



M.C.G.

HOMENAJE. El alcalde de Ujué, Angel Remón (a la derecha de la foto), entregó una placa a Juli Valencia (de pie junto al alcalde) por su difusión de las migas en su mesón Las Torres durante treinta años. Juli Valencia estuvo rodeada de sus hijos.



M.C.G.

CAIUS APICIUS. El crítico gastronómico Cristino Alvarez, conocido como Caius Apicius, dio una charla sobre el origen de las migas y su papel en la cocina. Contó que las migas navarras las probó por primera vez hace diez años en Ujué.



M.C.G.

GASTRONOMIA Y CULTURA. La jornada no sólo incluyó atractivos gastronómicos de la localidad, sino también actividades culturales. Entre ellas, la posibilidad de ver artesanías ligadas al mundo de los pastores, como los trabajos en cuero.

Ujué se apoya en las migas de pastor para impulsar su desarrollo turístico

Caius Apicius: «Las migas de Ujué siempre salen vencedoras en las comparaciones»

M.C.G. UJUÉ.

Ujué ha visto en sus reconocidas migas de pastor una buena lanzadera gastronómica para potenciar el atractivo turístico de esta villa. Esta localidad, de apenas 260 habitan-

tes y con escasa actividad industrial, celebró ayer la primera edición de la Fiesta de las Migas. El reparto de migas cocinadas por los propios vecinos fue el núcleo de una jornada donde no faltaron actividades culturales re-

lacionadas con este municipio y con las tradiciones de los pastores. El alcalde, Angel Remón, se mostraba satisfecho de la acogida y aseguraba que la afluencia de visitantes había superado las expectativas.

La fiesta tuvo como invitado de excepción al crítico gastronómico Cristino Alvarez, conocido como Caius Apicius. Este gallego, que se confiesa un enamorado de Navarra, protagonizó en el salón del ayuntamiento una charla sobre las migas, su historia y su papel en la cocina.

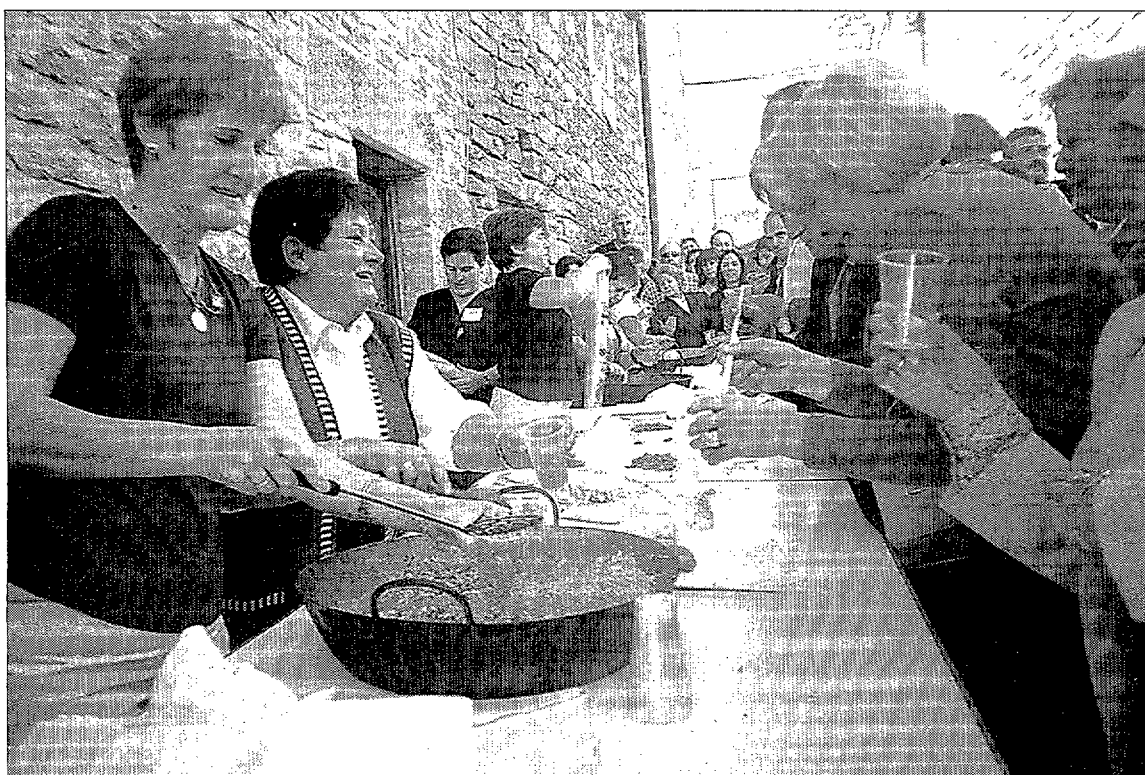
Caius Apicius contó que descubrió las migas de Ujué hace unos diez años, de la mano de unos amigos de Tafalla. «Fue todo un descubrimiento. Tanto que siempre que pruebo migas no puedo evitar comparaciones y las de Ujué siempre salen vencedoras», indicó el crítico al centenar de personas que escucharon su charla. «Las encuentro que están en su punto perfecto, ni húmedas ni como carboncillos. Eso sí, de entrada hay que acostumbrarse al sabor del sebo», señaló.

El crítico destacó la importancia de la herencia de tres cocinas: la marinera, la labradora y la pastoril. En esta última enmarcó las migas, de las que subrayó el pan como la base principal de su elaboración. Apicius desmitificó que las migas, a pesar de sus sencillos ingredientes, fueran una comida de gente con pocos recursos «ya que se comieron en la corte de Felipe III».

