

(82) entre fogones

un motivo más para el orgullo riojano

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: Ernesto Tubía Landeras

Sumida en pleno valle del Najerilla, en el umbral de Cameros, se encuentra la noble localidad de Bobadilla, un lugar donde la trucha históricamente es algo más que un simple pez, es el elemento sobre el que ha girado buena parte de su historia.



RÍO NAJFRILLA

Rodeado de numerosos viñedos, campos de cereal y una ingente cantidad de choperas, Bobadilla, una pequeña villa que en la actualidad supera con dificultades el centenar de oriundos, es uno de los mayores referentes pesqueros de la región. Un lugar donde la trucha, el pez riojano por excelencia, obtiene un protagonismo que arrastra desde hace décadas, y que convierte a este humilde pueblo en una visita obligada para todo amante de la pesca. Un lugar creado para el descanso y el relax que supone lanzar el sedal sin más compañía que el canto de jilgueros, verdecillas, lucanos y toda la suerte de aves que componen la más bella banda sonora que el amante de la naturaleza pueda disfrutar.

No en vano, algunos de sus cotos, como los codiciados "8, 9 y 10", son unos de los tramos más visitados por un ingente número de pescadores al año. Donde con la venia del sabio río, buscan menguar la fauna truchera de unas aguas, que bien es cierto, gracias a la excesiva proliferación de las aves que se alimentan de esas mismas truchas, está disminuyendo a ojos vista.

Hubo un tiempo en que entre los meandros y los tramos de aguas rápidas, se dieron cita los más prestigiosos pescadores nacionales e internacionales, para el Concurso internacional de pesca. Un certamen que hizo que la fama del municipio creciera, gracias en parte a la notable difusión que le dieron revistas como Solopesca y programas televisivos como Jara y Sedal, y que hizo que a nuestras tierras, caña en ristre, se acercaran personajes de la talla de Juan José Ballesta (actor), Manuel Fraga (político), Lorenzo Milá (periodista) o Bobby Charlton (exfutbolista y exseleccionador inglés), entre muchos otros no menos afamados. Pescadores que tras su paso por el concurso han hecho de Bobadilla un lugar de peregrinaje habitual,

Bobadilla es uno de los mayores referentes pesqueros de la región. Un lugar donde la trucha, el pez riojano por excelencia, convierte a este humilde pueblo en una visita obligada para todo amante de la pesca



pues en el tramo del Najerilla que le ha tocado en suerte a Bobadilla, no solo se obtienen plácidas y gratificantes jornadas de pesca. Además, amén del consabido carácter amable y hospitalario del bobadillejo, el visitante que acuda al reclamo de las truchas, descubrirá entre el agreste entorno que rodea el breve núcleo urbano, paisajes oníricos como el de *Puente mocho*, ubicado junto a la carretera que conduce a Ledesma, y que es uno de los lugares más visitados de Bobadilla, tanto por los lugareños como por los forasteros, que ven en sus aguas frescas y limpias, un buen lugar para refrescarse en los cálidos meses estivales.

PISCIFACTORÍA

Que Bobadilla es el lugar perfecto para las truchas fue algo que debió pensar hace más de cincuenta años un ingeniero de montes de apellido Molinero, que tras degustar una opípara comida en Bar Pura —referente gastronómico de la zona—, oteando el río desde la terraza de dicho establecimiento, decidió que aquel era el enclave ideal para instalar una piscifactoría. Meses después se constituía la sociedad formada por Papirus, Piérola y Briones, que instalaron una de las más prolíficas piscifactorías de La Rioja, que en la actualidad cuenta con ocho trabajadores, pero que hace años, cuando el trabajo resultaba menos meca-



De la piscifactoría de Bobadilla salen anualmente 750 toneládas de truchas, principalmente para el mercado nacional

nizado que ahora, llegó a contar con el doble, la mayoría de ellos del propio pueblo.

