



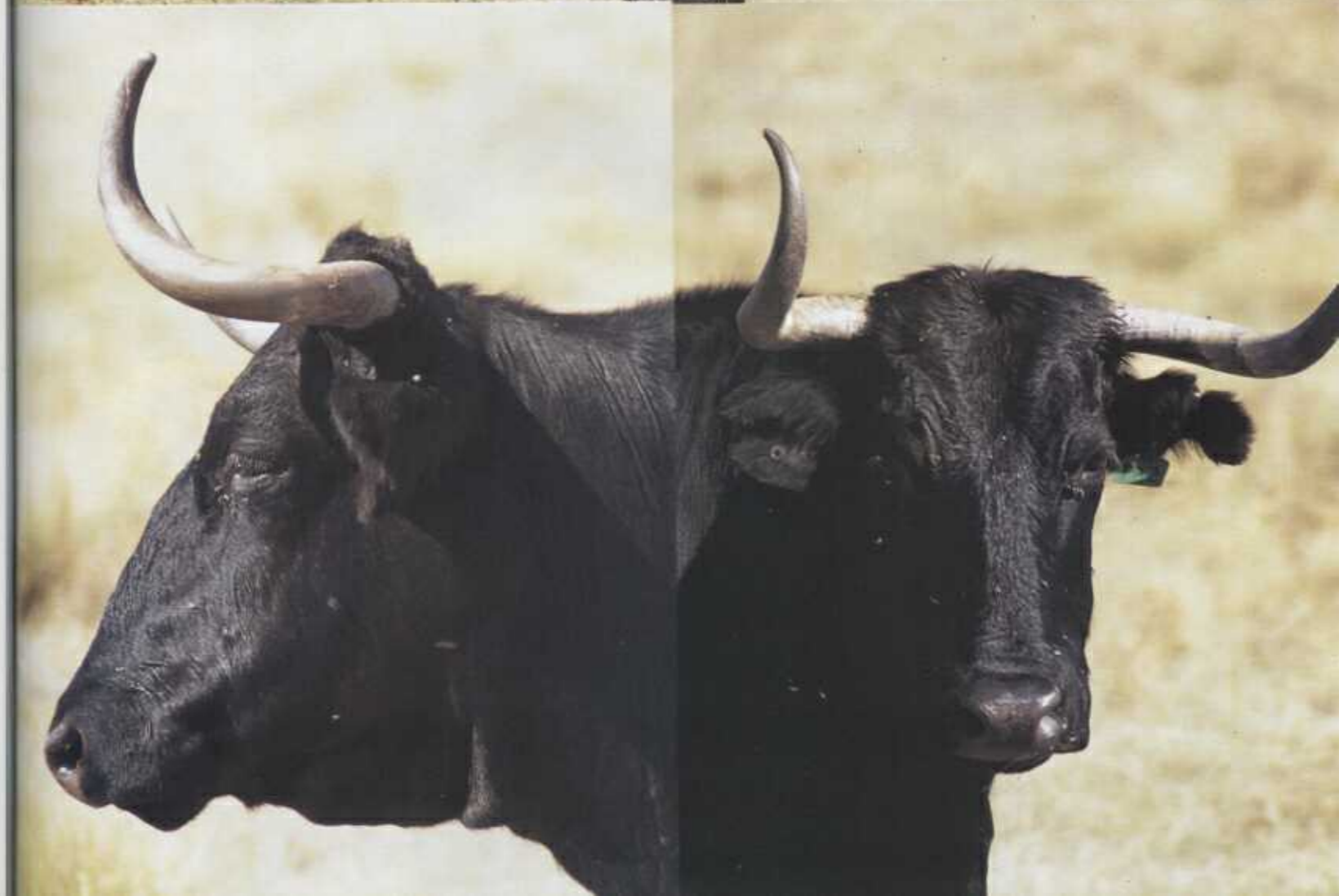
CARNE DE ÁVILA Los orígenes del sabor

TEXTO Y FOTOS: Rafael Chirbes

El mercado de la **carne** de vacuno en España parece en vías de un definitivo ordenamiento. Un ejemplo claro es el de la raza **avileña negra ibérica**, cuyas terneras, añojos y novillos, acogidos a la Denominación Específica Carne de Ávila, constituyen una **valiosa** pieza de nuestra gran **despensa**.

