



El Arte Cisoria del vacuno

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

La carne de vacuno incluye la de buey, vaca y ternera o ternero, aunque el consumo de la primera ha sido y sigue siendo algo ocasional, muchas veces anecdótico, y las más un nombre que falsea lo que en realidad es vaca de desvieje. La razón es simple. El buey fue siempre animal utilísimo para la agricultura, al punto de que en los tiempos clásicos sólo se cambiaban por esclavas muy diestras en el tejido de la lana o se daban de comer a los gladiadores, desde que un tal Pitágoras, que no hacía teoremas, sino que adiestraba corredores olímpicos y luchadores de circo romano, descubrió que la carne de buey era la dieta a medida de los atletas. Aunque la medicina oficial que siguió a los maestros Galeno y Avicena se empeñó en considerar que el consumo de carne de vaca o de ternera conllevaba el riesgo potencial de que se contrajera la lepra o la cuartana, el rey inglés Jacobo I acabó con la polémica otorgándole el título de Sir al cocinero que fue capaz de inventarle el bistec. Cortar correctamente las piezas de carne de vacuno y trincharlas a posteriori como man-

dan los cánones constituye todo un arte sólo al alcance de unos pocos elegidos. Es tarea que incluye muchas tareas, como deshuesar, despiezar, leudar y escalonar, y en todas ellas el maestro debe tener conocimientos a iguales partes de anatomía y de gastronomía. A lo largo de la Edad Media, el Renacimiento y el Barroco, manejo y faena tales alcanzaron cotas de sublimidad y de ello resultó un libro, *Arte Cisoria*, escrito por Enrique de Aragón, don Enrique de Villena, maestre de Calatrava y conocido como "el Nigromántico". Claro que hay que decir que este arte, en España, más allá de los periodos históricos de referencia, no ha sido ni valorado ni cultivado como correspondía. Y en *El Practicón*, subtítulo *Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras*, libro de cocina de Ángel Muro publicado en 1869, se decía: "Ni las reses se educan





Parque natural de Urkiola. Vizcaya.

para ser comidas, ni metan bien, ni se descuartizan, ni se venden en circunstancias oportunas y con arreglo a las prácticas de otros países. Pero así y todo, en las grandes poblaciones, en Madrid principalmente, hay excepciones, y siendo el comprador un poco exigente y no dejándose engañar, se consigue comer carne buena, no del todo mal cortada".

Diez son básicamente los cortes que, cual mandamientos, admite la ley gastronómica. El primero es el bistec, llegado desde el solomillo o filete e incluso del bajo lomo o *sirloin*, con un mínimo de dos centímetros de grosor y un peso aproximado de doscientos gramos. Sus puntos de asado pueden ser "crudo", *raw* o *blue*, con la sola corteza tostada; "poco hecho", *rare* o *saignant*, con un núcleo rojo y crudo en el centro; o "en su punto", *à point*, donde el color rosa se generaliza y el jugo deja de ser sangriento.

El segundo corte de referencia es el *châteaubriand*, que se saca de la parte central del solomillo u otras partes nobles de la res, en piezas de cuatrocientos gramos de peso y cuatro centímetros de espesor.

Sigue en la lista el *tournedó*, que son las partes del filete que siguen a derecha e izquierda del *châteaubriand*, con un grosor que su-

pere los cuatro centímetros y con un peso de entre cien y ciento cincuenta gramos. Además de como *tournedó*, en las cartas suele figurar como *medaillons* o medallones.

A continuación hay que situar el *filet mignon*, partes de los extremos del filete de cerca de algo menos de cien gramos para dos personas.

Luego llega el *entrecôte*, que como su nombre indica se obtiene de entre dos costillas del lomo bajo, es corte pensado para dos personas y con alrededor de cuatrocientos gramos de peso.

Siguen en la lista el equipo que forman chuletas, chuletones y *ribs*, obtenidas de costillas o chuletas delanteras, que, según el tamaño, aquí se llaman chuletas o chuletones; los anglosajones llaman *ribs*, distinguiendo entre *chuck rib*, *middle rib* y *for rib*, según la posición, y los franceses denominan *côtes découvertes*.

El último corte engloba dos fórmulas casi exclusivamente norteamericanas: el *T-bone* y el *Porterhouse*, que llevan la "T" porque el hueso queda unido con la carne en forma de tal letra, se

obtiene del lomo alto y forma parte de la pieza que aquí llamamos filete. Cerrando la clasificación, el *Porterhouse* es más grande, y pesa casi un kilo.

