



La carne de Wagyu de Patxi Larrañaga llega a la sidrería Gurutzeta

Miércoles, 20 de Enero de 2010 - Actualizado a las 07:58h.

Los paladares más finos están de enhorabuena. La carne de buey de la raza Wagyu, originaria de Japón, se puede encontrar en uno de los espacios gastronómicos más aclamados estos meses; la sidrería. Específicamente, en Gurutzeta, donde el viernes se celebró una cata que reunió a amigos, familiares y empleados del lugar para catar la combinación de sidra con esta carne, que se diferencia de la de cualquier otra raza bovina, por su alta calidad, jugosidad, ternura y sabor.

Y es que, esta temporada, la sidrería ubicada en el barrio de Ergobia, en Astigarraga, ofrece a sus comensales esta alternativa como una "experiencia piloto" de la que puede surgir una tradición, según apunta José Ángel Goñi, encargado de Gurutzeta y secretario de Sagardun, el consorcio que agrupa a los sidreros y al ayuntamiento de Astigarraga.

De esta manera, los amantes de esta carne, podrán degustarla junto al típico menú de sidrería siempre y cuando llamen con antelación para que Goñi y el carnicero Patxi Larrañaga, distribuidor de esta raza, tengan margen de maniobra.

"Hay personas que no notan la diferencia, pero la verdad es que tiene unos matices totalmente diferentes a la carne bovina habitual", asegura Larrañaga, que también acudió a la cata del viernes.

Según apunta, esta carne "no repite y ayuda a la digestión", en parte gracias al día a día de estos animales, que pasan el 90% de su vida en libertad, alimentándose única y exclusivamente de pastos naturales vallisoletanos y burgaleses.

De esta manera, además de la textura y el sabor de esta carne, una de las características más destacables de la raza Wagyu es su capacidad de sintetizar determinados ácidos y convertirlos en ácidos grasos insaturados, que luego se encuentran en su carne.

Entre los diferentes ácidos grasos mono y poli insaturados presentes en esta carne, destacan los ácidos oleico, linoleico y linoleico conjugado, recomendables para la salud y que intervienen en la prevención de determinadas enfermedades. "Todo ello influye favorablemente en la prevención de enfermedades circulatorias y cancerígenas, entre otras", matiza Larrañaga.

El carnicero explica que, desde que comenzó a distribuir carne de Wagyu en su establecimiento de Lasarte-Oria, son muchos los que se decantan por esta variedad. "Es más cara que la carne bovina habitual, pero los buenos paladares saben apreciarla y la demandan habitualmente", asegura.

Así, esta sinergia entre la carne de origen japonés y la tradición vasca sidrera se perfila como "una buena alternativa" para degustar un menú exquisito en el ambiente amigable que rodea a las sidrerías.

El secreto, a juicio de Larrañaga, se encuentra en el asado de la chuleta de Wagyu, y por ello asesoró a los trabajadores de Gurutzeta. "No deben ser piezas de carne demasiado gordas, ya que tienen que tener el punto dorado por fuera y estar sangrantes por dentro".

Son muchos los particulares que demandan esta variedad, y Larrañaga valora "la valentía" de Goñi al ofertar Wagyu en Gurutzeta. "Ojalá todo vaya perfecto y se convierta en una alternativa más de los menús de sidrería", augura.

Larrañaga y Goñi posan con las chuletas de Wagyu, aún sin asar.

¡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

•
•
•
•