Durante muchos años la "ternera blanca" de Ávila ha ocupado el vértice del concepto de calidad en el imaginario de la clase media madrileña. Las carnicerías exhibían el cartelito con orgullo y las más pudientes amas de casa se acercaban a las piezas de carne que reclamaban ese origen con cierta veneración. Lo malo era que no siempre esos cortes pálidos exhibidos en las carnicerías correspondían a una de las características (la menor cantidad de hemoglobina) de la raza que ahora, por un acuerdo entre científicos y técnicos, se llama avileña negra ibérica, sino que en demasiadas ocasiones procedían de animales de otras razas cuyo proceso de ali-

mentación había sido manipulado. El desconocimiento del consumidor y la falta de unas normas reguladoras posibilitaban esos fraudes que, con su competencia desleal, amenazaban la existencia de uno de los mayores tesoros de nuestro rico atlas bovino: un tipo animal modelado a lo largo de cientos de años de adaptación a un medio duro y a unas condiciones climatológicas difíciles, que gracias a los esfuerzos de la Asociación de Ganaderos, organizada en la década de los setenta y a la reciente creación (en 1990) de la Denominación Específica Carne de Ávila ha emprendido pasos decisivos para su reconocimiento y definición como raza avileña negra ibérica y avances importantes en la regulación de su mercado.



La raza Avileña Negra Ibérica, página de la derecha, ha pervivido, entre otras razones, a que en muchos lugares constituye la única actividad económica posible.



De hecho, hasta hace escasos decenios, y según cuenta espléndidamente Antonio Sánchez Belda en un libro publicado por el Ministerio de Agricultura (y que constituye una verdadera biblia de la raza avileña negra ibérica, además de una apasionante lectura histórica), esa familia de esforzados animales se presentaba como una especie de inconexo archipiélago, recibiendo distintos nombres locales -Zapardiela, Piedrahitense, Barqueña- o genéricos -meseteña, ibérica, española- que hacían pensar en una pluralidad de razas dispersas, y que difuminaban la uniformidad de sus rasgos, así como la procedencia de estos animales fuertes y angulosos que continuaban, al parecer, el tronco del mitológico uro, el toro ibérico, arraigado milenariamente en la mayor parte de la península como animal de tiro.

Durante siglos, los caminos españoles se han visto surcados por las parejas de enormes bueyes negros, que efectuaban las pesadas tareas del transporte de mercancías. Ningún otro animal era capaz de producir tanto trabajo ni tan barato. De hecho, su función como productores de carne se limitaba al espacio marginal del recreo de las hembras, que daban origen a esa ternera tan celebrada en Madrid, o bien de los animales en su última fase, inútiles ya para el trabajo. La progresiva sustitución como fuerza de trabajo de estos animales por el mulo fue la causante de que su cría se redujese cada vez más y el fenotipo fuera encerrándose en sus posiblemente primitivos espacios originarios: las desoladas sierras centrales, con sus infértiles suelos y su endiablada climatología que oscila entre los agobiantes casi cuarenta grados de algunos días de verano y los terribles hielos invernales.

"Una de las razones de la pervivencia de esta raza en algunos lugares es que es la única actividad económica posible. Hay zonas en las que la avileña negra ibérica sobrevive y en la que no podría sobrevivir ningún otro animal, ni cultivo", le explicó al autor de este reportaje Pedro Herráiz, Secretario del Consejo Regulador de la Denominación, que tuvo la cortesía de acompañarlo a algunas de las explotaciones de los bordes del valle del Ambles en las que pastaban vacadas avileñas. En esas comarcas, el paisaje, dentro de su dureza, ofrece una modesta variedad. Algunos rebaños se movían por espacios que podían recordar, por su desolación y sequedad, a ciertos lugares africanos; otros, a pocos kilómetros, contaban con la presencia del agua y mezclaban praderas, espacios adhesados y sierra en apenas unos centenares de metros.