LA VACA COMO SINÓNIMO DE NATURALEZA Y LÍRICA PASTORIL

Terneritas y vacas forman parte del paisaje campestre al punto de que unos y otros son inconográficamente inseparables en el imaginario popular, al punto de que a una empresa alemana, *Stallduft*, se le ha ocurrido fabricar y comercializar latas con aroma de vaca. El producto vale tanto para los que vividos en el agro añoran sus colores y aromas como para los urbanitas que presienten lo rural como la última frontera y el lugar donde escapar ante el apocalipsis. Dicen que la cosa huele tanto a la piel del rumiante como a los gases que lanzan al aire, aunque éstos se hayan considerado responsables en buena medida del llamado efecto invernadero y del calentamiento global de la atmósfera, habida cuenta de que una sola vaca expele a diario suficiente gas metano como para llenar cuatro centenares de botellas. La cosa es sencilla y lo explica la leyenda adherida a la pared del recipiente: "Simplemente coloque su nariz en la lata, retire el adhesivo y sienta el auténtico aroma del campo". ■



Rutas con sabor de carne de va

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



Luarca.



Vilalba.



Ciudad Rodrigo.



Jerez de los Caballeros.



Ariondas.



Santillana del Mar.



Castro Urdiales.



Ávila.



Arévalo.

cuno



Guernika.



Roncesvalles.



Jaca.



San Agustín de Guadalix.



San Agustín de Guadalix. Madrid.

De Madrid a Madrid, por abulenses caminos

La ruta comienza en **San Agustín del Guadalix**, en la cuenca del medio Jarama, Madrid, zona donde se ampara la producción de carne, añejo y ternera de vacas de estirpe Serrana y sus cruces con Avileña, Limusina y Charolés, acogidas a la Indicación Geográfica Protegida (en adelante, IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama. Soberbios parajes naturales y una edificación solariega

del Siglo de las Luces, donde se ubica *El Caserón de Araceli* y donde la carne asada y los solomillos a la plancha dejan su impronta indeleble en la memoria del paladar andariego.

Primer alto en **Manzanares el Real**, en el Parque Regional de la Cuenca Alta del Manzanares, dominado por La Pedriza imponente y su Yelmo impertérrito, ensismado en



Restaurante Araceli. San Agustín de Guadalix. Madrid.

Los establecimientos más exigentes
cuentan con la mejor marca

Compra en
merc**amadrid**[®]

Símbolo de confianza

mercamadrid
internacional

Busque esta marca
en establecimientos autorizados

OFICINA DEL
MINORISTA Y USUARIO
— O D M U —

el castillo colosal de los Mendoza. Tarea grata para el viajero será caminar por las calles que paseó el Arcipreste de Hita, quedar la mirada perdida en los horizontes, y luego tomarse unas tapas en el bar **Parra** para salir del trance.

De Manzanares a **Guadarrama**, que suena a montaña, a carne buena y a gambas, aunque la cosa suene a chiste y paradaja, que en el pueblo que es cruce de caminos serranos se ubica **Casa Sala**, proveedor de toneladas y toneladas de gambas de Huelva fresquíssimas y a la plancha. Tras el festín de crustáceos diez patudos, paseo por las dehesas para ver la carne de vacuno en vivo y a otra cosa. Dejando atrás la provincia de Madrid, el camino se adentra en tierras abulenses, que

son, entre otras cosas, de jugosa carne de vacuno de la raza Avileña negra Ibérica, con IGP Carne de Ávila, y en ello se llega a **Arévalo**, en el cruce de los ríos Adaja y Arevalillo. Villa con espléndida y popular castellana Plaza Mayor, iglesias mudéjares y castillo apuesto.

Y de un salto a la capital, **Ávila**, Conjunto Histórico Artístico y Patrimonio UNESCO de la Humanidad, que se eleva sobre un promontorio desde el que deja caer unas murallas medievales completas, que sobrecogen y alientan. Allí hay que pasear la ciudad, salir extramuros para contemplar la magnífica vista desde "los Cuatro Postes", y luego pasarse a yantar a **La Bruja**, un local moderno que pone ante los ojos y el paladar del visi-

tante un soberbio chuletón de ternera de Ávila.

