

Al rico chuletón

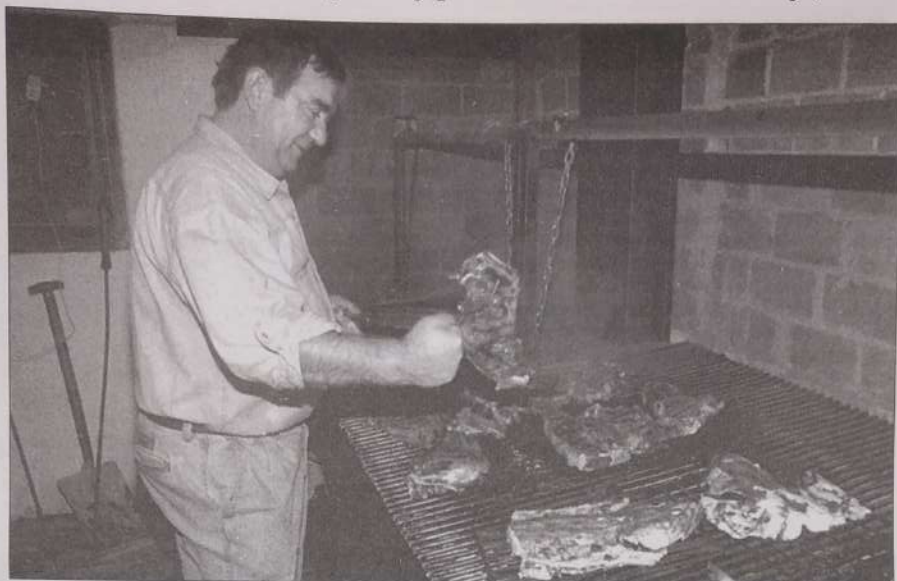
Para ser sabrosa, una chuleta ha de tener grasa y proceder de un animal viejo, de seis años en adelante

ELISA RUIZ

NADA mejor que una sabrosa chuleta para degustar una buena sidra. Pero, ¿cómo se puede saber cuál es la mejor? Muy sencillo, hay que optar por una procedente del lomo superior, que tienen más sabor, y cerciorarse de que haya tenido un período de maduración en cámara de entre tres y cuatro semanas, a fin de que esté tierna. Pero el sabor también dependerá de la edad del animal, así son más sabrosas las que han rebasado los seis años (aunque tampoco hay que ser demasiado exigentes, las de diez años pasaron a la historia, que hoy en día el proceso de producción se ha acelerado y no resultan rentables).

De 800 gramos y con grasa

Siguiendo con el decálogo de la buena chuleta, ésta no sólo ha de tener grasa sino que cuánto más mejor, porque lo que da sabor no es el músculo sino las proteínas que llevan las grasas. Y éstas, cuanto más oscuras, pues mucho mejor, ya que indican que el animal es más veterano, como señala José Antonio Goya, que dirige la empresa del mismo nombre que suministra



Un cocinero preparando unas chuletas a la brasa.

LUIS MARI UNCITI

carne al sector hostelero.

En cuanto al tamaño, las más solicitadas son las de 800 gramos, aunque las de kilo también tienen sus adeptos. Y respecto al grosor, las más grandes deben tener un centímetro de ancho y las peque-

ñas, el doble. No obstante, nunca salen tres chuletas iguales.

Hablando del corte, hay partidarios de la sierra y otros, más tradicionales, fieles al corte al hacha porque aducen «que siempre proporciona un corte más limpio».

Pero si la calidad de la carne es de capital importancia, tampoco lo es menos el buen hacer del cocinero. Un fuego poco vivo puede cocerla y un tránsito demasiado brusco de temperatura puede estropear la mejor pieza de carne.

■ PARRILLA

La chuleta se ha de asar con mucho fuego y con carbón de encina

El asar bien una carne es todo un arte y si no que se lo digan a los ingleses que tienen nada más ni menos que hasta ocho fórmulas definidas y eso que no tienen ni idea de cocinar.

A la hora de la parrilla

Lo fundamental a la hora de asar la carne es procurar que el fuego esté vivo. Si éste ha decaído se corre el riesgo de que la chuleta, en vez de asarse, se cueza. También es importante de qué estén hechas las brasas, y la mayoría se inclinan por el carbón de encina, debido a su gran poder calórico.

Otro dato a tener en cuenta es el de evitar cambios bruscos de temperatura. Es aconsejable que antes de cocinar la carne no esté fría, sino templada. En cuanto a condimentos, nada de nada, excepto un puñado de sal gorda.

El mejor momento para comer carne de vaca con plena garantía

PARA muchos, ahora es el mejor momento para comer carne de vacuno porque es cuando más controles existen. Esa es la opinión de José Antonio Goya, responsable de una empresa guipuzcoana que suministra carne al sector de hostelería. «Si hay algún momento para consumir carne de vaca sin riesgo alguno, es ahora, porque a todas las reses que se matan se les realizan los test precisos para comprobar que no padecen la enfermedad de las 'vacas locas', de tal manera que si detecta algún caso se elimina el animal afectado, por lo que es imposible que ninguna carne enferma pase a la cadena alimentaria». En su opinión, existe una psicosis en la sociedad sobre este tema porque falta información precisa que aclare las dudas y explique la situación real, señala este experto que insiste en que «hay mucha desinformación y muchas personas están preocupadas porque barajan unos datos erróneos».

Aún es pronto para saber si el eco del mal de las 'vacas locas' se dejará sentir en las sidrerías, que acaban de iniciar su temporada y que cuentan con la chuleta como uno de sus principales platos. Responsables de sidrerías como Zapiain o Zelaia se muestran optimistas y creen que no hará disminuir la clientela. Además, aseguran que se sabe muy bien la procedencia de toda la carne que compran y que tienen constancia de que ha pasado todos los controles pertinentes. No obstante y para tranquilizar al público, algunas sidrerías como Zapiain van a colocar un cartel, en euskera y castellano, comunicando este hecho para que la gente tenga constancia y pueda comer con toda tranquilidad.

La carne de vaca que llega a las sidrerías procede en su mayor parte de Alemania, donde ya hace meses que comenzaron a ser obligatorios los test de las 'vacas locas', aunque también hay mucha que se importa de Dinamarca. La de producción propia tan sólo representa una mínima parte «ya que en Euskadi se matarán unas 150 vacas, de las que se sacan unos 300 lomos, una cifra insuficiente y con la que las sidrerías no tienen ni para empezar», asegura Goya. Hace años, la carne provenía principalmente de Galicia, Burgos y León, pero a partir del 92 comenzó la importación de otros países que ofrecían una producción más estable, con carne de buena calidad y a buen precio.

Zelaia
HERNANIKO SAGARDOA
Sidra Natural

*Ohitura eta modernotasuna
milurte berriaren uztari lotzen zaizkio
zure gustokoa izan dadin*

*La tradición y la modernidad
se unen a la cosecha del nuevo milenio
para que sea de su agrado.*

Tel. 943 555 851 - Fax. 943 550 281
Bº Martindegi 29 - HERNANI (Gipuzkoa)