En los siguientes días, el autor del reportaje recorrió los altos puertos del Sistema Central, la cuna de la raza avileña, donde, a la espera de las primeras lluvias del otoño, los animales rumiaban hojas de roble y resacos arbustos. La dureza y rusticidad de la raza forman parte de sus excelencias. Porque, incluso en estas zonas alpinas, la avile-

Las reses avileñas son capaces de soportar nevadas y heladas resguardándose apenas en los accidentes del terreno. He aquí otra de las claves de la supervivencia de la raza.



Los mercados ganaderos conservan la pujanza de antaño en no pocas localidades castellanas. Rito, folclore y economía se dan la mano en el que se celebra a las puertas de la Muralla de Ávila.



ña es capaz de permanecer soportando la nevada y con temperaturas de cero grados resguardándose apenas en los accidentes del terreno o en los toscos abrigos contruidos por el hombre, y entregada a proteger a los terneros con el calor de su propio cuerpo.

Esa rusticidad le permite resistir a campo abierto incluso durante los terribles días del invierno serrano, cuando el animal se mantiene en un paisaje con frecuencia nevado, con el único complemento alimenticio de algunas pacas de heno seco que el ganadero arroja sobre la nieve. Ninguna de las razas hoy en boga, esas macrofactorías cárnicas (como el charolés o la limusina), o lácticas (como la frisona), acostumbradas a los cuidados de la estabulación y a dietas opíparas, podrían soportar semejantes condiciones ambientales.

Pero la rusticidad tiene otras manifestaciones en la propia estructura corpórea del animal. Así, su longevidad: en las ganaderías, un elevado porcentaje de las cabezas supera los diez años. Y, sobre todo, y esa es una de las razones de su uso como "productora" de terneras, su extremada facilidad para parir y la frecuencia con que esos partos se producen. Una vaca avileña realiza a lo largo de su vida once o doce partos, llegando algunos ejemplares hasta los catorce, con unos índices de casi el cien por

cien de supervivencia del temero, que además se beneficia durante su periodo de mama de una leche extremadamente rica y nutritiva.

De todos modos, el nombre de avileña no debe confundir al consumidor, ya que, aunque es cierto que el núcleo más fuerte de la raza se sitúa en la zona de la sierra, entre Barco de Ávila y Piedrahita, también es verdad que buena parte de estos ejemplares trashuman hacia las dehesas de Cáceres y Badajoz o hacia las tierras bajas de Toledo y que la raza forma parte de la cabaña de provincias como Segovia, Valladolid, Toledo, Salamanca o Madrid. Su capacidad de adaptación a situaciones extremas le permite vivir en lugares tan inhóspitos como las montañas de Teruel o el Maestrazgo castellonense. El sentido de su definición como "ibérica" adquiere así su doble sentido histórico y geográfico.

Porque las prácticas trashumantes -sin duda rotas por la confusa situación producida por la dominación árabe, que cortó las comunicaciones entre el norte y el sur de la península- podrían tener reminiscencias que se remontarían al menos a la época romana. Decenas de miles de animales utilizan aún las viejas cañadas de los puertos del

Las reses de la raza avileña negra ibérica, fuertes y angulosas, continúan, al parecer, el tronco del mitológico uro, el toro ibérico, arraigado milenariamente en la mayor parte de la península como animal de tiro

Pico y de Tornavacas. La del Puerto del Pico sigue el curso de una antigua calzada romana que todavía se conserva, como se conservan en tantos lugares los verracos ibéricos hechos en piedra y que quizá representen indicadores de ruta para los pastores, o lugares en los que tradicionalmente se concentraba el ganado para sus migraciones. El Puerto del Pico forma parte de la llamada cañada "segoviana", que es la que han utilizado tradicionalmente las ovejas merinas que, en su día, surtían con su lana la poderosa industria textil de la ciudad castellana. En ese esquema de cañadas, el puerto de Tornavacas (o Puerto de Castilla)



