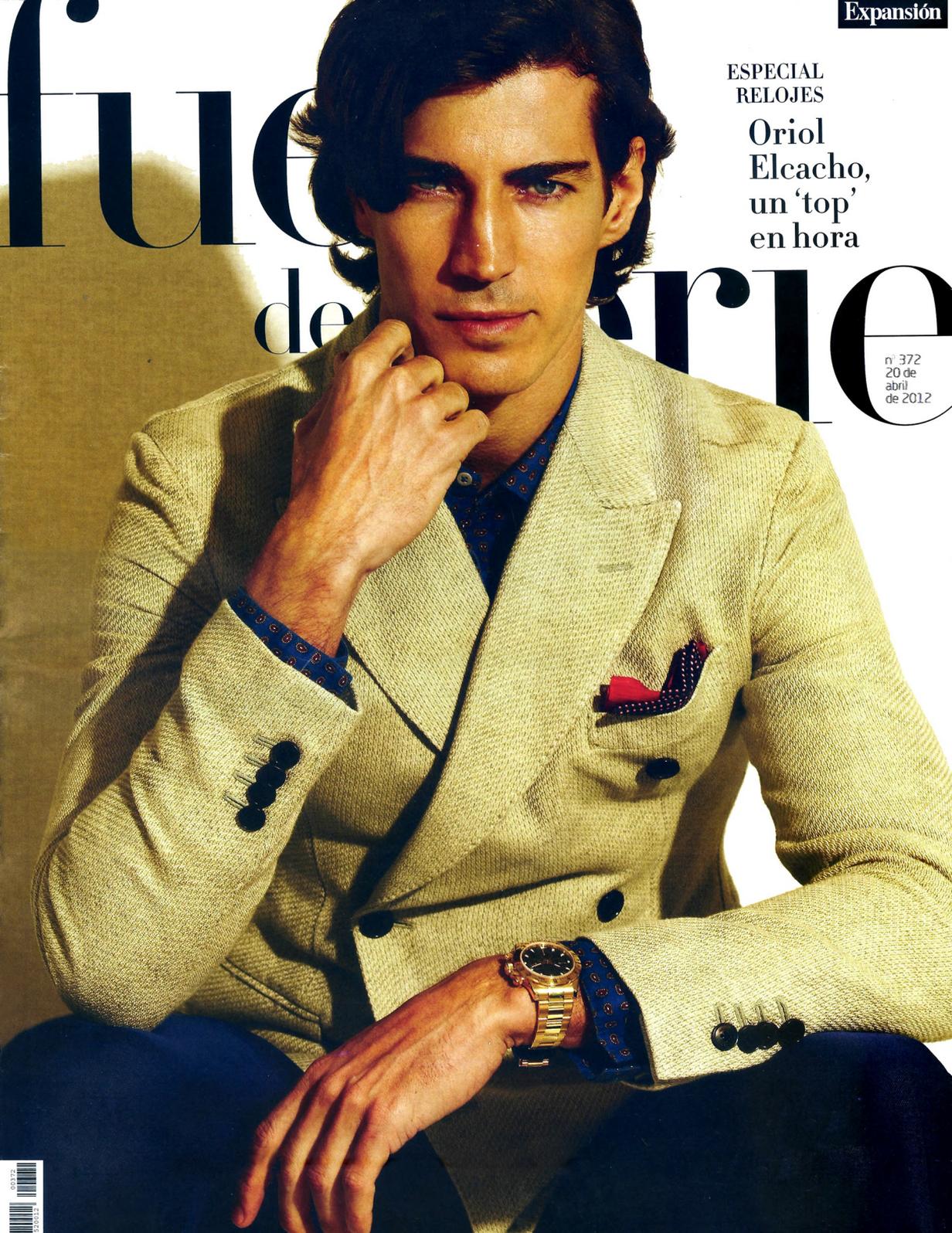


ESPECIAL
RELOJES

Oriol
Elcacho,
un 'top'
en hora

nº 372
20 de
abril
de 2012





GASTRONOMÍA

La
cecina
también es

'premium'

Elaborada con carnes de diversa procedencia, secas o ahumadas, este manjar es tan excelso como poco conocido. Nuestros expertos catan 10 cecinas de la máxima calidad.

