

LA ALACENA POR CARMEN ORDIZ

EN EL SÚPER

MIX DE BECHAMEL EN FRÍO SIN GLUTEN

Si quieres probar lo imposible tienes que hacerte con este preparado para bechamel de Santa Rita. Apto para celíacos, permite hacer una bechamel notable sin fuego, en frío, con una consistencia que sorprende. Tuve que probarla para cremelo. También disponible con setas, pero contiene gluten.
PVP: 4,95 euros. De Santa Rita.



DE GOURMET

PACK FOIE Y CHUTNEY

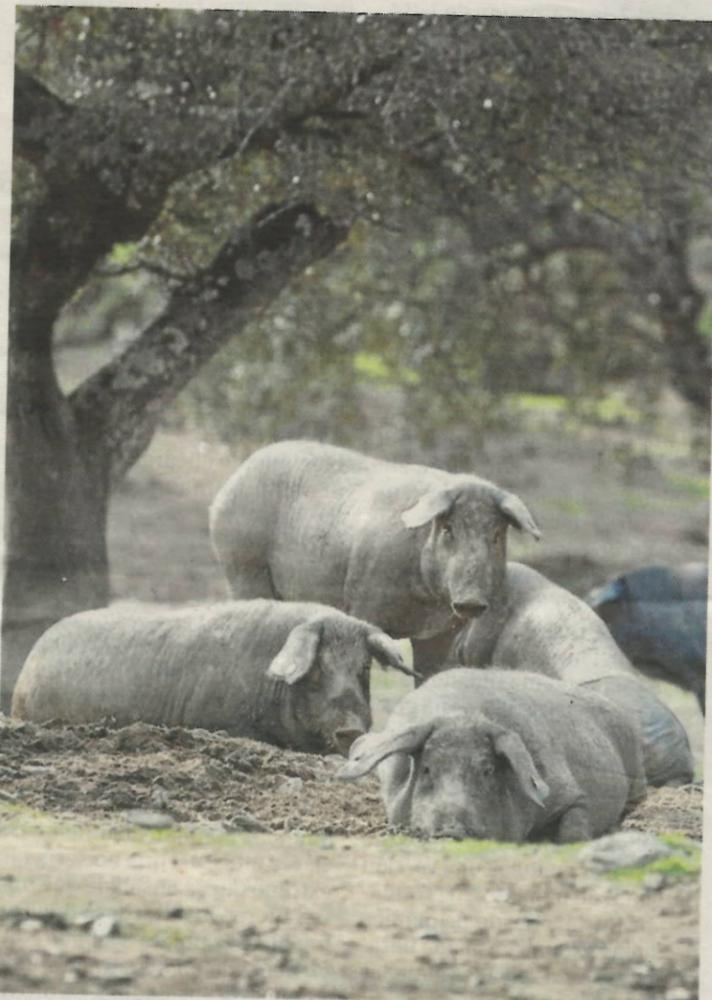
El regalo perfecto para un buen 'fartón' encubierto tras el rol de gourmand. Se trata de un paquete precioso que contiene un bloc de foie gras de pato que es una joya y un chutney de higos que lo mejora si cabe. Añádele un buen pan y poco más se le puede pedir a este pack.
PVP: 22,50 euros. De Comtesse du Barry.



EN ASTURIAS

BEBIDA DE COCO ALPRO

Esta bebida de coco es sencillamente eso. ¡Sin azúcares ni edulcorantes escondidos! Ideal para todos aquellos que tengan que minimizar la ingesta de lácteos convencionales o para hacer postres y recetas.
PVP: 1,79 euros. De Central Lechera Asturiana.



Cerdo ibérico, rey de la dehesa

Una carne noble que brilla en las mesas pese a que el control de su calidad se rige de acuerdo con una norma discutida

ESPERANZA PELÁEZ

El cerdo doméstico nos acompaña desde hace 8.000 años. Los restos arqueológicos hallados en la frontera de Turquía y Siria y al este de China muestran que las ramas originarias de las que vienen todos los cerdos, el *Sus scrofa ferus*

o jabalí europeo, y el *Sus striatus asiático*, ya eran criadas por tribus neolíticas que desarrollaron las primeras formas de conservación de sus carnes. Capaz de digerir casi todo, inteligente y muy prolífico, al cerdo solo se le resistió la colonización de las zonas desérticas, motivo, según el antro-

Categorías legales

La Norma del Ibérico establece cuatro categorías para clasificar jamones, embutidos y carnes frescas de ibérico, aunque solo en los jamones se usa el sistema de abrazaderas plásticas de colores que se colocan en la pata. La negra es la única que indica que el animal es 100% de raza ibérica y alimentado con bellota. El precinto rojo indica alimentación con bellota pero pureza racial de entre un 50% y un



75%. El precinto verde y rojo también son animales hasta un 75% ibéricos, criados en libertad pero sin bellota los primeros y cebados solo con pienso los segundos.

La clave está en la grasa

La grasa es el principal indicador de la calidad del ibérico. La alimentación en montanera con bellota la torna translúcida, brillante y muy fundente. Ojo con el mito del 'bonito amarmolado', porque es una señal clara de que hay genética del cerdo americano Duroc Jersey. El ibérico puro no presenta ese amarmolado; su grasa rodea el músculo y la infiltración es mucho más sutil. En el caso de los jamones, los de cerdo ibérico 100% son de tamaño más pequeño, más estilizados y con el tobillo mucho más fino que los jamones cruzados con Duroc Jersey.

pólogo Marvin Harris, de que fuera declarado impuro en las religiones judía y musulmana, porque en estos entornos competía con el hombre por el alimento, se revolcaba en su orín para evitar quemarse la piel no transpirable y desenterraba cadáveres si no encontraba qué comer. La alimentación y el tipo de cría siguen siendo hoy los indicadores de calidad para la carne de cerdo, y por eso el ibérico se ha convertido en una garantía. El tronco ibérico lo conforman distintas razas distribuidas por la Península, asociadas a la cría en extensivo en libertad y a la alimentación al final de su vida con bellota (montanera). Sin embargo la Norma de Calidad del Ibérico (RD 4/2014) resulta poco transparente para el consumidor, porque, excepto en los cerdos marcados con precinto negro, que indica raza Cerdo Ibérico, rey de la dehesa ibérica pura 100% y alimentación en montanera de bellotas, admite animales que sean hasta en un 50% mezclas de ibérico y Duroc Jersey, raza americana muy productiva, y en una de las categorías (precinto blanco) sacrifica la bellota y la cría en libertad. La matanza del cerdo ibérico tiene lugar en enero y febrero, coincidiendo con el fin de la caída de la bellota, que aporta un porcentaje de hasta el 56% de ácido oleico a su grasa. Si se prolonga la vida del animal tras la montanera, esa condición mágica desaparece, porque igual que nosotros el cerdo es lo que come.

WILKIN & DESTROOPER



SIN CENSURA

Tenemos un compañero que denomina a esta mezcla el 'flechazo infalible'. El sabor dulce a mantequilla y vainilla del pequeño y crujiente gofre, con la acidez intensa de la crema de limón, hacen una pareja verdaderamente irresistible. Les hemos desvelado el postre, el plato fuerte lo dejamos de su mano.

DESDE 1955

COALLA®

COALLA.ES