Caius Apicius citó el pan, el agua, la grasa, el ajo, la sal y el pimentón como los ingredientes básicos de las distintas migas que se elaboran en España y mencionó el jamón, el chocolate, las sardinas secas, la chistorra y las uvas como otros acompañantes. «Para mí, como mejor están es con trozos de tocino fritos y con un par de huevos fritos, una comida ideal», apuntó. Por último, defendió las migas como una «perfecta guarnición» en la actual cocina, que, a su juicio, está infrutilizada por la mayoría de los cocineros.

Rincones poco conocidos

Las calles y plazas de Ujué eran un continuo ir y venir de gente, ya que la organización ubicó las actividades en siete puntos diferentes del pueblo. Así, guiados



M.C.G.

Las migas que se ofrecieron a los visitantes «volaron» en media hora. La afluencia de público desbordó las previsiones.

por carteles, los visitantes realizaban un recorrido turístico al mismo tiempo que veían esquilador ovejales, conocer los trabajos artesanos ligados a los pastores, una exposición fotográfica sobre la trashumancia o, simplemente, comer migas, garapiñadas y rosquillas caseras.

«La Fiesta de las Migas es una excusa para dar a conocer todo el pueblo de Ujué, porque la mayoría de la gente que viene se limita a ver el santuario. Algunos, los menos, visitan la Coronación. Creemos que el pueblo tiene mucho más que ver y, precisamente, esas otras zonas bonitas es lo que queremos enseñar con esta jornada», explicaba la concejala de Cultura, María Jesús Zoroza Ugalde.

El Consorcio de Zona Media ha colaborado estrechamente con el Ayuntamiento de Ujué en esta iniciativa. Lorenzo García Echegoyen, miembro de esta entidad, destacaba la colaboración de los vecinos en la jornada. «Es

positivo porque ha servido para formar un grupo con ganas de hacer cosas para desarrollar el turismo en Ujué», comentaba Lorenzo García.

El presupuesto de la jornada asciende a dos millones de pesetas. Según el alcalde, el Ayuntamiento ha aportado medio millón y el resto lo han financiado el Consorcio de Zona Media y los departamentos de Turismo y Agricultura.

3.000 raciones

Los cientos de personas que ayer se acercaron a Ujué acabaron en media hora con más de treinta calderos de migas. La concejala de Cultura, María Jesús Zoroza, estimaba que las raciones repartidas rondaban la cantidad de 3.000.

Esta degustación popular de migas tuvo como escenarios las plazas de Pilarraña y San Antón. Las migas fueron elaboradas por medio centenar de vecinos, una iniciativa con la que colaboraron

dos mesones del municipio. Además de probarlas, los visitantes pudieron ver cómo se hacían. Roberto Ibáñez Clavería, ganadero de 40 años de Ujué, cocinaba las migas ante la mirada del público. «Las hacemos con fuego de leña, como se deben hacer», apuntaba uno de sus ayudantes, Simón Ongai Sanz. En los dos calderos que prepararon añadieron setas y jamón a las migas, el ajo y el sebo. «Si las migas de Ujué tienen fama es por su pan cabezón», comentaban.

La sopa de ajo fue otro de los reclamos gastronómicos. Las vecinas de Ujué Elena Gregorio Esnal, Eva María Remón Zoroza y Rosi Garnica del Río se encargaron de cocinar un caldo de ajo para 50 personas, que se degustó en la plaza de El Toril. «Ha sido un éxito. El caldo ha volado. La experiencia de colaborar para hacer cosas por el pueblo ha sido muy buena. Para repetir, como el caldo», contaban satisfechas las tres vecinas.

Juli Valencia, tres décadas cocinando migas a diario

M.C.G. UJUÉ.

Hablar de las migas de pastor en Ujué significa para muchos hablar del mesón de Julia Valencia Pernaut. Durante 30 años las migas no han faltado nunca en su casa. Lo que en un principio era un plato económico degustado por los labradores que se acercaban a Ujué se ha convertido en todo un reclamo gastronómico.

Julia Pernaut y las migas están tan ligadas que ayer el Ayuntamiento le brindó un homenaje «por su sencillez, inteligencia y constancia» en la difusión de las migas. A sus 70 años, esta mujer no pudo evitar la emoción al recoger una placa y el rotundo aplauso que le ofrecieron sus vecinos.

— ¿Cómo surgió la idea de abrir un restaurante?

— Teníamos una tienda de ultramarinos y también vacas. Fuera del pueblo estaban las trilladoras. Veíamos que venía gente al pueblo, aunque no mucha. Y como mi marido estaba delicado de salud decidimos abrir una fonda. Compramos una casa y la arreglamos lo mejor que pudimos.

— ¿Desde el principio hacía migas o se las pedían?

— Siempre migas. Han sido lo principal de nuestra comida, las hacíamos de primer plato. Eran un poco peores que ahora, la verdad, aunque en aquellos tiempos eran buenísimas. Ahora tenemos más «morro».

— ¿En qué ha cambiado la forma de cocinar las migas?

— Antes se elaboraban sólo con sebo y con bacon. Y ahora se les echa jamón, champiñones, manteca de cerdo, que es más suave para el paladar que el sebo de cordero, y sólo un poco de sebo para dar gusto.

— ¿Se atreve con la receta?

— Primero se hace un refrito con champiñones, la manteca, el sebo y ajo. Después se le echa el agua y una pizca de sal. Cuando ha hervido todo bien, se añaden las migas poco a poco para que queden sueltas.

— Por su casa han pasado gente de renombre. ¿De quién guarda un recuerdo especial?

— De Alfredo Kraus. Un mes antes de morir estuvo en el mesón con unos amigos y, por supuesto, pidieron migas.