POR FEDERICO OLDENBURG
FOTOGRAFÍA DE ÁNGEL BECERRIL

LA CULPA DE TODO la tiene el jamón. Algo semejante deben de pensar los productores de cecina, ya que, si no fuera por las extremidades del cochino ibérico, este alimento sería un manjar mucho más valorado. La comparación entre ambos es cuanto menos odiosa, porque no se trata de chacinas que procedan del mismo animal, ni están sometidas a un método similar de elaboración, pero como compiten en el escaparate de las tiendas de *delicatessen*, el voto popular ha colocado los laureles al jamón. De ahí que la cecina tenga un consumo minoritario y sea prácticamente desconocida

fuera de las fronteras españolas. Como la mayoría de los alimentos secos y/o salados, es un manjar muy antiguo, que resulta del ingenio de nuestros antepasados cuando aún no existían las neveras ni las conservas. Su nombre, que deriva del latín *siccus*, es capaz de provocar la sed por sí solo. Además de seca, es enjuta y salada, tal como especifica la Real Academia de la Lengua, que además apunta que se "seca al aire, al sol o al humo". En honor a la verdad, y por más que la Indicación Geográfica Protegida (IGP) proclame y defienda su origen leonés, la cecina no es una sola ni pro-

LAS 10 MAGNÍFICAS



CÁRNICAS LYO. MOECHE (LA CORUÑA). Magnífica, con una textura más próxima a la de la carne cruda, grasa bien entreverada y un matiz ahumado muy ligero, que regala el protagonismo al sabor propio de la carne seca. Sin duda, una de las mejores catadas en la sesión. 52 €/KG. TEL: 91 888 30 66.



NUESTRO BUEY WAGYU. VIZMALLO (BURGOS). La carne es más magra de lo que podría suponerse procediendo de un buey como los de Kobe (Japón), famosos en todo el mundo por su generosa carne infiltrada. Aun así, "su sabor es fino y complejo", afirma Gavira. 120 €/KG. NUESTROBUEY.COM



LA ALDEHUELA. ZAMORA. A pesar de sus matices ahumados un tanto excesivos, "es agradable al paladar, sobre todo por su textura y fondo cárnico", explica el restaurador Sacha Hormaechea. Se ha elaborado a partir de carne de vacuno seleccionada. C. P. V. TEL: 980 53 55 22.



MONTELUENO. COBRERROS DE SANABRIA (ZAMORA). De textura prieta, en el paladar se imponen los matices ahumados y salados. "Es correcta, pero no pasará a la historia como un manjar que hay que probar una vez en la vida", apunta Alberto Fernández Bombín. C. P. V. WWW.MONTELUENO.COM



CÁRNICAS PRIETO. LUYEGO (LEÓN). La pieza es muy magra, con la grasa localizada sólo en la parte central. Debido a esta característica, la carne es extremadamente seca, "aunque su sabor es agradable", puntualizó durante la cata Alberto Fernández Bombín. 21 €/KG. WWW.COMPRAJAMONES



EL CAPRICHIO (BUEY DE RAZA MIRANDESA). JIMÉNEZ DE JAMUZ (LEÓN). Tras casi tres años de maduración (sin ahumado), mantiene la humedad gracias a la infiltración de la grasa. Su sabor es "rico y complejo, con recuerdos muy nítidos de carne cruda" afirma Sacha. 190 €/KG. BODEGA-CAPRICHIO.COM



EL CAPRICHIO (BUEY DE RAZA MARONESA). JIMÉNEZ DE JAMUZ (LEÓN). El bocado más exquisito de la cata procede de una vieja res de raza prácticamente extinguida. Cuatro años de maduración han potenciado su complejidad. Presenta rotundos matices minerales y cárnicos. 190 €/KG. BODEGA-CAPRICHIO.COM



VALLES DEL ESLA. SAHELICES DE SABERO (LEÓN). Deliciosa y muy bien presentada, con un hermoso aspecto marmolado gracias a la grasa veteadada y "perfecto equilibrio entre el punto salado y el ahumado", añade Fernández. Presenta una maduración superior a los 12 meses. 36 €/KG. VALLESDLESLA.COM



