

### Feliz aniversario

JAVIER PÉREZ ANDRÉS/PERIODISTA

POR fin el chorizo de Cantimpalos luce la corona que lo enmarca dentro de las figuras de calidad del sector cárnico español. Por fin una de las estrellas del palmarés alimentario segoviano alcanza el marchamo que lo protegerá en los mercados y que lo identificará con Segovia. Hemos llegado al final de un calvario en el que unos pocos se han clavado las espinas porque creían en Cantimpalos como genérico para amparar una de las chacinas más singulares de Castilla y León. Si bien otros chorizos -el zamorano, el de León, el de las Merindades, el cular de Salamanca- están en plena tramitación dentro de la justa reivindicación por buscar el amparo, el de Cantimpalos ya figuraba en el código alimentario del Ministerio de Agricultura desde finales de los años 70. Y, con toda seguridad, a mediados de los 80 se iniciaron los primeros pasos para la denominación específica que, con las nuevas normativas, ha terminado en Indicación Geográfica Protegida.

Es curioso que hoy, tras la luz verde del Ministerio y el beneplácito de la Junta, lo que celebremos sea los 25 años de espera, las bodas de plata del chorizo cantimpalense. Felicidades a todos. A los industriales cárnicos, herederos de la tradición familiar cuyo ánimo nunca decayó; al Ayuntamiento que da nombre y es capital del territorio de producción, que en todo momento estuvo a la cabeza del sueño y que pronto rematará con un proyecto etnográfico que musealizará la cultura de la chacina en la localidad. Pero también hay que felicitar a la empresa segoviana origen de la polémica que demoró el registro -una de las causas que frenó el proyecto- por su silencio de última hora.

Ahora bien, el chorizo de Cantimpalos, con sus industriales y productores, no puede permitirse ningún freno más. Son empresas competitivas que deberán llevar al chorizo de Cantimpalos -sin ningún rubor- a la estantería de las delicatessen de las chacinas. Ahora ha llegado el momento de que se sumen más industrias, que tengamos capacidad para innovar sin perder la tipificación tradicional que, junto a la vinculación histórica a un territorio, es la piedra angular de toda figura de calidad. Ahora es la maquinaria de la hostelería segoviana la que debe ponerse en marcha para incluir el chorizo entre sus referentes obligados y currárselo en los distintos planteamientos de su cocina.