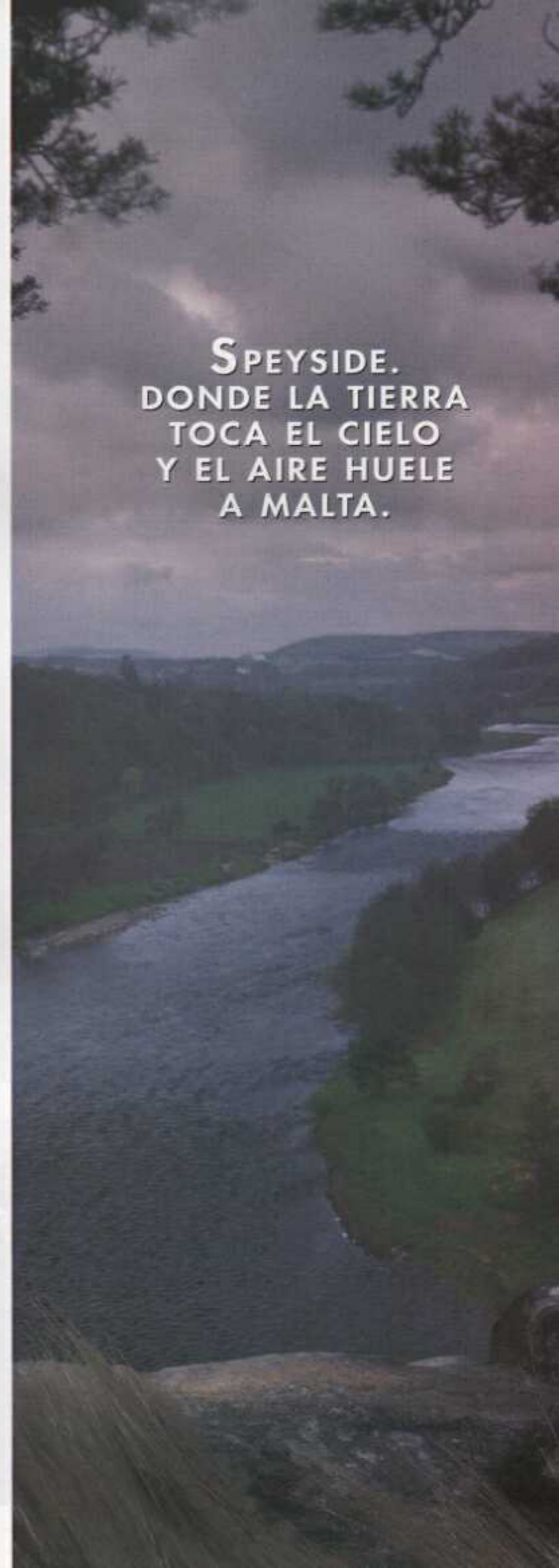
forma parte de la ruta conocida como leonesa.

Más de treinta mil vacas siguen emprendiendo este viaje otoñal hacia las cálidas dehesas del sur y regresan a finales de la primavera a las tierras altas del Sistema Central. Durante el invierno y la primavera se aprovechan de los esplendorosos pastos que crecen en los interminables encinares de Badajoz y Cáceres, mientras que en verano se nutren de los frescos herbazales de las zonas montañosas.

"Buscamos la pureza de la raza, sus mejores características. Y ofrecemos un producto natural, criado en la libertad que proporcionan las explotaciones extensivas y alimentado con productos naturales", afirma Alonso Álvarez de Toledo y Urquijo, presidente de la Asociación de Ganaderos, y también de la Denominación Específica, y propietario el mismo de una ganadería que se alimenta en Ávila y Badajoz, siguiendo ese ciclo natural del clima y de la tierra. En su proyecto está claro que el desarrollo de la recién creada

Ejemplares avileños en libertad. En la foto de la izquierda, Tomás de la Cruz, técnico y propietario de ganado en el Puerto de Castilla o de Tornavacas.

**SPEYSIDE.
DONDE LA TIERRA
TOCA EL CIELO
Y EL AIRE HUELE
A MALTA.**



Denominación pasa por la producción de calidad y no de cantidad de carne. Sabe que, desde la pureza, cuentan con un mercado más que suficiente con la demanda permanente de Madrid y de otros núcleos como Valladolid.

El desarrollo cuantitativo lo sitúan los técnicos y ganaderos en un proyecto 'Vacuno Extensivo de Calidad' que agrupa la raza avileña con la morucha salmantina y con el retinto, y a cuyo amparo se permiten los cruces en primera generación de esos tres troncos autóctonos con sementales de otras razas de carne, como el limousin y el charolés, de cara a garantizar una oferta firme, cuidada y con interés comercial para las industrias cárnicas.