El periplo concluye entrando de nuevo en la provincia de Madrid y haciendo casi meta a **San Martín de Valdeiglesias**, con magnífico casco histórico y cuajado de ermitas románicas por los cuatro costados. Compra y provisión de carne en la tienda de **Emilia Otero de Francisco**, y un pasito más hasta **El Tiemblo**, a unos tres kilómetros, donde residen y moran los *Toros de Guisando*, que a lo peor no eran toros sino cerdos sementales o berracos, pero que Federico los dio por buenos en su llanto torero: "...y los toros de Guisando,/ casi muerte y casi piedra,/ mugieron como dos siglos/ hartos de pisar la tierra". ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **San Agustín del Guadalix** (Madrid): *Restaurante El Caserón de Araceli*; C/ Olivar, 8. ■ **Manzanares el Real** (Madrid): *Bar Parra*; C/ Panaderos, 15. ■ **Guadarrama** (Madrid): *Restaurante Casa Sala*; Ctra. de Los Molinos, 2. ■ **Arévalo** (Ávila): *Restaurante Perotas*; C/ Manolo Perotas, 1. ■ **Ávila**: *Restaurante La Bruja*; Paseo del Rastro, 1. ■ **San Martín de Valdeiglesias** (Madrid): *Carnicería Emilia Otero de Francisco*; C/ Dueña, 7.



TRAS UNA
MANZANA VAL VENOSTA
ESTÁ EL TRABAJO DE
ESTE PEQUEÑO
INSECTO

SISTEMAS NATURALES Y TECNOLOGÍAS RESPETUOSAS CON EL MEDIO AMBIENTE PARA UN CULTIVO INTEGRADO.

En el Valle Venosta, en los Alpes Italianos, las mariquitas ayudan a nuestros productores en el control de plagas. Y es que cuando se unen un entorno natural privilegiado y una producción respetuosa con el medio ambiente, el resultado final está respaldado por la naturaleza. Manzanas **crujientes, jugosas y deliciosas** avaladas ahora por la denominación Mela Alto Adige IGP, que se une a las prestigiosas certificaciones GlobalGAP, IFS e ISO 9001:2000. El reconocimiento a **un producto excepcional** que conquista a un público cada vez más amplio.

Dehesas salmantinas y campos de la Extremadura

Carretera y manta en tierras que acogen a las vacas de raza Morucha y que son IGP Carne de Morucha de Salamanca, en el justo punto de **Alba de Tormes**, capital del románico mudéjar salmantino y lugar de reposo eterno de la santa que intuyó que entre pucheros anda Dios, por lo que no estará de más empezar la gira haciendo provisión de los riquísimos hornazos que allí hacen, ante la perspectiva de la luenga distancia en el horizonte del camino.

Listo y provisto, el peregrino llega a **Ciudad Rodrigo**, villa comunera y enclave que hace de sus calles y edificios una gincana de historia, arte y cultura. Imprescindible ver y visitar el edificio del Ayuntamiento, la Catedral, el Castillo de Enrique II, la iglesia de la Pasión y el Palacio de los Águila, para después tapear largo y tendido, entre carne buena y contundente farinato, por las calles de Colada y de Toro y con paradas en **El Lima**, **La Artesa**, **El Cruce** y **El Rodeo**, amén de todos los muchos otros baretos sensibles que los flanquean.

Atrás tierras de Salamanca, la ruta penetra en los campos extremeños, que cuentan, sobre sí y para el que quiera conocerla, con una IGP, Ternera de Extremadura, que procede de las razas Retinta, Avileña Negra Ibérica, Morucha, Blanca Cacerseña, Berrendas en Negro y Colorado, más sus controlados cruces. Para empezar la cata, el peregrino opta por la cacereña **Coria**, la *Cauria* romana, que se acopla en la vega del Alagón y que es un generoso puñado de grandes cosas histórico-artísticas, tales como el palacio de los Duques de Alba (que fue hogar del doctor Camisón, médico personal de Alfonso XII, y del primer ministro sin cartera de Franco, Rafael Sánchez Mazas), el puente medieval, las puertas romanas, muralla, la Plaza Mayor, multitud de iglesias, conventos, y una



Badajoz.

catedral que entre sus muchas preciosas reliquias guarda un buen trozo de la cruz de Cristo, el mantel de la Última Cena y una gota de leche de María Santísima. Para hacer el imprescindible tránsito hacia lo de nuevo terrenal, conviene sentarse en el comedor de **Casa Campana**, con murallas romanas en el comedor, y muchas cosas ricas sobre la mesa.

