



PABLO GONZÁLEZ
CONEJERO

DOS ESTRELLAS
MICHELÍN, POR
PRIMERA VEZ PARA
LA REGIÓN DE MURCIA

¡pomarus

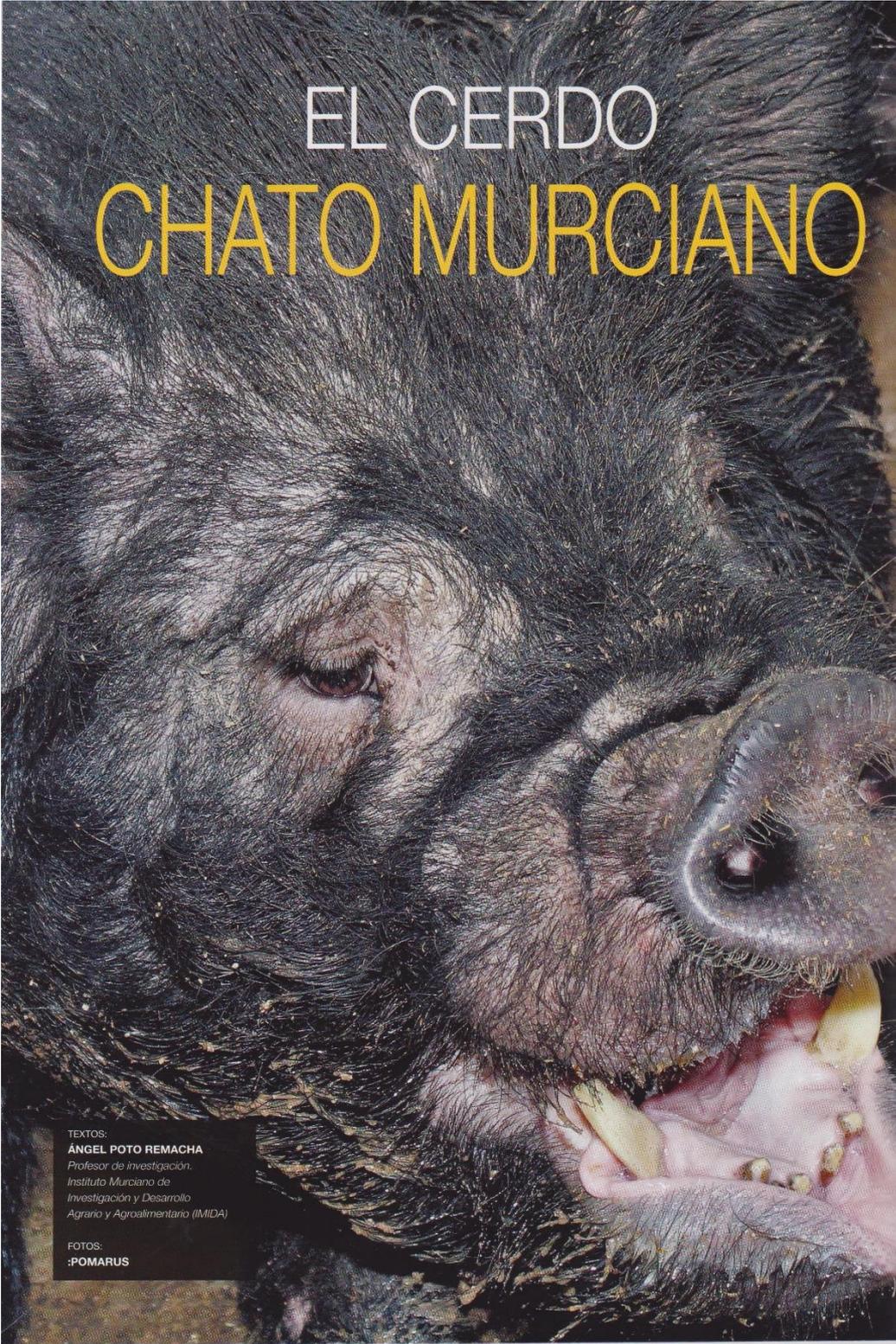
Revista Gastronómica Región de Murcia

AÑO 1 - NÚMERO 2

Leer en pomarus.com



“SOY ABURRIDAMENTE NORMAL”



EL CERDO CHATO MURCIANO

TEXTOS:
ÁNGEL POTO REMACHA
*Profesor de investigación,
Instituto Murciano de
Investigación y Desarrollo
Agrario y Agroalimentario (IMIDA)*

FOTOS:
:POMARUS

Los recursos genéticos animales han formado parte importante en la actividad humana debido principalmente al aporte de materia prima para colaborar en la nutrición, junto con los demás recursos que históricamente han formado parte de la dieta. En las últimas tres décadas se está poniendo énfasis en la utilización de los recursos nutritivos autóctonos como una manera de conservarlos. Todo ello ha venido a colación por la pérdida sistemática de razas animales y variedades vegetales que poblaban los territorios, después de una adaptación genética a las circunstancias especiales, de manejo y ambiente, que han venido sucediendo en cada área geográfica.

