

MENÚ DEL DÍA

María Polo ha logrado mantener la calidad de la piscifactoría de su abuela haciéndolas más sostenibles

Las truchas de Vildé, premio del Ministerio por su innovación

ANA HERNANDO VILDÉ

Para los pueblos que no tienen mar, el pescado ha sido siempre un reto, tanto a la hora de obtenerlo fresco como de conservarlo, frente a otros alimentos más ganaderos. Pero precisamente, los ríos y lagos de nuestra provincia han sabido, desde el siglo XIX, conservar uno de los alimentos más ricos y sanos: las truchas, de la familia de los salmónidos, que se encuentran en aguas frías, y que desde hace décadas han salido criar en la piscifactoría de Vildé, que ahora acaba de conseguir del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación un Premio Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales, en su XIV edición.

El galardón, el tercero dentro de la categoría de actividad pesquera o Acuícola se lo entregarán a María Polo por la gestión de una piscifactoría de origen familiar que gestiona en Vildé y por el que recibirá 7.500 euros que revertirán en su negocio.

A partir de ahora, las truchas de María Polo, serán más famosas, después de haber sido premiadas junto a la asociación Itsas Gela Aulla del Mar de Guipúzcoa y la asociación de mujeres del Sector Pesquero Seo Fisterra Ría Muros Noia Costa Sostenible de Outes.

Las truchas que crían en la piscifactoría de Las Fuentes de San Luis de María Polo, fue un negocio que comenzaron sus abuelos hace 60 años, cuando ella ni siquiera había nacido.

Fueron unas truchas anticipadas a su tiempo, porque sus antepasados fueron visionarios, ya que en aquel momento el mundo de la acuicultura se estaba iniciando en España y la propiedad de Vildé fue una de las primeras que se montaban.

Las truchas de Vildé, además, crecen felices, desde esta pequeña explotación y con un privilegio único: el agua, "que sale de aquí mismo en la finca y de muy buena calidad", según explica María Polo. El acuífero de su piscifactoría, aporta al Duero, en ese punto, un 20% del agua y de calidad, «un privilegio».

El acuífero ofrece agua a 15 grados y recuerda una zona entre Gormaz y Vildé de muchas fuentes, antiguos conventos y lavaderos, así como antiguos molinos que en al-



ANA HERNANDO

gunos casos incluso se han convertido en embotelladoras, como Gormaz, un hábitat maravilloso para las truchas.

Porque Polo ha sido galardonada no solo por la calidad de sus truchas, muy conocidas en toda la comarca, sino también por reorientar la piscifactoría que heredó de su abuela hacia la sostenibilidad y calidad diversificando entre la producción de trucha de engorde y la realización de actividades de ocio y educación ambiental.

Porque en su piscifactoría se hace todo de manera artesanal, sin usar químicos ni preventivos, y como es una instalación pequeña vieron la necesidad de complementar el negocio con algo, en base a los recursos que existen y entonces empezaron con un lago de pesca, y mientras estaban tramitando los permisos se dieron cuenta de que lo podían también complementar con alquiler de canoas, a través de Duero Natura. De esa manera "queda un espacio bonito para recibir a la gente", suman-

do un día de pesca, barbacoa, deporte y naturaleza.

En su pequeña explotación todo se cuida al detalle, para poner en el mercado entre 1.000 y 1.200 kilos de truchas que venden en Soria, El Burgo de Osma o Aranda de Duero, criadas en sus diez balsas de la variedad Arco Iris y su objetivo es el engorde hasta los 400 o 450 gramos, cuando es más fácil de comer y tiene menos raspa.

Ahora sus truchas, de carne muy preciada, podrán nadar más ufanas,

y serán las grandes protagonistas en la entrega de los Premios de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales que se celebrará en torno al día 15 de octubre, en conmemoración del Día Internacional de las Mujeres Rurales.

TRUCHA ESCABECHADA

Ingredientes. 2 truchas de 1 kg en 4 lomos, 2 cebollas, 1 zanahoria, 1 puerro cortado en rodajas., 2 hojas de laurel, 20 gr de pimienta negra en bolitas, 200 gr de aceite de oliva virgen extra, 200 gr de vino blanco, 200 gr de vinagre de vino o de Jerez.

Preparación. 1. Cortamos la verdura con un grosor de 1 cm aproximadamente. 2. Ponemos en un cazo dos cucharadas de aceite a mínima potencia y cocinamos poco a poco las verduras durante 15 minutos junto con las 2 hojas de laurel y las bolitas de pimienta negra. 3. Añadimos el vino blanco, el aceite de oliva virgen extra y el vinagre y cocinamos durante 15 minutos. 4. Marcamos en una sartén los lomos de trucha por los dos lados sin llegar a cocinarlos del todo. Tienen que estar un poco crudos por el centro ya que se terminarán de cocinar cuando le echemos el escabeche caliente por encima. 5. Echamos el escabeche caliente por encima. Dejar enfriar, se



NUEVO CLASE B

Espacio para la vida.

Si a la vida le pides un poco más de espacio, con el nuevo Clase B descubrirás más espacio para tus momentos, para tus escapadas y más espacio para llevar tu vida con más confort, más tecnología y más diseño. Elige ahora la versión Híbrida Enchufable para formar parte de una movilidad más eficiente con sus hasta 83 kilómetros de autonomía eléctrica.

Equipamiento destacado:

- Consola central rediseñada
- Interior versátil y espacioso
- Faros LED de última generación

Madurga, S.A.

Concesionario Oficial Mercedes-Benz

C/ Eduardo Saavedra, 46. 42004 SORIA. Tel.:975 221450. www.mercedes-benz-madurga.es

