

Hosteleros y sidreros coinciden en que la crisis apenas se ha notado en la clientela

hueso del chuletón en el matadero ella es muy escéptica. «Tendrán que enseñarnos cómo curar y cómo guardar esa carne, sin el hueso, se secará, estará menos jugosa. Y además, el hueso tiene un efecto que preserva de la humedad y del moño. Si la guardamos en el frigorífico deshuesada se oxidarán antes las zonas que estuvieron pegadas al hueso y habrá que quitarlas antes de ponerla en la parrilla».

Pedro Ruiz, del asador Nicolás de Tolosa, explica: «En mi casa sólo se come carne y algo de bacalao y en estos últimos días se ha notado falta de clientes. Estamos en contacto con otros compañeros de Gipuzkoa o de Madrid y también están muy preocupados». Y ante la posibilidad de tener que adquirir la tira de chuletas deshuesada en el matadero aporta: «Las esquinas de la chuleta se oxidarán y lo que habrá que servir al cliente será una porción de carne mucho más mermada».

Tanto Rosario como Pedro saben que quienes acuden a sus salas son personas a las que les gusta especialmente la carne. «Si la chuleta funciona y se vende es porque es la mejor carne y al que le gusta, no va a conformarse con otra cosa», coinciden en afirmar. También tienen la misma opinión respecto a las informaciones que exigirán retirar el hueso a la cinta de chuletas antes de distribuirlas a los consumidores. «No ha habido ningún aviso oficial al respecto. La administración debería de explicarnos mejor y de forma directa», opina Pedro Ruiz, quien también se pregunta «¿Qué quiere decir que se retire el hueso por si acaso? Lo importante es que las autoridades sanitarias determinen claramente si es o no peligroso, y que no se anden en conjeturas». Ambos propietarios de asadores no tienen nada en contra de que la pieza de carne se deshuese a la mesa si es más seguro para el cliente, pero preferirían ser ellos mismos quienes realizaran ese proceso en sus cámaras y no que llegue de esa forma desde el matadero: «Es mejor que el deshuesado lo hagamos



Rosario, del asador del mismo nombre, tiene claro que la carne que ofrece es de toda garantía.

«Una conspiración»

Los amantes de la chuleta a la parrilla no quieren abandonar el tenedor y el cuchillo ni están dispuestos a ceder ante su plato favorito, les digan lo que les digan. «Esto es una conspiración que vaya usted a saber a qué intereses de grupo o de países obedecen», dicen varios de los clientes de los restaurantes y sidrerías con los que habló DV.

Varios de ellos se preguntan qué dónde viene el mal, ¿por qué no

se ha dicho nada de eso? La mayoría insistía en que mucha culpa de la historia generalizada que se está apoderando de los consumidores se debe a la forma en la que los medios de comunicación, sobre todo los audiovisuales están presentando el tema. «Los informativos de todas las cadenas ponen a la hora de la comida y la cena esas espantosas imágenes de la vacas renqueando de la pasta traseras y a los investi-

gadores analizando vísceras y cortando el cerebro en rodajas. Eso es horrible y aterrador. Además los gobiernos europeos no se ponen de acuerdo, sólo hacen la pascua a los ganaderos, carniceros, a los restaurantes y, de paso, a todos nosotros», exclamaron varios con contundencia.

Una de las razones más esgrimidas por los defensores de la carne a la hora de ser escépticos ante los peligros que se

pronostican por la posibilidades de reses contaminadas con el mal de las vacas locas es que en otros alimentos también hay posibles enfermedades. «Si hiciésemos caso de todos los alimentos peligrosos no podríamos comer nada, desde los pollos con dióxido a los vegetales y cereales transgénicos», dicen que todo está contaminado», advertían varios comensales que se repartían una gran chuleta en una sidrería.

nosotros, el aire de las cámaras puede oxidar la pieza y el tiempo que permanece almacenada en el frío incide el proceso de oxidación», comenta Pedro Ruiz.

Pocas deserciones

Su vecino, el también tolosarra Matías Gorrotxategi, propietario de la histórica Casa Julián, indicaba que no había habido deserciones entre sus clientes a la hora de sentarse a la mesa. «Los clientes asiduos vienen con toda tranquilidad y todo el mundo quiere el hueso», declaró. Para él

lo fundamental es que el propietario del restaurante tenga la opción de elegir la carne en sus proveedores: «Todo eso que se oye y lo que se publica sobre que no se puede comer chuletón no es cierto, está mal explicado, ya que por mucho que se impongan las regulaciones seguirá habiendo chuleta e igual de buena que hasta ahora». La forma en la que llegará la materia prima cárnica a su restaurante puede crearle problemas. Si la tienen que envasar al vacío se quedará más seca, «perderá agua», dice, y apunta otro in-

conveniente añadido: «Tendré que cambiar la cámara si siguen adelante las nuevas normas ya que hasta ahora guardaba la carne de pié, colgada y ahora habrá que tenerla tumbada».

En el asador donostiarra de Txomin Rekondo en el que el porcentaje de parrilla era hasta ahora del 50% para carne o pescado, puede haber un leve aumento de las solicitudes de pescado sobre la carne, pero muchos de sus clientes no se han dado por vencidos. «Ahora es cuando hay más seguridad y garantías para los consu-

La conservación de las cintas sin el hueso es lo que preocupa a los profesionales

midores y por tanto, menos peligro. Creo que se ha desorbitado el tema y que con tanta información alarmista se está haciendo una bola. «Se debía de hablar menos, pero con más seguridad». Cree, como sus colegas, que se está tratando el asunto con «demasiada precipitación y pocos datos fiables». En cuanto al deshuesado, no lo ve problemático: «Se va a solucionar, la carne seguirá siendo la misma y saldrá a la mesa más uniforme, pero al tener que limpiar más los bordes por la oxidación se perderá mucho producto».

300 kilos a la semana

Jokin Otaño, de la sidrería Petritegi en el camino de Martutene, afirma: «De momento vamos a tope». Sus clientes han consumido hasta ahora unos 300 kilos de chuletón como media semanal. «La gente, a veces pide el certificado», indica.

Y la misma declaración llega desde otro típico asador y sidrería usurbildarra, Saizar, por parte de la encargada, Eva Sorra. «Teníamos miedo cuando empezó la temporada pero no hemos notado falta de gente. Lo que sí hacen algunos es preguntar sobre lo que va a ocurrir con la chuleta y les da pena que vaya a faltar el hueso, pero los explicamos que es por su seguridad y la gente confía en nosotros».

La fama de las sidrerías ha cruzado la frontera y desde Biarritz los 120 asistentes a un congreso de una marca de lubricantes industriales llegaron en tres autobuses a Petritegi el miércoles por la noche: Ni siquiera a ellos parecía importarle todo el problema europeo referente a la carne. «Esto está muy bien. Es muy llamativo», declaró Jean Pierre, uno de los congresistas, vecino de Nantes. Cuando se le preguntó sobre si el menú, a base de carne, le suponía algún problema negó: «Me fio de quienes nos han traído, me gusta la carne y no me da miedo consumirla». Como él, el vascofrancés Joseph acudía a la kupela y luego se sentaba en la mesa para degustar su ración de chuleta.