del mantecado que abastecen y dan servicio a las empresas elaboradoras.

El vínculo del producto con la zona geográfica se basa en la reputación de este municipio en la elaboración de los productos protegidos desde hace más de 100 años. De hecho, Estepa es una ciudad que durante la campaña se transforma y vive por y para el mantecado. Rara es la familia que, por tradición, no se dedica a algunas de las labores que se desarrollan en las más de 20 fábricas que actualmente producen mantecados. Este hecho hace que en la actualidad las empresas tengan un fuerte carácter familiar y que vayan pasando de padres a hijos, llegando algunas fábricas a ser dirigidas por la tercera generación familiar.

Características del producto

Los productos amparados por la IGP 'Mantecados de Estepa' son los mantecados, polvorones, alfajores y roscos de vino. El mantecado, rosco de vino y polvorón, son piezas de masa horneada, obtenida a partir de la mezcla de harina de trigo, manteca de cerdo y azúcar glas (azúcar molida), como ingredientes comunes, complementados con otros ingredientes en función de la variedad deseada. Son de color marrón tostado, compacto en su exterior y tierno en el interior, con la superficie ligeramente cuarteada y suave al paladar. La presentación varía en función del producto, siendo el mantecado de forma redondeada, el polvorón oblonga y con azúcar glas como cobertura en su parte superior y el rosco de vino, con forma de anillo y cobertura de azúcar glas en su totalidad.

Respecto al alfajor, se trata de un producto diferente en su aspecto y proceso productivo, con profundas reminiscencias árabes, con forma cilíndrica o rectangular, de pequeño tamaño y envuelto totalmente en azúcar glas, obtenido a partir de la mezcla de harina de trigo, azúcar glas, almendras y aromas, como ingredientes comunes, complementados con otros ingredientes en función de la variedad deseada. Son de color marrón en su interior y blanco en el exterior. La cobertura de azúcar glas le proporciona un aspecto compacto en su exterior y con intenso sabor dulce debido a la mezcla de azúcar glas y almíbar.

Las fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida comienza con la recepción de materias primas que serán sometidas a análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos. La almendra, el azúcar y la harina son sometidas a un acondicionamiento previo. Posteriormente se pasa al amasado y a la formación de las piezas que puede ser tanto de forma manual como mecánica. El proceso de horneado al que se someten todos los productos no deberá ser inferior a 8 minutos y hasta que el producto alcance una textura y tonalidad homogénea en su interior, excepto el alfajor, el cual se somete a un proceso de bañado en almíbar. Tras el horneado se procede al atemperado-enfriado de los productos para bajar su temperatura por debajo de 10 ºC, evitando así que el producto se rompa y garantizando la conservación de las características físico-químicas y organolépticas. Inmediatamente después se procede al envasado (liado e introducción en los estuches admitidos por el Consejo Regulador).

Para el liado, los formatos admitidos por el Consejo Regulador son siempre dentro de la línea de “flow-pack”, en papel celofán, para los productos liados de forma mecánica y termosellados, y de doble fleco en papel de seda, para los productos liados tanto de forma mecánica como manual. El almacenamiento de los productos terminados se realizará en zonas con las condiciones óptimas para su correcta conservación.

La Indicación Geográfica Protegida

En 2009, la IGP ‘Mantecados de Estepa’ obtuvo la protección nacional transitoria y actualmente se encuentra a la espera de su aprobación por parte de la Comisión Europea.