


TRAS LAS **HUELLAS** DEL **CHATO MURCIANO** ¡DEL **CHATO** HASTA LOS **ANDARES!**

*Ángel Poto Remacha, Begoña Peinado Ramón,
Sonia Galián Arnaldos y Laura Almela Veracruz
Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo
Agrario y Medioambiental (IMIDA)*

razas autóctonas

El cerdo Chato Murciano es calificado como un **cerdo chacinero polivalente**, alcanzando sus derivados los sectores industrial y de servicios. Debido a su polivalencia, **es útil para la chacinería en el medio rural, en la gran industria, en el consumo de bajo precio y en la alta cocina.**



A mediados del siglo pasado, el Chato Murciano estaba muy presente en las matanzas caseras que se realizaban en el medio rural y de él han surgido **grandes productos derivados, frescos y curados**, que persisten en toda el área regional, entre ellos:

- ▷ Morcilla
- ▷ Sobrasada
- ▷ Morcón (blanco y rojo)
- ▷ Salchicha fresca y seca
- ▷ Longaniza blanca y roja (con pimentón)
- ▷ Panceta

PRODUCTOS ELABORADOS DEL CHATO MURCIANO – UN PLACER PARA LOS SENTIDOS

Son destacables otros **productos más elaborados** (el envuelto, la botija, la perejila, el buche o la conciencia), típicos del noroeste murciano, que admiten en su elaboración partes del **tracto intestinal del Chato Murciano** como omentos, estómago e intestinos, meticulosamente lavados, limados y/o raspados para retirar la mucosa.

También se utiliza la **vejiga de la orina** como protector durante la maduración de embutidos que, además de carne y tocino, contienen productos vegetales (perejil) y otras vísceras del animal, como hígado y cerebro. Todo ello gracias al uso de una gran cantidad y diversidad de **aditivos tradicionales** y al tratamiento térmico, que permiten la obtención de **productos diferenciados**.



Muchos de los productos derivados del Chato Murciano son sometidos a **deshidratación profunda** por acción de las condiciones climáticas de la Región de Murcia.



MORCILLA Y SALCHICHA

La morcilla, producto húmedo por excelencia, se somete a un proceso de **deshidratación durante varias semanas**, disminuyendo su contenido en agua y consumiéndose como producto muy seco.

Aunque algunas veces puede adquirir cierto toque de enranciamiento que no a todo el mundo le gusta, tiene sus partidarios como aperitivo tradicional, incluyéndose en algunos platos cocinados típicos de Murcia.

Lo mismo ocurre con la ristra de salchicha, aunque en este caso el enranciamiento es más difícil.



JAMÓN

Entre los productos estrella derivados del Chato Murciano se encuentra el jamón.

En este caso, la **grasa inter e intramuscular** es la que le aporta sus características especiales y la que permite **procesos de curación largos** (más de 30 meses).



El **periodo de salado** requiere que los perniles estén a una **temperatura inferior a 1°C y se mantengan en sal durante unos 14 días si el peso del jamón es de 14 kg**. Se obtiene un **jamón dulce**, evitando el exceso de sal, y llegando a unas mermas del 36% al final del periodo de secado o deshidratación.

Durante este proceso, se desarrollan **olores y sabores genuinos** procedentes de la transformación de los elementos mediante **proteólisis y lipólisis**. **Estos olores y sabores son más difíciles de obtener cuando los jamones tienen menor peso, menor tiempo de curación y mayor cantidad de sal.**



<1°C



días=kg



La cantidad de **grasa insaturada** que contiene esta carne redonda en unas excepcionales cualidades organolépticas, caracterizándose por una **gran infiltración y reparto de los aromas, gustos, sabores, ternura y untuosidad por todo el jamón**.

El **apetitoso color rojizo y rosáceo intercalado con el blanco nacarado de las zonas grasas** de estos jamones está determinado por la mioglobina muscular y la infiltración de grasa intramuscular, participando cierta cantidad de tejido adiposo intermuscular. El resultado final es la consecución de unos atributos de alto nivel cualitativo, muy demandados en la actualidad.

Las paletillas también son muy apreciadas, pero los tiempos de salazón y curado son menores, lógicamente, debido al menor peso y una geometría que diferencia los espesores de las piezas.

Todos los productos citados son el resultado de la **mezcla y amasado de los distintos tipos de piezas que componen la canal, equilibrando perfectamente la cantidad de elementos grasos, principalmente tocino, con las partes más magras**, y siendo consumidos en fresco o deshidratados, o bien, sometidos a procesos de curación o afinado.



En el caso de los productos tratados por calor, la magra y el tocino, en proporciones diferentes según la clase de producto a preparar, se acompañan de aditivos, y en algunos casos de cebolla cocida y piñones como en las morcillas. Se consumen de muy diversas formas como las ya citadas y mezcladas en la preparación de platos tradicionales como los cocidos o la olla de cerdo.

