



MORCILLAS URBINA

OMAR URBINA (GERENTE)

La provincia de Burgos es reconocida, entre otras cosas, por sus morcillas. Las hay de todo tipo, condimentadas, especialmente, para cada preparación. Morcillas Urbina es una de las productoras más longevas en la región, siendo Omar, el

actual gerente, la cuarta generación que ha dado vida a esta tradicional empresa. Los procesos se han mecanizado a lo largo de los años, pero se mantiene la esencia de su origen, responsable de su éxito.

¿Cómo comenzó a elaborar morcillas?

Llegó un momento en el que decidí no continuar con mi formación habitual y entré a formar parte de la empresa de elaboración de morcillas que llevaban mis padres desde 1985. Pertenezco a la cuarta generación familiar, ya que la historia comenzó con mi bisabuela paterna.

¿Qué tiene la morcilla de Burgos por lo que es tan reconocida en todo el país?

Nuestra etiqueta reza 'Morcilla de arroz'. El ingrediente que tiene la conocida morcilla de Burgos es la cebolla horcal, que, en nuestro caso, no la empleamos durante todo el año, sino durante la temporada correspondiente. La de Burgos se encuentra bien distribuida por toda la provincia, en lugares como Villarcayo, Aranda o Miranda de Ebro. Existen muchos tipos que, según su condimentación, cambia notablemente entre territorios. Creo que la morcilla es un producto humilde asociado a la matanza del cerdo, tiene una excelente combinación con las legumbres y aporta a los cocidos un gran valor nutricional, además de ser un producto económico.

“Pertenezco a la cuarta generación familiar, ya que la historia comenzó con mi bisabuela paterna.”

¿Cuál es el secreto de la elaboración en Morcillas Urbina?

Seguimos con la misma receta de mi bisabuela, aunque ahora las elaboramos con maquinaria industrial para agilizar la producción, pero, por supuesto, con el mismo empeño y cariño de siempre.

Explíquenos, por favor, cómo es el proceso de elaboración.

La morcilla es un producto cárnico tratado con calor a base de arroz, que es el ingrediente principal, al cual se le añade cebolla, manteca,



sangre, sal, especias y tripa. Se preparan los ingredientes y se procede al amasado, embutido, cocción y, por último, al oreo y posterior refrigeración hasta que vaya ser distribuida para su venta.

¿Con qué variedades trabajan y qué volumen de ventas anuales pueden alcanzar?

Elaboramos distintas variedades de morcillas: en tripa de vacuno, de cerdo, de cordero (las típicas delgadillas de miranda) y el Morcillón, que se hace con el ciego. En un año normal

podemos vender en torno a 50.000 kilos de morcilla. Habitualmente distribuimos a carnicerías, tiendas de barrio, aunque cada vez quedan menos, supermercados e industrias cárnicas y gastronómicas.

¿Cuál cree usted que es la preparación que más hace destacar a este producto en la cocina?

La más destacada es el cocido, aunque en época veraniega es muy consumida asada en la parrilla. Desde hace algún tiempo también es muy solicitada la delgadilla, sobre todo en hostelería.

¿Cómo es el equipo de trabajo de Morcillas Urbina?

Somos una empresa familiar y ése es el carácter que tiene la plantilla, de auténtica familia.



BARRIO LA NAVE
(POL IND DE BAYAS), 4
09200 Miranda de Ebro (Burgos)
Tel.: 947 314 831