La pérdida de estos recursos es debido a su sustitución por otros supuestamente mejorados, pero que requieren otras técnicas de producción o cultivo, que aunque más novedosas y baratas, han venido a sustituir lo autóctono con una pérdida de cualidades y calidades altamente demandadas por los consumidores, que las conocían desde antiguo. Los consumidores actuales están demandando algo diferente a la calidad estandarizada producida por la industria de grandes producciones, exigiendo una calidad de alto nivel que recuerde las características organolépticas que proporcionaban esas materias primas que conocieron nuestras generaciones anteriores y que actualmente están aprendiendo los degustadores que se incorporan a la actividad diaria de nutrirse y satisfacer los sentidos.

El cerdo Chato Murciano es uno de los recursos genéticos, especializado en la producción de carne de calidad, que fue arrinconado y diezmado por las nuevas fuentes de aporte proteico de los cerdos de alta velocidad de crecimiento, pero que tenían un bajo rendimiento culinario. Nuestro cerdo autóctono cumple todos los requisitos de control de calidad exigidos a los productos tradicionales, su historia es de lo más interesante, siendo el animal que aportaba materia prima a la incipiente industria de transformados cárnicos que se potenció a lo largo de la primera mitad del siglo XX, entre las que destacaba la Casa Bernal en el Palmar. En la puesta a punto de los sectores económicos auspiciada por el banco mundial en los años sesenta se arrinconaron las razas autóctona de Murcia y de otras regiones, desapareciendo algunas razas de gran calidad y quedando otras, entre ellas el Chato Murciano, olvidada y en manos de los huertanos y bajo la protección de algún técnico que con el apoyo de la diputación encontró una utilidad temporal como terapia para personas del medio rural internadas en instituciones sanitarias, en concreto, el hospital Luis Valenciano, también en la pedanía murciana del Palmar.

El número de murcianos que conocieron esta raza ya habían disminuido y el recuerdo empezó a quedar en una nebulosa cuando las instituciones empezaron a darse cuenta que aún quedaban ejemplares de estos cerdos y que no sabían muy bien qué hacer con ellos, debido principalmente a que el consumo de carne de cerdo había sido penalizada desde los medios sanitarios por ser peligrosa para la salud, sobre todo si la grasa intramuscular y subcutánea era superior a la de los cerdos más comerciales; pocos años más tarde todos nos dimos cuenta que no, que la carne de cerdo o sus derivados, caso del jamón de pata negra, podría ser beneficiosa hasta para las personas de avanzada edad, siempre tomada en su justa medida. Pero además, el Chato también se adapta bien a su explotación al aire libre, outdoor como se denomina actualmente, esto era debido a que esta raza era alimentada debajo de los frutales de la huerta o del campo, para lo que se le sujetaba con una correa o cuerda atada al cuello y paletillas, en forma de arnés, y la otra punta al tronco del árbol que ese día le correspondía; lo primero que hacía el animal era labrar con su potente hocico todo el conjunto hasta donde llegaba la cuerda, donde abonaba con su material orgánico de desecho, si a esto le añadimos que consumía las raíces y las hierbas que rodeaban al árbol, y que consumía todos los frutos que caían debido a su madurez o afección de alguna plaga vegetal, nos encontramos entonces con que el Chato Murciano se le podría otorgar el título de >>

El cerdo Chato Murciano es uno de los recursos genéticos, especializado en la producción de carne de la máxima calidad



>> cerdo ecológico, al día siguiente se cambiaba de árbol. En aquellos tiempos se le denominaba cerdo soguero.