Siguiente alto en **Alcántara**, donde el Tajo recibe al Alagón, donde dejaron su huella romanos, visigodos y musulmanes, y donde hay mucho y hermoso que ver, tal y como el convento de San Pedro de Alcántara, el barrio judío que fue cuna del antedicho y el más que flamante puente romano.

Visto todo, el recorrido se acerca a la pacense **Mérida**, la romana *Emerita Augusta*, que fue capital de la Lusitania y ahora lo es de la comunidad autónoma extremeña. Lugar

magnífico y gratisimo que hay que recorrer a muchos palmos, por entre el teatro, el anfiteatro y el circo romanos, los acueductos de San Lázaro y de los Milagros, y la Concatedral de Santa María, para finalmente ir a dar a los comedores de **El Caballo de las Lomas**, uno de los restaurantes más señeros de la familia Cordero.

Así las cosas, la caminata concluye en **Jerez de los Caballeros**, que fue fenicia *Ceret*, romana *Caeria*, y punto final de los últimos templarios extremeños. Conjunto Histórico-Artístico, plagado de iglesias barrocas y bellezas extraordinarias, aunque a la hora del condumio no hay que tener pereza en hacerse otros veintitantos kilómetros y llegarse a **Fregenal de la Sierra**, donde está **La Montanera**, un restaurante de cosas potentes y lugar idóneo para repasar punto por punto el largo recorrido. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Coria** (Cáceres): *Restaurante Casa Campana*; Plaza de San Pedro, 5. ■ **Mérida** (Badajoz): *Restaurante El Caballo de las Lomas*; Avda. Reina Sofía, 78. ■ **Fregenal de la Sierra** (Badajoz): *Restaurante La Montanera*; Paseo de la Constitución, 7.



TERNERA DE EXTREMADURA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CONSEJO REGULADOR



*“De la Dehesa...
a la mesa”*



UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRÍCOLA DE DESARROLLO RURAL
EUROPA INVIERTA EN LAS ZONAS RURALES

FEADER

Avda. Ruta de la Plata, 4 • Cáceres • Tlf.: 927 62 91 46. Fax: 927 62 91 47 • E-mail: consejoregulador@terneradeextremadura.org • www.terneradeextremadura.org

Consejería de
Agricultura y Desarrollo Rural

JUNTA DE EXTREMADURA

Por senderos cantábricos y atlánticos

La tercera de las rutas empieza en **Castro Urdiales**, Cantabria, entorno por el que transitan vacas del tronco cántabro (Tudanca, Monchina y Asturiana), Pardo Alpina y Limusina, que se acogen a la IGP Carne de Cantabria. Castro es pueblo marinero con caseríos de balconadas en madera y playas rumorosas, en el que la cata de vacuno puede hacerse a satisfacción y a un puñadín de kilómetros en el **Asador el Túnel**, en **Mioño**, que a ello arrima un potente surtido de mariscos y pescados salvajes a la parrilla, que de menos nos hizo Dios.

Llena la andorga y el corazón palpitante, el peregrino hace la segunda recalada en **Santillana del Mar**, bellísima villa medieval respunteada de casas blasonadas que se elevan sobre sus adoquinadas calles. Allí hay que ver la Colegiata, la Casona de los Tagle y, ya de salida, el Monasterio Diocesano Regina Coeli.

Y de Santillana, al concejo asturiano de Pares, en la vega de los ríos Piloña y Sella, donde se enclava **Arriendas**, sitio hermoso y entrada a la zona de cría y producción de vacas de las razas Asturiana de los Valles y Asturiana de la Montaña, más su correspondientes cruces, que se enmarcan e inscriben en la IGP Ternera de Asturias. Cerca de Arriendas, a unos cinco kilómetros, en **La Salgar**, reside uno de los grandes de la cocina asturiana, Nacho Manzano, que allí dispone mesa y mantel en su coquetón restaurante **Casa Marcial**, lugar a gozar.