Mientras tanto, la búsqueda de la pureza en la Denominación Específica Carne de Ávila pasa por una definición científica -y no sólo organoléptica- de las mejores características de la raza avileña negra ibérica, cuyas vacas reproductoras se inscriben en un libro genealógico encargado de preservar las virtudes del tronco. En esa definición se tienen en cuenta aspectos como el pH de los animales, la fibra de la carne y su longitud, y las diferencias de comportamientos bioquímicos a partir de los distintos hábitos de los animales y de su alimentación, así como también se estudia el punto óptimo de consumo de la carne después de que sale del matadero, ya que la carne de vacuno no debe consumirse recién sacrificada.

Según Pedro Herráiz, "a diferencia del pescado, que debe consumirse cuanto antes, en la carne se necesita un proceso de madu-



Junto a estas líneas, Alfonso Álvarez de Toledo y Urquijo, presidente de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado vacuno selecto de la raza Avileña Negra Ibérica. A la izquierda de la página, Pedro Herráiz, secretario del Consejo Regulador y de la Asociación.

ración. Si uno come carne recién salida del matadero, está comiendo músculo. Hace falta que esa carne se oree durante varios días. Nosotros intentamos fijar, con la ayuda de los especialistas de la estación Tecnológica de la Carne de Guijuelo, cuál es el momento en el que el producto ya no mejora, sino que empieza a adquirir olores y texturas extraños, para ofrecerle al consumidor una guía que le permita saber cuál es el punto óptimo para su degustación".

Todo eso, en aras de un esfuerzo por que exista una homogeneidad en el pro-

ducto que llega al mercado y que el comprador sepa exactamente lo que está adquiriendo. De hecho, el Consejo Regulador lleva una serie de registros, a partir de los cuales el consumidor que llega a una carnicería puede saber, leyendo los marcamos que exhiben las piezas vendidas al amparo de la Denominación, las señas de identidad completas del animal del que se han extraído esas piezas, incluidas la edad, la alimentación y la ganadería de la que procede.

Tres son los tipos de carne que se ofrecen al amparo de la Denominación Específica Carne de Ávila. La "ternera", que es una carne que procede de un animal que ha permanecido junto a la madre, en el campo, mamando, o, en casos extremos, comiendo algún complemento natural, pero siempre, en este último caso, en tovas al aire libre, y que ha sido sacrificado con una edad máxima de diez meses. La carne es rosa, con grasa de color blanco, textura fina, consistencia firme y ligeramente húmeda.

El término "añejo" corresponde a animales que han sido sacrificados entre los diez y los dieciocho meses y que no han sido destetados antes de los cinco meses. El color de su carne es brillante y está entre el rojo claro y el rojo púrpura. Presenta una consistencia firme al tacto y la grasa está entre el color blanco y el crema.

El "novillo", cuya carne es entre rojo púrpura y rojo cereza, con grasa de color crema que se infiltra moderadamente en el músculo, es un animal que ha sido sacrificado entre los dieciocho y los treinta y seis meses y que ha sido alimentado con recursos estrictamente regulados por la normativa de la Denominación.

Cualquiera de las tres variantes en que se nos ofrece la avileña en el mercado asegura un producto de enorme calidad gastronómica y garantizado sanitariamente. La elección es sólo cuestión de gustos, aunque los golosos de la carne aseguran que nada puede compararse con la equilibrada plenitud de una pieza de novillo y comparan sus suaves infiltraciones de grasa con las que la bellota provoca en las fibras del cerdo ibérico.

La carne de Ávila es, que duda cabe, una de las joyas de la gran despensa española. ■

Una de las razones de la pervivencia de esta raza, señalan los técnicos, es su poderosa constitución física, que le permite soportar condiciones climatológicas adversas en las que ningún otro animal podría sobrevivir

EN SPEYSIDE, EL GRANO DE CEBADA SE TUESTA AL CALOR DEL HORNO DE TURBA. ASI, PAUSADAMENTE, NACE LA MALTA QUE DA SU AROMA UNICO A NUESTRO WHISKY.

AGED 12 YEARS

SINGLE MALT
CARDHU®
SCOTCH WHISKY

REGALO DEL CIELO



Bebe con moderación.
Es tu responsabilidad.