



MIGUEL FERRAZ

Roque Urruzola y Álvaro Arriola, quien acurra a uno de los ejemplares de búfalo que tiene en su establo.

## Chuletas de búfalo

Un ganadero de Uruetua ha comprado dos ejemplares que sacrificará el sábado

MIGUEL FERRAZ. SU ESTABLE

Álvaro Arriola ha tenido una idea original: comprar dos búfalos de una granja neerlandesa para probar su carne el próximo día 18 en la sidrería El Cuervo, de Uruetua, cuando se abra la tem-

perada de leche. Arriola tiene otros cinco ejemplares, tres hembras que le dan leche y dos terneros que, si tiene todo lo cada, serán sacrificados el invierno que viene para surtir la parte de la sidrería. Ese sábado, ambos anima-

les serán sacrificados en el matadero y tras esperar un par de días en cámara, serán cortados en piezas por Roque Urruzola, conculcador de carne para ser vendidos a los primeros clientes de El Cuervo.

El caserío Uruetua está en las laderas de Uruetua. En un establo conviven los siete ejemplares de búfalo.

Los dos reñidos están separados de los cinco animales para evitar las molestias con la dura resaca de sus marcos. Uno de ellos mira amenazante y su mirada se compara con su fortaleza. El otro es más tranquilo. Lo mismo que las tres hembras que han sido adquiridas para dar leche, muy apreciada para fabricar el queso italiano mozzarella.

### Carne roja y sabrosa

Precisamente, el origen de estos búfalos hay que buscarlo en Italia. Álvaro Arriola explica que «vienen de allí casi todos los que se crían y comercializan en España. Los trapos Masolino desde Asia, donde habitualmente los hacen trabajar en los arrozales. Yo me enteré que existían en Asturias, fui a verlos, me dijeron que eran fáciles de criar pero como no me vendían ninguno acudí a una granja de Madrid, donde adquirí estos siete en octubre».

Este ganadero explica que «no hemos podido probar esta carne todavía, pero me han dicho que es muy roja, muy buena y que el sabor es intermedio entre el caballo y la vaca, ligeramente dulce, pero sabrosa. El martes día 18 lo sacrificamos», recata.

Roque Urruzola explica que «la primera idea fue vender la carne a una importante distribución de

alimentación, pero me dijo mi hermano que para no meternos en complicaciones lo mejor era ofrecérsela en la sidrería, las chuletas, el solomillo, la bafila, croquetas... todos los interiores. Y eso vamos a hacer. Habrá dos menús: el tradicional, con chuletilla de vacuno o el de chuletilla de búfalo, al mismo precio. Aunque se debería cobrar más al ser más cara, pero como es una prueba de degustación nos mantendremos en los precios habituales. La gente de los alrededores ya se ha acercado a verlos y a interesarse por las fechas en que los vamos a preparar en la parrilla. Si gusta, bien y si no, pues nos avisamos de la venta de carne de búfalo. Yo tengo pensado qué hacer con la dura piel y la cabeza de cas-

### En el establo hay cinco ejemplares más, tres hembras y dos terneros

nos hacia atrás y una testa pequeña. «Disecaré la cabeza y curaré la piel. Si no le quiere nadie, lo colgaré en la sidrería. La frente es de tal dureza que no se si será posible sacrificarlos como al resto de los vacunos, dándole un taje en la frente», explica Roque. «Es probable que haya que hacerlos con la puntilla».

### Mucho menos colesterol

Una hembra de búfalo cuesta, según Arriola, «más de 500.000

pesetas. Los machos un poco menos. La hembra puede llegar a pesar más de 550 kilos, pero los machos el año que viene pueden alcanzar los 700 kilos y hay el que llega hasta los 400, pero sería un demasiado peso para comer. Hay uno por aquí cerca que no lo han ofrecido. Si vemos que a la gente de la sidrería le gusta, igual le matamos para seguir ofreciendo el carne».

Puede ser el inicio de una nueva industria en Guipúzcoa: la venta de carne. «Si gusta a la gente, pues adelante», responde con entusiasmo Arriola, como si no quisiera dar ideas para que le hagan la competencia. «Lo que a nosotros es que tiene un 60% menos de colesterol, según lo han podido demostrar».

### L leche de búfalo

Arriola que «dicen que la leche de búfalo es muy sabrosa y es mejor para hacer queso mozzarella, que se utiliza para elaborar ensaladas y pizzas. También me he enterado que un prestigioso cocinero anda buscando esa leche para realizar platos culinarios y con gran éxito está preguntando dónde puede comprar esa carne». Los búfalos todavía no han dado una gota. «Hay una preñada y en agosto podremos ver qué tal es», señala Arriola mirando a uno de los ejemplares que no pueden dudar de la carne personas que osamos a ser nosotros mismos en el establo».

### Forraje y maíz molido

Roque Urruzola, que ha adquirido los dos machos de búfalo a su amigo Arriola, se unirá al pelo con el precio que ha pagado por ambos búfalos, de catorce y quince meses cada uno. «Es mucho dinero, pero también ha pagado caro él, más lo que le ha costado traerlos y mantenerlos». Álvaro explica que «comen lo normal, forraje y maíz molido».

Según añadió, al principio, los animales eran un poco miedosos para comer porque el dueño anterior no les daba pienso. Han aprendido aquí. Comen lo que comen, maíz molido, que es lo mejor. Pero también pastan normalmente en el campo. No hay peligro, aunque si tréncas no les he sacado al prado».

A ver la cara que ponen los más de sesenta vacas que tiene Arriola. «Por si acaso, no los mezclaré, no sea que empiecen a dar cabezas al rebato...», comenta previsor.