

Las carnes de Andalucía, todo un tesoro por descubrir.

LA RAZÓN • Jueves, 8 de abril de 2010

Gente • 67

□ VÍCTOR GAMERO Y LA COCINA DE ALCUZA

Las carnes de Andalucía, todo un tesoro por descubrir

Es casi desconocida la gran variedad y riqueza de nuestras carnes autóctonas

Fotografía: M. Menéndez

La explotación del cerdo ibérico se ha extendido por casi toda Andalucía.

Andalucía siempre ha sido más conocida por sus productos hortofrutícolas que por sus carnes. Sabemos que en los mercados exteriores el ibérico se lleva todo el reconocimiento. Sus derivados en un principio y posteriormente sus cortes en crudo, que sólo se consumían en los lugares de origen, han copado el mercado relegando a otros tipos de carnes a un segundo plano.

La cosa empieza a cambiar y aunque Andalucía ha sido siempre más de cerdo que de ternera, una raza de vacuno ha abierto brecha y empieza a conocerse como la gran alternativa andaluza al cerdo ibérico y al siempre admirado buey del norte. Hoy en día preguntar en el norte de España por el típico chuletón de idem causa más bien desconcierta. Lo más seguro es que te ofrezcan el susodicho y jugoso plato y santas pascuas, pero si preguntan a la persona adecuada es muy probable que te responda que de dónde va a salir tanto buey si ya ni se les ve en el campo. Luego por deducción lógica llegamos a la conclusión de que el famoso buey debe ser vaca, aunque, eso sí, bien tratada y trabajada, que ahí también reside el secreto de un buen sabor y una



En la imagen, imponente lomo alto de ternera ecológica andaluza, Veta La Palma, criada y desarrollada en las marismas del Guadalquivir, en el Parque Natural de Doñana, lo que le confiere unas características exclusivas.

exquisita textura, ese punto que dan los maestros asadores es tan preciso como el de los maestros de la fritura andaluza. El punto exacto ¡vaya!

En Jaén la cabaña ovina tiene un representante de lujo al que podemos llamar de varias maneras, choto, chivo, etc., que nos proporciona una carne suave y sonrosada, ideal para los asados en horno y para la otra deliciosa forma de preparación, que es bien frito en abundante aceite de oliva virgen extra, aromatizado previamente con unos ajos machacados y un buen puñado de hierbas aromáticas. El ibérico, el cerdo, obviamente no precisa de presentación pero su explotación se ha ido extendiendo por dehesas de toda Andalucía,

surgiendo así tipologías diferentes dentro de la raza, de cualidades organolépticas singulares y de matices diferenciadores, según el clima y la alimentación. Léase, por ejemplo, las diferentes cualidades del ibérico criado y curado en el Valle de los Pedroches, comarca que también está impulsando con éxito la cría de un ganado vacuno autóctono otrora casi extinguido.

El conejo, la liebre, el jabalí, el ciervo, etc. merecen mención a parte pues su comercialización proviene más bien de la caza y su consumo, en temporada, está bastante extendido. En la actualidad el gran exponente de las carnes de vacuno andaluz es el ganado retinto, principalmente radicado en las

Jandas de Vejer y el Campo de Gibraltar, que vive en régimen de libertad, en explotación extensiva y que ha aportado a nuestro horizonte culinario un producto de primera calidad con señas de identidad y que no tiene nada que envidiar a las carnes que ya sabemos.

Su hábitat, sus costumbres y sus cualidades proporcionan una carne tersa y jugosa, alabada por todos los consumidores exigentes, que empieza a abrirse camino en el siempre difícil mercado de los considerados clientes gourmet. Yo les animo a descubrir esta joya de la despensa andaluza por sí mismos, les puedo asegurar que quedarán sorprendidos.



La raza retinta gana adeptos en las altas esferas culinarias

La Janda de Vejer, en Cádiz, el paraíso de la ganadería retinta

La comarca del litoral de la Janda es un territorio abierto al Atlántico y situado en la provincia de Cádiz, en el Campo de Gibraltar.

La ganadería vacuna extensiva constituye uno de los recursos más importantes de la zona, no sólo como componente de la actividad productiva, sino también desde una perspectiva paisajística y ambiental. La mayoría de las explotaciones están dedicadas a vacuno de carne, aunque también las hay de ganadería brava para lidia. El empleo del ganado retinto, raza autóctona adaptada a las condiciones agroclimáticas de la comarca, y su cruce con razas selectas de carne, permiten la obtención de un animal de alta calidad adaptado a los ecosistemas de dehesa y monte bajo. La raza retinta se caracteriza por sus animales macizos y fuertes, buena masa y equilibrado hueso, capa de pelo roja oscura o retinta, deriva del tronco bovino rojo convexo siendo la más representativa del sur y suroeste de la Península Ibérica y muy apreciada en gastronomía.



ACTUALIDAD DE ALCUZA

PRÓXIMO CAMBIO DE CARTA DE TEMPORADA

Victor Gamero, Chef de Alcuza, y todo su equipo, están preparando la nueva carta de temporada.

Dentro de muy poco las sugerentes recetas elaboradas con lo que nos ofrece el mercado, verduras, pescados, carnes y mariscos, estarán a su disposición en nuestro restaurante.

Esté atento a nuestra página de La Razón o infórmese en internet. Les mantendremos informados.

NUESTRA RECETA

INGREDIENTES:

Carré de chivo: 300g
Miga de pan de hogaza: 50g
Romero y tomillo: 2g
Ajo: 5g y Sal y pimienta
Pisto Sevillano:
Berriena: 20g
Calabacín: 20g
Pimiento Rojo: 20g
Pimiento Verde: 20g
Cebolla: 20g - Ajo: 2g
Salsa de Tomate: 40g
Taquitos de Jamón de Bellota: 5g
Aceite de Oliva Virgen Extra
Reducción de Vino Tinto:
Vino Tinto de la Sierra Norte: 50ml
Azúcar: 15g

ELABORACIÓN:

Mezclar el pan con las hierbas y dejar

Carré de chivo de Jaén, costrado con pan y especias, pisto sevillano y reducción de tinto de la Sierra Norte



que se impregne de aroma. Marcar a fuego vivo el cordero y dejar enfriar. Rebozar con el pan especiado, pulverizar aceite e introducir al horno a 180º durante 15 min y 5 más a 180º. Para el pisto sevillano cortar todas las verduras a cuadros pequeños y freírlas por separados, excepto el ajo

y la cebolla.

En una sartén saltar a fuego muy vivo el ajo con la cebolla hasta que tome color, agregar la verdura frita y la salsa de tomate, agregar los taquitos de jamón y terminar de saltar. Reservar.

En una batidora, batir todos los ingredientes hasta conseguir una pasta homogénea. Reservar.

En una cazo poner a cocer el vino con el azúcar a fuego lento hasta que se evapore dos tercios del volumen, dejar enfriar y reservar.

Montaje: En el centro del plato pondremos el pisto, sobre éste el Carré y por último pintaremos el plato con un cordón de vino tinto. Decorar con una rama de romero.



ALCUZA Restaurante
ZONA: Campanero, 29
Barrio de San Benito
TELÉFONO: 954 542 477
WEB: alcuza.es
E-MAIL: info@alcuza.es



Victor Gamero - Restaurante Alcuza