EL CAPRICHIO (BUEY DE RAZA TUDANCA). JIMÉNEZ DE JAMUZ (LEÓN). Tiene una textura firme, la grasa bien infiltrada y "un sabor extremadamente complejo, con recuerdos minerales y salinos", afirma Hormaechea. Ha sido madurada más de dos años. 55 €/KG. BODEGA-CAPRICHIO.COM



CASA DE LA MONTAÑA. AZADINOS-SARIEGOS (LEÓN). Estamos ante una notable cecina, con la calidad garantizada por la IGP Cecina de León. Textura tersa e intenso sabor ahumado, "con tanta complejidad y la sal bien ajustada", según Jacobo Gavira. 33,50 €/KG. CASADELAMONTANA.NET

El equipo de la cata

Para probar esta decena de cecinas 'premium', nuestro experto y colaborador habitual Federico Oldenburg se rodeó de tres auténticos 'gourmets'. La cita fue en el restaurante Sacha de Madrid, 'hogar' de uno de los catadores.



Jacobo Gavira, responsable del 'fanzone' gastronómico 'EnCrudo' y artista de diseño gráfico.



Alberto Fernández Bombín, propietario de la taberna Asturianos, empresario y periodista.



Sacha Hormaechea, empresario y dueño del restaurante Sacha de Madrid.



Federico Oldenburg, periodista, escritor de varios libros, gastrónomo y autor de este reportaje.

cede de un único origen. Las de León son excelentes, es verdad, pero son muchos los pueblos que en algún momento de su historia procuraron extender sus reservas alimenticias elaborando una chacina mediante el curado de una pata de vacuno, caballo, chivo, ciervo, conejo o cualquier otro mamífero dispuesto a sacrificar alguna de sus extremidades. Actualmente, como los embudidos se presentan inmaculadamente envasados al vacío en estanterías refrigeradas, la producción de cecinas ha disminuido significativamente. El mérito de los leoneses es,

justamente, haberse mantenido en sus trece, perpetuando con celo el proceso artesanal de su elaboración.

NORMAS. Según las normativas que siguen las cecinas certificadas por la IGP de León, para obtener este producto deben utilizarse los despieces de los cuartos traseros de reses de más de 400 kg de peso y que hayan superado los cinco años de vida. Hay cuatro cortes posibles: tapa, babilla, contra y cadera. Además de la carne, para la elaboración se utiliza sal marina, de grano grueso, con la que se realiza una salazón durante un pe-

riodo de entre ocho y 14 horas por kilo, en un ambiente fresco (entre 2º y 5º C) y húmedo (80-90%). A continuación, las piezas se lavan con agua y se dejan reposar, colgadas, entre 30 y 45 días. Luego se procede a su ahumado, con leña de roble o encina y durante un periodo de 12 a 16 días (aunque, como veremos en la cata realizada por el equipo de FUERA DE SERIE, no todas las mejores están ahumadas). Por último, el resultado se cura en secaderos naturales provistos de ventanas que permiten regular la temperatura y humedad. Este paso dura al menos siete meses.

Si bien el proceso descrito es el tradicional, hay que destacar que la elaboración puede presentar algunas particularidades. Es el caso, por ejemplo, de la que se hace con los buyes de los Valles del Esla, una raza autóctona leonesa que a punto ha estado de extinguirse y que ha sido recuperada con el auspicio de la familia Álvarez, propietaria de las bodegas Vega Sicla. También es peculiar la cecina de las reses de la raza japonesa wagyu, que hoy se crían también en tierras castellanas para dar lugar a una carne seca con la grasa bien infiltrada y sabor fino y sutil.

De acuerdo a nuestra cata, las cecinas más exquisitas del mercado son las que elabora José Gordon, propietario del restaurante El Capricho (en Jiménez de Jamuz, León). Éste diferencia razas autóctonas (tudanca, mirandesa, maronesa...), las somete a una curación mucho más extensa y prescinde del ahumado. Son manjares irrepetibles, con finas vetas de grasa que aportan una textura más tierna y un matiz que recuerda a la carne fresca que contrasta con el carácter ahumado y salado propio de la mayor parte de sus semejantes.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.CELINADELEON.ORG