

20 de Julio de 2006	Universidad de Granada	Canarias7
---------------------	------------------------	-----------

Canarias7es

tema del día 20/07/2006 los contenidos en estos agendas television nacional hermano lobo titulares lo más las no edición-impresacultura deportes economía internacional suplementos la halsi

Sociedad

Canarias7 - 20/07/2006 Actualizada a las 02:18

Entrevista: Miguel Ángel Díaz

Antonio F. de la Gándara
Las Palmas de Gran Canaria

Veterinario. Fue secretario de Estado de Alimentación. Actualmente ejerce en el sector privado. Ha reflatado empresas como el Grupo Pascual o Campofrío, y hoy dirige la mayor cooperativa agroindustrial andaluza, Covap. Vino a Las Palmas a ponderar el cerdo ibérico.

-Toda la vida oyendo que la carne de cerdo hay que cocinarla mucho, y ahora resulta que su secreto es que esté poco hecha. ¿Lo confirma?

-Con cerdos ibéricos con certificación de origen y control veterinario, desde luego. En Covap colaboramos con la Cátedra de Anatomía Patológica de la [Universidad de Granada](#) en el estudio de las cocciones a baja temperatura, es algo que se está imponiendo en el mundo de la restauración, no sólo para carnes, sino para todo tipo de pescados, aves... Hay carnes, como la del pichón, por ejemplo, que cuando las sometes a cocciones prolongadas, desaparece la poca grasa que tiene de infiltración, el colágeno se diluye. y se queda más dura. Con las nuevas técnicas de cocción - temperaturas exteriores altas, pero interiores muy bajas- consigues lo que se llama una *reacción de Maillard*. Se altera la proteína de la parte exterior y queda crujiente por fuera y muy tierna por dentro.

- ¿Calificaría la carne porcina de saludable?

-Dietéticamente, los cortes procedentes del cerdo ibérico son excelentes, son carnes calificadas como cardiosaludables. El profesor Grande Covián decía que el cerdo ibérico es un olivo con patas, y tenía razón, por la riqueza en ácido oléico de las grasas que infiltran estas carnes, porque se alimenta de bellotas. Como el ácido oléico es cardiosaludable, su nivel de digestibilidad y aporte de oléico la hace un producto absolutamente recomendable para cualquiera, tenga o no restricciones dietéticas. A la carne de porcino se le ha tenido siempre cierta prevención en todas las culturas por razones sanitarias, porque podía acarrar parasitosis, fundamentalmente triquinosis. Hoy eso está superado, no hay ningún problema de salud ligado al consumo de carne de porcino.

-*Pluma, sorpresa, lagarto, secreto...* ¿Por qué se están descubriendo a estas alturas - y en su país de origen- los cortes en fresco del cerdo ibérico?

-Son carnes que tradicionalmente se han derivado para hacer productos chacinados - chorizos, salchichones, morcones, etcétera-. Hace unos años se descubrió que, por sus características organolépticas, son excepcionales como carne fresca, y se han empezado a revalorizar.

-Pero debe admitir que la simple mención *ibérico* hace temblar al consumidor. Al bolsillo me refiero.

-En el mundo de la gastronomía se habla de cuatro productos excepcionales: el caviar, hoy casi en vías de extinción, el *foie*, que se basa en la destrucción del hígado del ave viva; la trufa, tanto blanca como la negra, cada vez más difícil de encontrar, y el cerdo ibérico, el menos conocido. Vive en la naturaleza, se alimenta de hierba en un territorio muy amplio -cada cerdo necesita una hectárea (10.000 metros cuadrados) para poder dar el producto que da-, se sacrifica a los 18 meses y cuando muere ha vivido de una manera excepcional. El cerdo ibérico es el que tiene más futuro de los cuatro productos excepcionales a los que me refería. Ante este producto no podemos hablar de relación precio calidad, sino de relación precio placer.

- ¿Conseguimos exportarlo?

- Es complicado abrir mercados exteriores por su precio. En Japón hay un interés inusitado. -No saben nada, los japoneses: Ternera de Kobe, cerdo ibérico...

- Y que lo diga.

El 'secreto' de las dehesas

Yubero se encontró con un grupo de periodistas en el restaurante-asador Canta María (Paseo de las Canteras, 11) que ayer clausuró las jornadas gastronómicas dedicadas al cerdo ibérico. El veterinario avaló la calidad de los cortes preparados por el jefe de cocina Jacobo Llarena. Soberbia carne de ibérico del Valle de los Pedroches (Córdoba): Carrillada (masetero), secreto (dorso), pluma (romboides), presa (cervical)...

http://es.eprensa.com/cgi-bin/show_article.cgi?dir=20060720&file=es4%3A%3Acanarias7.es__sociedad0500_002&company=Universid... 20/07/2006