Hoy día, alquilada por Carlos San Miguel a González Vallinas, la piscifactoría recoge las truchas con un peso que oscila entre los 15 y los 20 gr., y las mantiene hasta que alcanzan los 250 gr., para un consumo habitual. Aunque en una de las numerosas piscinas, se pueden observar enormes truchas de hasta cinco kilos de peso, que se venden para ahumarse. Además, la empresa que regenta la piscifactoría es una de las precursoras del Caviar de trucha, que pretende hacerse un hueco en un mercado que tienen ocupado los países norte europeos. Según palabras de la encargada de la piscifactoría, Antonia Monasterio, anualmente salen de Bobadilla 750 toneladas de truchas.





Mayormente, estas truchas abastecen el consumo nacional, aunque también se nutre a países como Polonia, que ven en la trucha riojana un pescado de calidad, y a un precio acorde a los tiempos que vivimos.

Truchas que crecen en las aguas que se captan del Najerilla, y que el saber hacer acumulado a través de casi medio siglo de historia constituye una garantía de calidad. Muestra de ello es el saber que, aun con los avances tecnológicos existentes, al llegar el verano se vacunan las truchas contra el coco y la yersinia, una a una. Una labor larga y tediosa que evidencia el afán por conseguir un producto que alcance la calidad que se espera de las truchas de esta región.

FESTIVAL DE LA TRUCHA

Y es que hasta tal punto está ligada la cultura truchera al día a día bobadillejo, que hace más de tres décadas, y animados por la reciente implantación en pueblos cercanos de los festivales gastronómicos, se creó el de conocido Festival de la Trucha. Una idea que partió de Juan José Somalo, y que hoy día da inicio al reguero de festivales que guían el verano riojano.

Así las cosas, antes de finalizar junio, en un domingo que varía según el año, Bobadilla se convierte en el referente gastronómico de la región, y en su plaza se hacinan cientos de

El Festival de la Trucha repartió en 2013 nada más y nada menos que 1.800 raciones de trucha

visitantes que buscan saborear el más reconocido tesoro de los ríos riojanos, sabiamente regado con vinos de la localidad. Baste decir que en el festival del 2013 se repartieron más de 1.800 bocadillos de trucha.

Ha sido este un festival que ha gozado de prestigio y fama, ganada con merecimiento con el paso de los años. Pero que tuvo unos comienzos nada sencillos, como cuentan quienes organizaron la primera edición. En aquella ocasión, sin la difusión y el reconocimiento que el tiempo les ha dado, apenas se prepararon 50 kilos de truchas; unas 350 truchas que apenas fueron consumidas durante el festival, y que los colaboradores del mismo tuvieron que ofertar puerta por puerta, recorriendo Bobadilla, a fin de que no fueran a perderse. Unos inicios complicados, pero que a base de



una estrecha colaboración entre el consistorio, empresas colaboradoras y la inestimable y fundamental colaboración de los bobadillejos y allegados, ha convertido el Festival de la Trucha en una cita ineludible.

Como complemento al evento, que precede a las Fiestas de San Juan, durante años se ha rodeado la fiesta con una serie de complemen-





tos que aumentasen el atractivo del festival, tales como mercados de artesanía, actuaciones de grupos de jotas o programas radiofónicos en directo. Contando además, durante varios años, con la elaboración de toda clase de canapés compuestos únicamente con trucha, que mostraban la versatilidad del pescado en cuestión. Una serie de complementos que la actual coyuntura económica no ha podido mantener

en todos los casos sin conseguir, empero, que mengüe el atractivo del evento, uno de los festivales gastronómicos con mayor solera, y al que, dado el interés que sigue despertando entre la familia riojana, le auguran muchos años de continuidad.

En definitiva, se puede considerar al binomio entre la trucha y Bobadilla como una unión que ha conseguido que el abanico de productos riojanos de calidad se amplíe con este emblema de los ríos riojanos. Un motivo más para que el forastero que se acerca a La Rioja atraído por la cultura vitivinícola encuentre en pequeños parajes como puede resultar Bobadilla, rincones donde pueden hallarse tesoros, tanto gastronómicos como paisajísticos, que hacen de esta región uno de los mejores escaparates riojanos.

Sirva este artículo como sincero homenaje a "Tórtola", "Tocar" y Juanjo Somalo: orgullosos bobadillejos que fueron piezas claves en la cultura y fiesta de la trucha, y que hemos perdido recientemente.

