

Las carnes de cerdo ibérico

En apenas 20 años, se ha generalizado el consumo en fresco de secreto, presa, entraña, lagarto, pluma y otras piezas con nombres evocadores y gran calidad gastronómica

✦ Ismael Díaz Yubero

Nota: Este artículo fue entregado por Ismael Díaz Yubero a Distribución y Consumo meses antes de su fallecimiento, el 12 de noviembre de 2020. Su publicación cuenta con el permiso de su familia.

Exclusivamente en una parte de España y en zonas limítrofes de Portugal existen animales del tronco ibérico, y solo es posible su existencia porque se crían en un medio ecológico, exclusivo de esa área geográfica, que consiste en un monte arbolado que conocemos como dehesa. No es un ecosistema espontáneo, porque en su formación ha intervenido históricamente la mano del hombre. Los cuidados que exige para su conservación no son demasiados, pero si es necesario que sean constantes.

Los árboles que pueblan esta superficie son *Quercus* (encina, roble quejigo y alcornoque) y *Fagus* (haya) y las

bellotas son el fruto del que, principalmente, se nutren los cerdos ibéricos. Para cebar un cerdo ibérico es necesario una extensión mínima de una hectárea de encinar, que va a producir en un año “bueno” unos seiscientos kilos de bellotas, que son los que come un cerdo para reponer aproximadamente 60 kilos de peso y estar en perfecto estado, para ofrecernos sus excelentes carnes.

El cerdo ibérico es una raza muy especial, anacrónica si se explota con criterios basados en el rendimiento, porque su fertilidad es baja, su velocidad de crecimiento muy lenta, el índice de transformación de alimentos altísimo y la precocidad insuficiente. Estos factores y el



acantonamiento de la peste porcina africana en las explotaciones extensivas, hicieron que muchos autores creyesen que su extinción era necesaria. Pero afortunadamente sus tesis no triunfaron y poco a poco se ha ido revalorizando la raza, que hoy se envidia en todo el mundo, pero con poco interés económico si se la coloca en medios diferentes al suyo de origen, que es la dehesa.

Dos factores son fundamentales en la calidad de la carne del cerdo ibérico. El primero es su capacidad de infiltrar grasa en las masas musculares, propiedad no exclusivamente suya porque también la tienen otras razas porcinas, como la gallega, la asturiana, la vasca, algunas italianas y francesas e incluso la húngara mangalitzta. También hay algunas razas vacunas, casi siempre primitivas, como la wagyu, de la que se puede obtener en explotaciones especializadas, en una demarcación muy bien delimitada en Japón, la carne de Kobe, que tiene Denominación de Origen. El segundo factor es la disponibilidad de una alimentación especial a partir sobre todo de la bellota, que por su composición es ideal para el cerdo, por su alto contenido en ácidos grasos insaturados y especialmente en ácido oleico, por lo que en expresión de Grande Covián el cerdo ibérico es, en cuanto a composición nutricional, *“una aceituna con patas”*.

La carne del cerdo ibérico siempre se destinó en su totalidad a la elaboración de embutidos y salazones, con excepción de la llamada “prueba de matanza”, de la que disfrutaban los que participaban o participan en el sacrificio del animal que consiste en un plato de carne, generalmente de recortes, adobada como si fuese a ser embutida.

La carne fresca no se consumía y nunca se comercializó hasta principios del siglo XXI. Es cierto que estaban descritas las diferentes piezas y además muy bien, al menos en una publicación de 1998 editada por Iniciativas Leader de Sierra de Aracena y Picos de Aroche, pero hasta entonces, aunque se conocía su valor gastronómico y nutricional, el destino de la canal era la elaboración de embutidos, salvo alguna excepción que era la denominada “presa del cura”, que sin ninguna duda adquiere el nombre por el destino que se le daba. Según las comarcas, las costumbres o el gusto del cura, porque hay referencias variadas podía ser el denominado secreto o la llamada presa de entraña, porque conviene aclarar que presa y pieza son términos con los que se designa cualquier parte del despiece del cerdo, por mucho que hoy presa se refiera a una en concreto, conocida como presa de entraña o de paletilla.

El cerdo ibérico tiene, por sus especiales características, un despiece diferente al tradicional del cerdo blanco.



El cerdo ibérico es una raza muy especial, anacrónica si se explota con criterios basados en el rendimiento, porque su fertilidad es baja, su velocidad de crecimiento muy lenta, el índice de transformación de alimentos altísimo y la precocidad insuficiente. Estos factores y el acantonamiento de la peste porcina africana en las explotaciones extensivas, hicieron que muchos autores creyesen que su extinción era necesaria. Pero afortunadamente sus tesis no triunfaron y poco a poco se ha ido revalorizando la raza, que hoy se envidia en todo el mundo

Existe coincidencia anatómica en el caso de jamones, paletas, lomos, etc., pero las cualidades organolépticas de las carnes, que son distintas, hacen del cerdo ibérico una sorprendente reserva de piezas (o presas) cárnicas no conocidas hasta hace apenas unos años.