La alimentación tradicional del Chato Murciano hacia acompañar a la vuelta a casa de cereales, panizo y cebada principalmente, en forma de harina o en grano, y alfalfa verde o seca, junto con hierba finamente picada, si es que la había, con lo que después de doce meses era la delicia de la matanza en la casa de los criadores y en los vecinos de los alrededores que ayudaban en el evento. En la actualidad, la alimentación del porcino murciano es a base de cereales triturados en forma de harina, junto con elementos proteicos tipo soja y algunas sustancias portadoras de aceites provenientes del mundo vegetal. De esta forma de alimentarlos hemos visto que tardan entre ocho y doce meses de edad en alcanzar el peso al sacrificio, siendo los pesos superiores a 120 kilos y en algún caso se lleva a pesos superiores a los 150 kilos. Nada que ver con lo que pesan los cerdos comerciales que no llegan a los 120 kilos, generalmente a los 90-100 kilos están listos para proporcionar su materia prima con una calidad normalizada, con una edad de entre cinco meses y medio a seis; nada que ver con el cerdo Chato.

Pero además el conjunto de las carnes del cerdo autóctono de Murcia también se diferencia del resto de porcinos comerciales, e incluso tiene algunas importantes diferencias con otros cerdos originarios de otras comunidades. Analizando algunas de las piezas cárnicas conseguidas vemos que el tejido subcutáneo dorsal está compuesto por una gruesa capa de grasa, tocino, muy útil para diversos usos gastronómicos. Este tocino dorsal llega a medir de cuatro a seis centímetros según el lugar donde se mida. Este tocino dorsal es un producto equilibrado en grasas saturadas e insaturadas, siendo estas últimas las que predominan, lo que le proporciona una textura adecuada, es una pieza muy importante para confeccionar la sobrasada que tanta fama tiene bien ligada y maridada con el queso fresco de cabra Murciano Granadina. En la parte más baja y terminando de cerrar el vientre del porcino se encuentra la panceta, que guarda también un equilibrio entre la parte grasa y las vetas de magro que cocinadas a la brasa también consiguen un bocado exquisito. Las partes más nobles en cuanto a demanda son los jamones, lomos y paletillas que requieren sus procesos de curación mediante el salado y bajas temperaturas, acompañado del control de la humedad. Estas carnes han sorprendido a los chacineros transformadores ya acostumbrados al procesado de los cerdos comerciales, de tal manera que han tenido que recuperar tradiciones antiguas a la hora de procesar las piezas, puesto que las aplicadas en las últimas décadas no son utilizables en estos porcinos. Estas piezas nobles tienen una grasa inter e intramuscular adecuada a la de un cerdo chacinero con lo que la difusión del agua y la sal es más lenta, cuestión que favorece el desarrollo de las reacciones bioquímicas que van a dar lugar a mejores sabores y aromas. Estos pro-

El color rojo brillante del Chato murciano es muy atractivo al consumidor y es indicativo de contener abundante hierro



cesos de curación llegarán a veces a tres años, dependiendo del peso del jamón y las mermas de humedad que queremos obtener.

En los últimos tiempos, y siguiendo con las pautas marcadas por el mercado de la carne porcina de calidad, se están realizando cortes con nombres peculiares que son el atractivo para los restaurantes de calidad, palabras como carrillera, secreto, pluma, lagarto, presa etc, vienen a corresponderse con piezas cárnicas de un sabor reconocido con abundante jugosidad y ternura que hace al gastrónomo lucirse ante su clientela, y por ende a los productores de esta Región.

Las partes más óseas permiten saborizar muchos de los platos que se preparan con ingredientes vegetales en un maridaje perfecto. El costillar, las costillejas, es imprescindible para un buen arroz de carne y verduras, acompañado con pimiento rojo, alcachofa o alcaucil, aunque otros vegetales también son bienvenidos. La cabeza donde se encuentran la careta, la carrillera y abundante papada también es guisada magistralmente y desmenuzada para servirse aderezada con sal, pimiento y limón (como no!). Grandes gourmets disfrutan con estos placeres del paladar acompañado de un buen vaso de vino de las zonas de Jumilla, Yecla y Bullas, sin olvidar la emergente variedad del Campo de Cartagena con sus dorados blancos de uva Meseguera. Las manitas de cerdo Chato Murciano son otro producto destacado y entretenido de comer, aún más si nos deleitamos "repe-lando" los huesos que le dan forma y sostienen.

Y todos estos sabores, olores, colores, aromas, sabores, umamis y demás, son el resultado del bien hacer en la recuperación y producción por-



cina de esta Murcia de "los mil y un sabores". Si tratamos de explicar el por qué ya nos tenemos que sumergir en el mundo de los procesos físico-químicos que acontecen en el interior de la carne del Chato. El color es consecuencia de la genética racial que ha proporcionado al músculo mayor capacidad de utilización del oxígeno aportado por la sangre y almacenado en la proteína mioglobina. Con este oxígeno el animal va a poder mover su cuerpo y relacionarse, por ello la carne de Chato es más roja, más brillante, no oscura con abundantes capilares. Este color es muy atractivo al consumidor y es indicativo de contener abundante hierro, muy asimilable por las personas anémicas y por tanto previene esas anemias juveniles que pueden ser evitadas por una nutrición adecuada. Este color también es indicativo de ciertas vitaminas o provitaminas que se encuentran en la carne.