Siguiente parada en **Luarca**, en el concejo de Valdés, pueblo genuinamente marinero con magníficas playas y asombrosos acantilados, en cuyo puerto y lonja encaja un lugar de referencia, el restaurante **Sport**, que lo mismo te pone unos chipirones encebollados con arroz blanco que un buen filete de



Cantabria

ternera asturiana o un jarrete estofado al estilo del país.

Dejando atrás Luarca, el caminante entra en Galicia, donde la IGP Ternera Gallega ampara la carne de vacuno de las razas Rubia Gallega, Morenas del Noroeste y sus cruces, y lo hace por **Vilalba**, Lugo, capital de la *Terra Chá*, entre prados, valles y bosques, que, otrosí de la carne, es referente sumo del queso de vaca ahumado y cónico San Simón. Allí, paseo y reposo de la vista, seguido de provisión de producto en la carnicería **José Manuel**, y vuelta al camino que de un trote conducirá a la capital espiritual hispana, **Santiago de Compostela**, Patrimonio

de la Humanidad de la UNESCO, tumba del apóstol, rosa mística de piedra, *a cidade de la cultura* y cuantísimas cosas más que hay que gozar in situ, pues no faltaría más. Visita, sobre todo y ante todo, a la catedral, y antes de entrar decir lo que Don Gaiferos de Mormaltán: "*Gracias meu señor Santiago, aos vosos pés me tes xa, si queres tirarme a vida, pódema señor tirar, porque morrerei contento nesta santa Catedral*". Luego, y sin apartarse del pregón, al restaurante **Don Gaiferos**, que hace un tournedó Enrique IV que es honra y prez del vacuno gallego y que, ya se ha dicho pero nunca será ocioso repetirlo, de menos nos hizo Dios.

Y de allí, para concluir el devaneo andariego, a **Lalín**, que es cruce de caminos y patria común de la mejor ternera y de un cocido donde se puede aprender geografía en la cabeza del cerdo. Para concluir con lo primero, que es a lo que el pregrino iba por esta ruta, nada mejor que regalarse y *cuchipander* de lo lindo en el **Mesón o Cruce**, que quizá ya puede resultar cargante, pero que de menos nos hizo Dios. ■



Restaurante Casa Marcial. La Salgar. Asturias.



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Mioño** (a 5 km de Castro Urdiales, Cantabria): *Asador el Túnel*; Barrio La Estación, s/n. ■ **La Salgar** (Asturias): *Restaurante Casa Marcial*; La Salgar, 10. ■ **Luarca** (Asturias): *Restaurante Sport*; Paseo Ribero, 9. ■ **Vilalba** (Lugo): *Carnicería José Manuel*; C/ Plácido Peña, 28. ■ **Santiago de Compostela** (A Coruña): *Restaurante Don Gaiferos*; Rúa Nova, 23. ■ **Lalín** (Pontevedra): *Mesón o Cruce*; C/ Vilatuxe, s/n.

En vericuetos cárnicos de nacionalidades históricas

La última ruta de cárnico vacuno abre puertas y ventanas en **Gernika y Lumo/Guernica**, símbolo iconográfico de lugar mártir y Ciudad de la Paz, que además de reflexión exige visita al árbol bajo cuya sombra y desde tiempos remotos se reunían las juntas del Señorío de Bizkaia. Cumplidos tales trámites y en la ineludible obligación de empezar a conocer lo mucho que da de sí la carne de la *Euskal Okela* o Carne de Vacuno del País Vasco en su correspondiente IGP y referido a las razas Pirenaica, Pardo Alpina, Limusina, Blanca y sus cruces, procede dirigirse al restaurante **Baserri Maitea**, a unos tres escasos kilómetros del lugar, en **Forúa**, donde el producto se respeta y trata con delicado mimo.

Y con la música a otra parte, que será la guipuzcoana **Tolosa**, que suena a riquísimas alubias, a masas corales, a xaxus, que son delicias y almendra, y, cómo no, a carne de categoría. Primero visita a la iglesia de Santa María, de estilo gótico vasco, al barroco palacio barroco de Idiáquez, a la Casa Consistorial y al palacio de Aramburu. Luego, al momento del condumio, inevitable **Casa Julián**, donde el chuletón a la parrilla es cosa memorable.

De Tolosa a **Orreaga/Roncesvalles**, que es sitio de paso natural a la península, sustancial enclave jacobeo, enclave épico de *La Chanson de Roland*, y lugar que ni pintado para ponerse frente a la rica carne de vacas de razas Pirenaica, Blanca, Pardo Alpina,



Restaurante Baserri Maitea. Forúa. Vizcaya.