EL ÉXITO SE FORJÓ EN LOS RESTAURANTES

Parece ser que, a principios de este siglo, como consecuencia de una de las periódicas bajadas del precio de la carne, el coste de la industrialización y el prolongado

tiempo necesario para convertir la carne en un embutido de calibre grueso (morcón o chorizo cular) fueron motivos suficientes para que un hostelero sevillano decidiese ofrecer algunas piezas frescas, cocinadas muy sencillamente solamente pasadas por la plancha, en su restaurante. Triunfó la experiencia y el secreto y la presa de entraña o de paletilla saltaron a Madrid, desde allí al País Vasco y en poco tiempo a los mejores restaurantes de España y las críticas favorables, hicieron que en casi todas las cartas de los restaurantes empezase a figurar, como plato estrella y especialidad de la casa, la cerne de cerdo ibérico. Al secreto y a la presa le siguieron el solomillo, luego la pluma, el lagarto y alguna más, lo que revalorizó el precio de la canal de cerdo ibérico, pero al mismo tiempo depreció la calidad de los embutidos, porque las piezas más selectas ya no se utilizaban en su fabricación.

Es necesario tener en cuenta que la calidad de estas “nuevas” piezas que pueden encontrarse en el mercado no es homogénea, porque existen grandes diferencias entre unas y otras, en función de la raza, la edad del cerdo de procedencia y la alimentación que haya tenido. Cuando procede de un animal ibérico puro, que ha estado en montanera, alimentado con bellota el tiempo necesario, lo que ocurre ya a mediados del invierno, la carne es de una calidad muy superior, de un color rojo ligeramente oscuro, con una cierta cobertura de grasa y sobre todo con bastante grasa infiltrada, que son indicadores claros de la textura, el aroma y el sabor.

La diferencia entre una presa de cerdo ibérico de montanera y otra de un cerdo cruzado y de cebo, es muy similar a la que hay entre un jamón ibérico de bellota de etiqueta negra y otro cruzado y cebado a pienso. Urge una regulación de este comercio, de lo que puede designarse con los nombres de las piezas típicas del cerdo ibérico. Por ejemplo: ¿Se puede llamar “lagarto” al músculo iliocostal de un cerdo precoz? ¿Se puede llamar secreto ibérico a la pieza procedente de un animal que es duroc en un 50%? ¿Se puede llamar presa a una pieza de cerdo blanco? ¿Se puede llamar pluma al ala del lomo de un animal cruzado que se sacrifica con 90 Kg de peso? Hay algunas

preguntas más pero, para no prolongarme demasiado, me atrevo a solicitar a quien corresponda que se definan las características que debe tener cada una de las piezas y se defienda al consumidor de la confusión en la que actualmente está sumergido.

Bajo una misma denominación pueden encontrarse en la carnicería piezas de muy diferente calidad porque no existe control. Es muy necesario, si se pretende prestigiar a esta carne como se merece, que se proceda enseguida a la creación de una Indicación Geográfica Protegida o a una marca de garantía a la que solo puedan acceder las carnes que reúnan las condiciones necesarias para ser consideradas de primera calidad y perfectamente diferenciadas de las imitaciones. Si no fuese posible por falta de acuerdo, o de la organización necesaria, pueden ser suficiente con las indicaciones oportunas, en un etiquetado informativo que refiera la edad del cerdo, su peso, el tiempo en montanera y la fecha de sacrificio. Cualquier cosa menos seguir en la confusión actual.

Una de las acepciones de la palabra presa en el Diccionario de la Lengua de la Academia Española es “*tajada, pedazo o pequeña porción de una cosa comestible*” y esta misma palabra sirve para designar a cualquier pieza de carnización, lo que significa que todas las piezas que vamos a detallar a continuación pueden ser denominadas presas, señalando además el nombre con el que generalmente se la conoce.

En la descripción de cada pieza, sobre todo de las más comercializadas, se indica el peso correspondiente cuando procede de un cerdo ibérico cebado en montanera, que está en el entorno de los 165 kilos en vivo, eso significa que la carne que proporciona va a tener las propiedades sensoriales buscadas.

