

## Cinco productos abulenses han sido clasificados entre los 100 mejores del país

Según una guía gastronómica vasca

D.C.

ÁVILA

Cinco productos típicamente abulenses —las Yemas de Santa Teresa, el Dulce de Membrillo de Santa Teresa (ambos productos de La Flor de Castilla), el queso de cabra “Monte Enebro” de Queserías del Tiétar de la Adrada, la Alubia Judión y la Alubia Morada Larga, de “Campesina Tormes”, ambas de El Barco de Ávila —se encuentran entre los cien mejores de nuestro país, según la clasificación realizada en la guía gastronómica “Lo mejor de la Gastronomía 1995”, editada en San Sebastián por Rafael García Santos.

La valoración dada a cada uno de esos productos, en una puntuación que va de 0 a 10, ha sido la siguiente: Yemas de Santa Teresa, 9; Dulce de Membrillo, 7,5; queso “Monte Enebro”, 8,5; Alubia Judión, 8; Alubia Morada Larga, 8.

Cabe destacar que dentro de la clasificación de esos “100 manjares de excepción” nacionales, las Yemas de Santa Teresa se hallan situadas en la cuarta posición, puesto que comparten con otros 14 pro-

ductos de otras provincias. De este producto típicamente abulense dice que es “redondas, de color naranja, salpicadas de azúcar. Su delicadeza es insuperable, única, deshaciéndose instantáneamente en la boca, fundiéndose sin necesidad de ninguna presión”, es como define a este producto la guía.

Del queso “Monte Enebro” dice que es “uno de los quesos de cabra supremos en el panorama español... se funde en la boca lentamente, causando una placentera sensación”, de la Alubia Judión apunta que es “una legumbre singular, atractiva, bellísima.. con sabor genuino, muy peculiar, que evoca lejanamente las castañas” y de la Morada Larga afirma que “si se cuece con técnica, presenta escaso hollejo, mostrándose entera, supercremosa, volatilizándose en boca, de una textura maravillosa. Hace un buen caldo”.

Finalmente, al Dulce de Membrillo le describe como “esmerado, artesanal, que responde a un gusto mayoritario. Sabor fácil y muy agradable, en el que domina ligeramente el dulzor sobre el membrillo”.