Charolais y sus cruces, que se produce bajo el manto de la IGP Ternera de Navarra.

Siguiente parada en **Jaca**, Huesca, villa medieval y también muy jacobea, donde hay que pasear y entrar si cabe en la Catedral, el Castillo de San Pedro y sus varias y guapas iglesias románicas. Para reponer fuerzas, nada mejor que el restaurante **La Cocina Aragonesa**, donde, saliéndose un poco del guión rutero, conviene probar el corderito lechal confitado con escarola.

Después de Jaca, la ruta se detiene en **Sort-**



La Vall de Boi. Lleida.

Pallars Sobirà, para entrar en los dominios de la IGP *Vedella dels Pirineus Catalans* (Ternera de los Pirineos Catalanes), que es carne vacuna de las razas Bruna de los Pirineos, Charolais, Limusina y sus cruces. **Sort**, otrora conocida su casco de sabor medieval, su catedral y sus pintores paisajes naturales, y hoy como referente lotero en *La Bruja de Oro*, la administración de venta de lotería líder en España. De manera que paseo,

compra de algún décimo y comilona en el **Fogony**, donde además de a la buena carne hay que hincarle el diente a sus curiosos y finísimos postres.

Tras Sort, el camino llega a **La Seu d'Urgell/Seo de Urgel**, donde se citan los ríos Segre y Valira y donde tantos cruces históricos recuerdan los siglos. Villa de traza medieval, La Seu es sobre todo naturaleza a grandes tragos que conviene acompañar con trozos de carne de vacuno y del afamado *gall roig*, precedida de una ensalada de sus crestas. Para tal, la cita es obligada en **Andria**, restaurante de postín en casona hermosa y garantía de buen yantar entre sus paredes.

El caminar se acaba en **Bellver de Cerdanya**, cruce de caminos entre Francia, Andorra y Francia, y con visitas al estremecedor Macizo del Cadí. Allí, además de la carne vacuna y tierna, hay que probar el *trinxat*, plato autóctono que se hace con col de invierno, patatas y tocino. Hecho lo cual, a pensar en el siguiente futuro periplo. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Forúa** (Vizcaya): *Restaurante Baserri Maitea*; Atxondo, s/n. ■ **Tolosa** (Guipúzcoa): *Restaurante Casa Julián*; C/ Santa Clara, 6. ■ **Jaca** (Huesca): *Restaurante La Cocina Aragonesa*; C/ Cervantes, 6. ■ **Sort-Pallars Sobirà** (Lleida): *Restaurante Fogony*; Avda. Generalitat, 45. ■ **La Seu d'Urgell/Seo de Urgel** (Lleida): *Restaurante Andria*; Pº Juan Brudieu, 24.

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada



■ ARAGÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA **/⊕

CARNE DE VACUNO MONTAÑAS DE ARAGÓN *

MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

CARNE DE VACUNO

■ ASTURIAS

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

TERNERA ASTURIANA ⊕

■ CANTABRIA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE CANTABRIA ⊕

■ CASTILLA-LA MANCHA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA **/⊕



■ CASTILLA Y LEÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA **/⊕

CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA ⊕

DENOMINACIONES DE CALIDAD

MARCA DE GARANTÍA

CARNE DE CERVERA

Y DE LA MONTAÑA PALENTINA

TERNERA CHARRA

TERNERA DE ALISTE

■ CATALUÑA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

VEDELLA DELS PIRINEUS CATALANS (TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES)

MARCAS DE CALIDAD ALIMENTARIA

MARCA «Q»

TERNERAS

■ EXTREMADURA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

TERNERA DE EXTREMADURA ⊕

CARNE DE ÁVILA **/⊕



■ GALICIA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

TERNERA GALLEGA ⊕

■ LA RIOJA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA **/⊕

■ MADRID

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA ⊕

■ NAVARRA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

TERNERA DE NAVARRA ⊕

■ PAÍS VASCO

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

EUSKAL OKELA (CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO) ⊕

* Denominación en tramitación

** Denominación compartida con otras CC AA

⊕ Inscrita en el Registro de la UE



Más información sobre características y zonas de producción de las denominaciones de origen y de calidad diferenciada en www.mercasa.es, dentro del apartado Alimentación en España.