

SIDRA-SAGARDOA

Bueyes engordados con sidra, “los bueyes colocados”*.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 10/10/2014 · 16:57

Sin comentarios



Algunas ganaderías del mundo suministran alcohol a los bueyes. Combinado con unas condiciones especiales en su cría y cuidado, esta práctica mejora la calidad de la carne. En el caso de Francia, se ha optado por el vino y la sidra.

(* Artículo del *Nouvel Observateur*, publicado el 26/02/2014).

Buey de Kobe alimentado con cerveza en Japón, buey criado con vino en Francia o en España, buey «cidré» en Normandía, el brebaje alcohólico ayuda a generar una carne mejor, más «veteada», es decir,

entremezclada de filamentos de grasa fina y más jugosa. Pero quizá, la diferencia venga de los masajes diarios que reciben las reses. En cualquier caso, su precio es prohibitivo.

Históricamente el buey de Kobe japonés fue pionero en esta moda. Aunque parece que más que el alcohol absorbido por el animal son las condiciones excepcionales de su cría (música, masajes, alimentación selecta) las que marcan la diferencia, de lo que no cabe duda alguna es que estamos ante bueyes felices y un poco borrachos.

Cerveza y masajes en Japón

Solo el wagyu (literalmente buey japonés) criado en Kobe tiene derecho a llevar la denominación «buey de Kobe». El buey de Kobe, de pelaje negro, es cebado aproximadamente durante 500 días. Vive en un establo individual extremadamente limpio, donde se alimenta con cereales, agua y cerveza. En ciertas ganaderías reciben unos masajes con sake, lo que posibilita la infiltración de la grasa en el interior de las fibras musculares.

Pero no todas las reses obtienen el Label de «buey de Kobe» puesto que se exigen unas condiciones y características mínimas en el nivel de veteado de la carne. Se comercializa en las carnicerías entre 100 y 300 euros el kilo, siendo el lomo bajo la pieza más cotizada.

La comercialización del wagyu en vivo está totalmente prohibida fuera de Japón, pero los embriones y el esperma se venden en todo el mundo. Un embrión vale unos 1.000 euros.

Vino para los bueyes franceses o españoles

Propietarios de una granja de toros en el sur este de Francia, un ganadero empezó en 2011 con dos «angus» y un «camargues». Durante cinco meses, completa su ración alimenticia diaria, compuesta de cebada, heno y agua, con un litro de vino (lo que viene a equivaler a un vaso de vino en la escala humana). El ganadero dice que «La carne refleja sobre todo la felicidad del animal, el alcohol le hace feliz, por supuesto, dándoselo con moderación». Con este método también se obtiene una carne veteada y jugosa, ... y, por su puesto, más cara ¡hasta 100 euros el kilo!

No sólo Francia alcoholiza a sus bueyes, en España Patxi Garmendia cría su vacuno wagyu en la zona de Burgos con cereales y vino tinto ecológico elaborado por él. Vende las chuletas a 150 euros el kilo a restaurantes prestigiosos.

Bueyes «asidradados» pero no borrachos

En Villequier (Normandía) el ganadero François Xavier Craquelin, de 40 años, acaba de inventar el «buey cidré», la marca está registrada. Un cebado de los animales con sidra que transmite a la carne unas características organolépticas únicas.

Al igual que con la cerveza o el vino, el alcohol de la sidra ayuda a repartir la grasa en la carne y a dotarla de un sabor que nos recuerda al de la avellana o al del «foie gras». Cada uno de los bueyes del señor Craquelin, de casi 3 años, ingieren al día 15 litros de sidra (un total 1.500 litros), durante los cuatro meses previos al sacrificio del animal. Vaticina: «Mis bueyes no están borrachos, están zen constantemente».

Una vez más son las condiciones de cría en su conjunto que, asegurando el bien estar del animal, marcan la diferencia. Concretamente en este caso son:

- Raza Normanda, adecuada para tal propósito.

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Azokak-Ferías
Ekitaldiak-Eventos
Errezetak-Recetas
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Prentsa-Prensa
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerias-Sagardotegiak
Sin categoría
Turismo-Turismo

Post Recientes



Edorta Polo e Imanol Manterola recogen sus premios en Sagardoetxea.



Exposición de Fotografías del VII. Rally Fotográfico Sagar Uza.



Edorta Polo e Imanol Manterola, ganadores del VII Rally Fotográfico Sagar Uza.



Bueyes engordados con

- Sidra típica, artesanal y ecológica.
- Alimentación sana basada en garbanzos y alfalfa.
- Música clásica ambiental.
- Masajes con cepillos automáticos al gusto de los animales.

«Tras la matanza la carne se queda reposando en la cámara durante 15 días, el máximo autorizado por la legislación europea, pero algunos restaurantes alargan este proceso hasta tres meses para lograr un perfecto efluvio de los aromas y curado de la grasa»

El «buey cidré» es un producto escaso y excepcional puesto que su costo de producción es un 40% superior a lo habitual. Si llegara a comercializarse al por menor en las carnicerías, su precio rondaría los 100 euros el kilo.

En oposición el Sindicato Nacional de Ganaderos

Los colegas de Craquelin hablan y murmuran sobre su iniciativa. Para los veteranos, es una tontería, una estrategia de marketing. Sin embargo, son conscientes de la necesidad de poner en marcha medidas encaminadas a poner en valor las razas autóctonas, que se venden al mismo precio que el ganado criado industrialmente, y que se nutren con productos naturales y maíz.

Fuente: Sagardoaren Lurraldea Boletina 36

Autor: Dominic Lagadec – TXOPINONDO S.A.R.L.

Tags: bueyes engordados con sidra, Kobe, sagardoa, sagardoarekin gizendutako idiak, Sidra, wagyu

Anterior post

Exposición "Sagardogintza gure baserrietan". "Sagardogintza gure baserrietan" erakusketa.

Siguiente post

Edorta Polo e Imanol Manterola, ganadores del VII Rally Fotográfico Sagar Uzta. Edorta Polo eta Imanol Manterola, VII. Sagar Uzta Argazki Rallyko irabazleak.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



sidra, "los bueyes colocados"*.



Exposición "Sagardogintza gure baserrietan".

Comentarios recientes

Ion Azpiazu en **Valoración temporada del txotx 2014.**

Ion Azpiazu en **La BBC TRAVEL se hace eco de la sidra y del rito del txotx.**

J.M de Amassorrayen en **APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.**

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.

Sagardoaren Lurraldea en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.

Links





El territorio de la sidra

Qué hacer

Comer en sidrería

Qué visitar

El museo

Blog

Quiénes somos

Sidrerías

Contacto

El museo

Tarifas y horarios

Cómo llegar

Tipos de visita

Centro de documentación

Contacto

Bebidas

Lotes

Delicatessen

Bonos regalo

Guía de consumo

Contacto

La manzana y su cultivo

Elaboración de la sidra

vasca

Degustación y cata

Quiénes somos

Actividades

Proyectos

Formar parte

Contacto

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
[twitter](#) [facebook](#)

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso



EUSKADI



**TURISMO
GIPUZKOA**
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE

