

Jesús Terrés  
@nadaimporta



107

GASTRONOMÍA 28-11-2019

# La cecina es la Reina

Demasiado tiempo bajo la dictadura del jamón, es momento de hablar claro y gritar a los cuatro vientos nuestro amor por la cecina.

Más sobre:

*Gastronomía, Cocina española, Mantel y cuchillo*



Soy esa clase de **egoísta melindroso** que piensa que, cuando algo le gusta, es tendencia. Pero os juro que esta vez es verdad : **la cecina es tendencia**.

Los primeros soplos de esta moda hedonista los intuí en Askua vía la prodigiosa cecina de El Capricho , el milagro purista de José Gordón: no me podía creer tanta **intensidad, elegancia y umami en boca** ; el quinto sabor, este matiz sávido y fascinante en algún lugar entre lo amargo y lo metálico.

Así que la siguiente parada tenía que ser la bodega y restaurante en Jiménez de Jamuz (León) habitual destino del Rey don Juan Carlos que, por cierto, también es **un loco de la cecina** (querido, que me estoy dando cuenta nos gustan las mismas cosas: cecina buena, la casquería de Francis Paniego en Ezcaray y pedir perdón sin reservas) .

Para Don José es una tema serio: “ **la cecina** es, quizás, **el producto cárnico español más antiguo** que se conoce; pocos alimentos pueden demostrar tanta fidelidad a su pasado. **Un bocado de Reyes** obtenido de nuestros animales que han acumulado esas **vetas mágicas de grasa** que al fundir en boca inundan nuestro paladar de sabores y matices”.

¿Cuál es el secreto del curado? “ **El tiempo**, Terrés; en el último proceso de secado se suman **el arte y la sabiduría del maestro cecinero** para controlar la velocidad y la dirección de secado y la mano de manteca del propio buey que protegerá la superficie. **La lentitud del tiempo** es el perfecto aliado para llegar a un producto sublime”.

Son la **infiltración de la grasa** (tan denigrada, que dices ‘grasa’ y parece que estés cometiendo un crimen contra la humanidad) y los matices de una complejidad sublime las claves de que cada vez se consume más; “sí, cada día la gente lo pide más, porque **además de ser saludable, es muy sabroso y te invita a seguir comiendo** ”.

No seré yo quien venga a dar la brasa con las **propiedades nutricionales** (Dios me libre) pero la cosa es que esta carne deshidratada **aporta menos de 250 calorías por cada 100 gramos** y además es un torrente de proteínas (40 gramos con vitamina B a cascoporro, antioxidantes y alto contenido en hierro) . **Ni Juanca ni yo olemos la anemia.**

Pero basta de cháchara *wellness* que aquí **hemos venido a ser felices**, no a ser los más sanos del cementerio, y es que buena parte de mi *gochismo* más radical es culpa de un descubrimiento que ha cerrado el círculo de nuestros viernes por la noche: **la cecina de wagyu de El Club del Gourmet de El Corte Inglés.** Santa María Madre de Dios.

En 2007 nacieron en Hondarribia **los primeros ejemplares cien por cien wagyu** con pasaporte español, un poco culpa de Martín Aramburu, bichos que viven en libertad en **Casa Hierro** (una finca ecológica en **Argamasilla de Alba** ) alimentándose con almendras, pistachos y cereales cultivados.

La cecina se elabora de una manera absolutamente artesanal, exactamente igual que hace 40 años : **tres días de ahumado y entre 18 y 24 meses de curación es la fórmula ancestral.**

Es una auténtica locura esta **cecina de wagyu** y ya forma parte indisoluble de nuestro plan de ocio perfecto: **lonchas finísimas de esta cecina, Appenzeller o Etivaz y un syrah del Ródano** frente a un nuevo capítulo de **Watchmen** bajo una mantita de mohair . **Yo no le pido mucho más a la vida.**



*Cecina de wagyu de wagyus que escuchan a Mahler*

© Club Gourmet

## ESTO TE INTERESA

- ◉ Estrellas Michelin 2020: Andalucía y Cantabria brillan en una Gala Michelin donde hubo poco brillo
- ◉ Quesos que amar
- ◉ Va de gamba roja

---

## Ideas **Traveler**