Presa de entraña o de paletilla

Está adosada a la escápula y seguramente es la pieza más vetada de grasa intramuscular. Está formada por una serie de capas musculares alternadas con grasa en-

El cerdo ibérico tiene, por sus especiales características, un despiece diferente al tradicional del cerdo blanco. Existe coincidencia anatómica en el caso de jamones, paletas, lomos, etc., pero las cualidades organolépticas de las carnes, que son distintas, hacen del cerdo ibérico una sorprendente reserva de piezas (o presas) cárnicas no conocidas hasta hace apenas unos años



treverada que le dan una apariencia marmórea. De cada cerdo se obtienen dos piezas de aproximadamente 500 gramos cada una. Está constituida por los músculos serratos torácico y cervical y por los escalenos. Tiene forma de abanico y generalmente se comercializa entera. Es una pieza muy apreciada en la elaboración de embutidos selectos como el morcón o el lomito. Su utilización debe ser siempre asada durante periodos cortos. Es típica la preparación que se hace a la brasa en las localidades próximas a Jabugo, sin salsa alguna.

Secreto

Hay dos teorías para explicar su nombre. La primera alude a que los carniceros la guardaban para ellos mismos por su calidad y la segunda a que está escondida, tapada por la grasa y adherida a la hoja de tocino conocida también como tocino de lomo. Es una pieza grande y aplanada a la que normalmente se le separa la grasa superficial que la recubre pero siempre queda una parte que le da el aspecto vetado. Está formada por un solo músculo: el gran dorsal y su peso aproximado es de 150 a 200 gramos.

Por su tamaño, muy apropiado para, servido entero, constituir una ración y sobre todo por su calidad ha ganado un puesto importante en la hostelería, pero hay que tener en cuenta que en esta pieza se nota especialmente si el cerdo se ha cebado en montanera o con piensos compuestos. Sellado a la plancha para que esté crujiente, pero manteniendo la jugosidad interior, es buenísimo, aunque siempre puede acompañarse con una salsa de oloroso semidulce que le da un interesante toque.

Pluma

Su valoración culinaria es reciente pero su apreciación es cada día mayor. Cada vez son más los cocineros de

alto nivel que utilizan a esta pieza para incluirla en las recetas más valoradas. Está situada en la parte anterior del lomo y se obtiene cuando se separa de él, aunque muchas industrias la dejan unida, formando un conjunto que se comercializa como caña de lomo. Está formada por el músculo romboideo torácico. Cada una de las dos plumas que tiene cada cerdo pesa entre 80 y 100 gramos. Tiene mucho tejido graso intramuscular que la hace muy apropiada para cocinarla a la parrilla o a la plancha.

Lagarto

Llamado también cordón del lomo, es una pieza muy alargada, estrecha, formada por el músculo iliocostal. Está colocada entre el lomo y las costillas. Su preparación ideal es como en el caso de las anteriores a la plancha.

Cabeza de lomo, cotobullo o mogote

Está formada por los mismos músculos del lomo en la porción correspondiente a su inserción anterior, así como por el romboideo cervical y la inserción de los trapecios torácico y cervical. Aunque ha empezado a comercializarse en fresco y generalmente fileteada, su utilización tradicional era en la elaboración de embutidos, para los que es muy apropiada por la equilibrada proporción de músculo y grasa. Cada una de las dos piezas pesa aproximadamente 750 gramos.

Carrillera, carrillada o presa de cara

Está formada por los músculos masetero y pterigoideo a ambos lados de la mandíbula del cerdo. Su textura es muy singular y exige cocciones prolongadas especialmente si procede de un cerdo grande. Cada una de las dos piezas pesa aproximadamente unos cien gramos.

ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

CUESTIÓN DE CARÁCTER

Coge la sartén por el mango, colócate el delantal y plántale cara a la freidora.

Con el Aceite de Orujo de Oliva conseguirás la fritura ideal gracias a su sabor suave y su gran calidad.

Con la garantía de nuestro mayor patrimonio natural: el olivar.

#lafrituraperfecta



www.lafrituraperfecta.com

ORIVA

INTERPROFESIONAL
DEL ACEITE DE ORUJO
DE OLIVA



Sorpresa

Es una pequeña pieza formada por el músculo temporal, colocado en la sien del animal y para extraerla hay que separarla de una fascia bastante gruesa y dura que la cubre externamente. No es fácil encontrarla en el mercado aunque a veces se comercializa con la carrillada. Su peso apenas llega a los cincuenta gramos por pieza, pero su interés gastronómico es muy alto.

Lomo

Aunque habitualmente se destina a la elaboración de lomo embuchado o caña de lomo, cada vez se aprecia más por el consumidor como producto fresco, lo que ha hecho que una parte se comercialice directamente. Está formada por los músculos espinal, semiespinal *longísimus dorsii*, y por las masas lumbosacras y toracolumbares. Cada una de las dos piezas deshuesadas pesa 2 kilos, aproximadamente. Asada a la plancha entera o fileteada y hecha lentamente es un auténtico placer.