Otro de los parámetros que hace interesante a esta carne es el pH o acidez que se adquiere a medida que el músculo del animal recién sacrificado se va transformando en carne. La ausencia de oxígeno hace que la única forma de mantener la energía es utilizar la glucosa del músculo y, como todos sabemos, este azúcar se transforma en ácido láctico en vez de en energía en el animal muerto. Esta >>

>> bajada de pH por el aumento de la concentración este ácido es un seguro de higienización, de ternura y de jugosidad del producto; el valor de la acidez se sitúa en un punto adecuado en el cerdo Chato, impidiendo que se pierda agua en exceso durante el oreo o maduración de la carne, e incluso durante el procedimiento culinario, con lo que los jugos de los preparados están más disponibles en el paladar del consumidor. La ternura esta también muy relacionada con el pH dado que las enzimas de maduración de la carne mediante la proteólisis actúan en primer lugar cuando en el interior celular se encuentra un ambiente ácido, por lo que carnes con mayor o menor pH tienen problemas de ternura y textura. Además, esta característica no favorece el crecimiento bacteriano, por lo que esta carne es más higiénica.

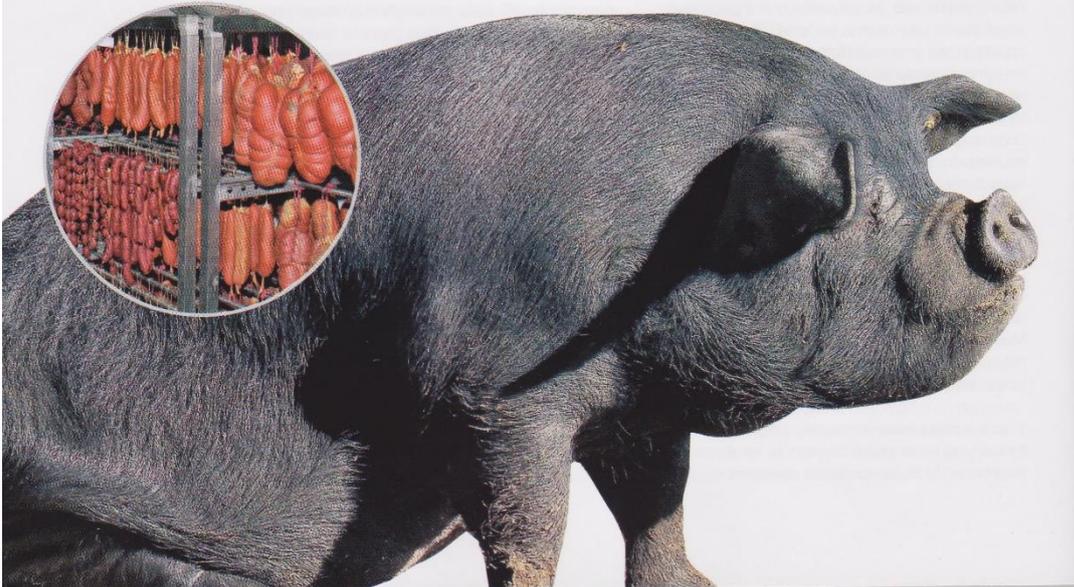
La grasa tanto inter como intramuscular es otro de los factores que mejoran la calidad nutritiva, gastronómica y tecnológica de esta carne de Chato. Hemos reconocido ya la composición de la grasa en cuanto a ácidos saturados, monoinsaturados (principalmente oleico) y poliinsaturados, con una predominancia de los insaturados. Este hecho se reconoce fácilmente por la textura más blanda en la carne fresca y en lo fluido o líquido de los productos madurados o tratados por calor (morcillas). La curación de productos con grasa intramuscular adecuada es muy larga, y eso mejora sus cualidades, pero además parte de la grasa va perdiéndose consecuencia de su licuación a medida que el proceso requiere temperaturas más elevadas, es

por lo que se suelen colocar esos pequeños paraguas invertidos en la punta más baja del jamón colgado.