UN TESORO CULINARIO PARA TODOS LOS PALADARES

En los últimos años, la carne y los derivados del cerdo Chato Murciano están sirviendo de materia prima para los grandes cocineros en la preparación de platos altamente demandados por los consumidores.

PARA LOS MÁS GOURMETS...

No solamente se preparan cocinados tradicionales, sino que el Chato Murciano está ganando protagonismo en los platos más novedosos, por ejemplo:

- ▶ El helado de cerdo Chato Murciano.
- ▶ Las empanadillas con sobrasada de Chato.
- ▶ El maridaje con gran número de productos vegetales o con queso.

Para aquellos que disfrutan de platos más abundantes, se utilizan las **costillas o chuletas de Chato**, procedentes de animales de gran formato, emulando las piezas de vacuno.



Otras piezas que gozan de gran prestigio son los **secretos y las presas** que, junto con las **carrilleras**, equilibran muy bien los componentes magros y grasos de la carne fresca, ligeramente madurada.



HELADO DE JAMÓN DE CHATO CON SORBETE DE MELÓN

Elaborado por:

airema

PARA LOS AMANTES DE LAS EMPANADAS...

En el ámbito de las empanadas, la carne o los derivados del Chato Murciano también han ganado reconocimiento.

La masa para las empanadas también se confecciona con grasa de cerdo Chato Murciano, principalmente, con la sobrasada y el relleno.

➔ Además de productos vegetales y huevo, contienen lomo de Chato Murciano previamente cocinado con aceite.



De esta forma, se han innovado la Empanada Campera y el Sobre de Chato.



PARA LOS MÁS TRADICIONALES...

En el Noroeste de Murcia se preparan embutidos, normalmente tratados por calor, y que en tiempos pretéritos fueron el sustento para todo el año. Tienen nombres muy curiosos por contener algún condimento vegetal junto con partes magras y abundante tocino, por ejemplo:

- ▶ **“La Perejila”**, así llamada por su contenido en perejil.
- ▶ **“La Conciencia”**, con abundante contenido de los sesos obtenidos en la matanza del porcino.
- ▶ **“La Botija”**, caracterizada por tener la forma de utensilio que durante siglos calmó la sed, ya que el envoltorio donde se embute es el estómago del animal sacrificado.
- ▶ **“El Envuelto”**, una mezcla de miga de pan con sangre, magro y tocino que es envuelta con los epiplones del cerdo.

No quisiéramos dejar este apartado sin hacer alguna referencia a los **platos tradicionales que contienen piezas del Chato:**

- ▶ Las **migas con pedazos de panceta**, consumidas los días de lluvia.
- ▶ La **Olla de cerdo** cocinado con costillejas de Chato Murciano y espinazo, habichuelas y otros ingredientes como cebolla, apio o arroz.



Además, como la Huerta de Murcia siempre ha tenido cercanía con la crianza del Chato destinado a la matanza casera, el **maridaje carne-verdura** siempre ha tenido gran aceptación.



Este es el caso de los filetes de presa con calabacín, berenjena y pimientos verdes o rojos horneados con queso fundido, un plato maestro, nutritivo y sabroso con el sabor auténtico del corazón de la Huerta, especialmente si el queso es de cabra Murciano-Granadina.



Las excepcionales cualidades de un recurso genético tan valioso como el Chato Murciano resaltadas en esta serie de artículos ponen de manifiesto que los proyectos de investigación no siempre necesitan ser coronados con el éxito de grandes descubrimientos. Si esto sucede, mejor, pero **la creación de riqueza también viene de la mano de productos cotidianos que van dejando de ser importantes.**



La búsqueda de otras utilidades para el Chato Murciano o su estudio con otras metodologías han revelado a esta raza como un recurso capaz de crear riqueza, felicidad y satisfacción.

*Tras las huellas del cerdo Chato Murciano
- ¡Del Chato hasta los andares!*

DESCÁRGALO EN PDF

En la Unión Europea, el sistema de producción del Chato Murciano y sus productos derivados están en concordancia con el **“Tratado Verde”** donde la **economía une a los sectores de forma transversal** y, en vez de despreciar lo que se está perdiendo, se trata de ponerlo en valor, **transformando el residuo en recurso**, lo inútil en virtuoso, lo peyorativo en cualitativo.



Con el Chato Murciano y otras razas autóctonas, la Asociación Española para los Recursos Genéticos Animales (SERGA) ha conseguido difundir en la sociedad las bondades con las que ya no contaba, en un esfuerzo equilibrado de unir, mediante economía transversal, al sector primario, la industria agroalimentaria y al sector servicios con la participación del cocinero inteligente.