Solomillo

Es una pieza de calidad excepcional, tierna y sabrosa formada por los músculos psoas. Su forma es cilíndrica y alargada. Esta pieza se ha comercializado sobre todo en fresco porque debido a la moderada infiltración grasa, y sobre todo a la demanda en carnicería, no se ha empleado habitualmente en la elaboración de embutidos. Se puede cocinar con diversos tratamientos culinarios, incluso guisos y siempre con muy buenos resultados. Cada una de las dos piezas pesa aproximadamente 300 gramos.

Pico o punta de costillas

Es una pieza compleja, formada por las apófisis laterales de las vértebras sacras (alas del sacro) y por pequeñas porciones de masas musculares y grasa pelviana. Aunque el peso final está en función de la forma de hacer el esquinado de la canal, lo normal es que esté en torno a los trescientos gramos en total. Es muy sabrosa empleada sobre todo en guisos, muchas veces típicos y tradicionales de la cocina de matanza. En Portugal, con pico de costillas y almejas preparan una cataplana de *porco a la aletejana* que es una delicia.

Punta o pico de lomo

Es el recorte de la parte de atrás (caudal) del lomo. Su forma no es muy comercial pero el hecho de que la calidad sea muy alta hace que sea conocida como "filete del carnicero", por ser los profesionales del despiece los que la aprovechan directamente.

Falso secreto

Su forma parecida a la del secreto y las similares aplicaciones, hace que se conozca con este nombre a una pieza situada en el cuello, debajo de la piel. Es una pieza muy amplia pero de escaso grosor, por lo que casi siempre se separan las partes más distantes del centro, procurando seleccionar la parte más carnosa, con un peso aproximado de 150 gramos en cada pieza. Su comercialización es limitada dedicándose con frecuencia a la elaboración de embutidos. Si se comercializa en fresco su utilización es similar a la del secreto, pero su calidad es y precisamente por eso recibe también el nombre de "engaño".

Castañuela o castañetas

Son dos piezas muy pequeñas, situadas a cada lado de las mandíbulas inferiores en el punto en que se unen

con el cuello. Solo pesan unos cincuenta gramos cada una, están formadas por tejido glandular y están recubiertas de tejido adiposo. Son las glándulas salivares, que constituyen un bocado excelente, pocas veces comercializado por la gran demanda local, sobre todo por los profesionales de la carne, que le dan un tratamiento similar a la de las mollejas de cordero.

Las piezas descritas son las que más frecuentemente se comercializan del despiece del cerdo para consumo en fresco pero hay diferencias regionales e incluso variaciones en el tiempo de tal forma el mercado está en evolución y es posible que alguna de las piezas descritas dejen de comercializarse y en cambio se incremente la valoración de otras para consumo directo, como por ejemplo el **pico de papada** que está formado por los músculos mentonianos y que tiene buena valoración al sur de la sierra de provincia de Badajoz.

Por **carne de aparto**, **escogido de carne** o simplemente **magro** se entienden los pequeños trozos resultantes del perfilado de las piezas más nobles, como los jamo-

nes, los lomos o las paletas. Generalmente se destinan una vez picados a la elaboración de embutidos pero también se emplean en la elaboración de guisos tradicionales. Por **violín** se conoce en la Sierra de Huelva a la porción del hueso pubis próximo a la sínfisis isquiopubiana. Aunque con frecuencia se mantiene en el jamón en ocasiones se procede a separarla del hueso, previamente al presalado, y a aislar las pequeñas masas musculares que lo acompañan.

Otras piezas que pueden comercializarse son las vísceras, entre las que tienen una cierta valoración el corazón, el **hígado** (asadura negra), el **pulmón** (bofe o asadura blanca), los **riñones**, el **bazo** (pajarilla), el **páncreas** (molleja de vientre), los **sesos** y la **lengua**. Tienen aplicaciones culinarias importantes la **papada**, el **pestorejo**, la **careta**, los **labios o picos**, el **costillar**, el **espinazo**, que generalmente lleva adosado el **rabo**, la **panceta** o las **mantas de tocino**, que se utilizan escasa-mente por la industria transformadora española, por lo que se exporta en cantidades importantes a países como Alemania, donde se aprecia mucho, como es lógico, dada la alta calidad de esta grasa. ■



TRADICIÓN

INNOVACIÓN

CALIDAD

SERVICIO



COSTA FOOD
Group

Los cuatro motores que definen nuestra actividad y que nos mueven, desde 1960, a seguir trabajando para ofrecer a clientes y consumidores los mejores productos posibles.

Jamones y
Embutidos Villar.
Creadores de sabor.