Precisamente la acción conjunta del tiempo, la temperatura, la humedad y el contenido graso, más el resto de los factores que se han expuesto arriba es lo que hace que después de más de dos años se tengan productos de calidad máxima. El equilibrio balanceado de todos estos factores es lo que hace posible la diferencia con los demás transformados cárnicos provenientes de otras razas porcinas. El predominio de cualquier factor sobre el resto va a perjudicar el proceso, por eso el buen hacer de las industrias y artesanos de Murcia (factor humano) es imprescindible para culminar una gran obra, de vida efímera, en la boca del consumidor, pero como todo en la vida lo bueno siempre es breve.

La gastronomía murciana dispone ahora de otro producto de alto nivel para acompañar a una gran variedad de platos. La vida útil de los derivados del Chato Murciano es larga y propensa al lucimiento. Como todo, el valor de estos productos es alto, pero es el resultado de un bien escaso que necesita conservarse y para esto no hay nada mejor que seguir el lema de la genética de la conservación "conservar es comer" y para ello es necesario conocer el valor que tiene los genes, no como algo difícil de comprender, sino mucho más simple activando el consabido y válido para cualquier producto alimenticio "De los genes a la mesa"

Leer en pomarus.com



EDITORIAL



Antonio F. Salinas
Director

EDITA

:Pomarus
Revista Gastronomía Región de Murcia

DIRECCIÓN

Antonio Fernández

REDACCIÓN Y EVENTOS

Paco Hernández

COLABORADORES

Ángel Pofo Remacha
Nieves Casado Escribano
Norberto Miras

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Alberto Salinas

COMUNICACIÓN Y REDES SOCIALES

Carlos Cadenas

IMPRESIÓN

Mailu Multimedia
www.mailu.eu

DEPÓSITO LEGAL

MU-1323-2017

Queda prohibida cualquier reproducción total o parcial de los contenidos publicados en este número (ya sean textos o imágenes) sin la autorización previa de Pomarus. Tanto las opiniones expresadas, como el contenido de los artículos publicados son responsabilidad de su autor.

Imparable avance de nuestra gastronomía

Ya veníamos intuyendo que lo de Pablo no era flor de un día. La forma que tiene de observar su entorno y los valores que transmite le hacen ser una persona con perspectiva y con las ideas muy claras sobre a dónde quiere ir. Con la obtención de las dos estrellas Michelin nos ha demostrado que tras el brillo y el esplendor lo único que vamos a encontrar es trabajo, constancia y responsabilidad.

En la entrevista que publicamos en este número, nos ha dejado claro que no existe nada más. Y que estos triunfos de ahora son productos de todo un proceso evolutivo que desde hace años viene desarrollando Pablo. Bajo esta premisa, no tenemos más remedio que augurarle más logros, más triunfos, más metas alcanzadas, porque el fin que persigue no son éstos, sino la excelencia. Prueba de ello es su reciente nominación al premio Chef de l'Avenir (chef del futuro) que otorga la Academia Internacional de Gastronomía, con sede en Francia, donde esperamos vuelva a triunfar.

Con esta trayectoria Pablo va marcando un camino a seguir en la Gastronomía de la Región de Murcia. No está solo en este empeño. Le acompaña un ejército de cocineros de la Región que también están demostrando un alto nivel gastronómico y que entre todos, administraciones públicas incluidas, estén elevando el pesado listón que durante tanto tiempo ha estado a unos niveles que no reflejaban nuestra realidad culinaria. Ya es hora de ir a por todas, con Pablo a la cabeza, pero con todos los demás también empujando.

Como acontecimiento estrella de ámbito nacional, destacamos Madrid Fusión, donde hemos contado con una participación de la Región de Murcia muy destacada. Allí estuvo Pablo González que junto con José Cremades (de La Palera), dieron buena cuenta de uno de nuestros productos estrella y al que se le augura un éxito brillante, nos referimos a los salazones. También nos encontramos allí a uno de nuestros cocineros más representativos de nuestra Gastronomía en la Región de Murcia. Hablamos de David López, de Local de Ensayo, que en el escenario principal del certamen, nos sorprendió con la elaboración de cuatro platos basados en otro de nuestros productos estrella: el chato murciano. Y por último, pudimos disfrutar también de la presencia de nuestro chef Firo Vázquez, de El Olivar, en Moratalla, que en el Aula Makro del certamen estuvo hablando sobre cómo armonizar el aceite de oliva virgen extra y valorarlo organoépticamente.

Estamos impacientes por conocer las nuevas metas que vamos alcanzando. Enhorabuena a todos. Queremos agradecer la gran aceptación que ha tenido la edición de nuestro primer número de la revista POMARUS. Esperamos seguir mejorando en sucesivas publicaciones y contamos con vuestras sugerencias para alcanzarlo.

Leer en pomarus.com

