



Ecos

Gurutzeta ofrece también en su menú de sidrería chuletas de "wagyu"

Sábado, 19 de Febrero de 2011 - Actualizado a las 05:42h

Además del menú tradicional de sidrería que los miércoles se acompaña con los cánticos de un otxote, en Gurutzeta hay posibilidad de degustar la carne de *wagyu*, considerada por algunos como la mejor del mundo. En caso de querer disfrutar de esta carne, siempre bajo reserva previa, el precio del menú asciende a unos 55 euros.

El *wagyu* (buey o macho capado) es una raza originaria de la ciudad japonesa de Kobe y que se cría también en Burgos. La distribuye un carnicero de Lasarte-Oria, Patxi Larrañaga, y Gurutzeta es la única sidrería que ofrece la posibilidad de degustarla. "Es tierna y tiene un sabor más suave y delicado que la que estamos acostumbrados a consumir. Pero la forma en que la preparamos es la misma, a la parrilla y con carbón vegetal", señala Joxe Ángel Goñi, de la sidrería Gurutzeta. Al degustarla, hay quien dice que le recuerda al *foie*.

Con la carne del *wagyu*, Patxi Larrañaga, único proveedor a nivel estatal de esta carne criada en Burgos, elabora txistorra y salchichas y también se puede consumir como filetes o costilla. "El año pasado Joxe Ángel Goñi tomó la decisión de ofrecer también las chuletas de *wagyu* dentro del menú de su sidrería para quienes desearan probarla y este año vuelve a repetir", dice Larrañaga, que recuerda que este animal es "el único capaz de sintetizar y convertir los ácidos grasos en insaturados".

El aspecto de esta carne es marmoleado, con grasa infiltrada en el músculo. Es conocida también como la carne al estilo de Kobe (o carne Kobe). Sus mejores cualidades alimenticias, a través de un sabor mejorado naturalmente, su suavidad y jugosidad, hace que sus compradores acepten un mayor valor del mercado. De ahí que Patxi Larrañaga vea "mucho futuro" a esta carne, de la que considera que para probarla se puede comprar unos filetes sin dispararse el gasto que puede suponer un chuletón. Además de a Gurutzeta, Larrañaga distribuye a otros establecimientos hosteleros.

Patxi Larrañaga es claro cuando habla de la carne de *wagyu*. "Si me vienen preguntando por la carne de Kobe, tengo que decir que no, porque desde el año 70 está prohibida sacarla de Japón. La procedencia de algunas será de Australia o de Nueva Zelanda, pero no de Kobe. En 2009, en el transcurso de las ponencias de la parrilla vinieron dos japoneses y uno de ellos, que está trabajando en un restaurante de Barcelona, llegó a decir que el *wagyu* de Burgos es mucho mejor que el de Kobe, porque en Kobe el animal está atado y el de Burgos anda suelto".

Cargando comentarios...



¡Hecho!



Recibirás un e-mail para confirmar tu registro.

Enseguida te devolvemos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado



● © Diario de Noticias-Edición Digital

