



Vacuno para
las ocasiones
especiales





Avileña-negra ibérica

**COMPROMETIDOS CONTIGO
CON MUCHO GUSTO**



NOS
IMPULSA



Ávila, ESPAÑA

Tel: 920 35 22 28

www.carnedeavila.org

UN VACUNO DE ETIQUETA

Los productos del ganado vacuno pueden presumir de tener una alta versatilidad, prácticamente en un caso único en el mundo de la alimentación. La razón es que están preparados para poder consumirse de forma diaria y rutinaria, debido a que no alcanzan un precio demasiado alto, pero que también pueden ser degustados en grandes ocasiones especiales, las que reúnen a un buen número de comensales o en celebraciones familiares, con algo más de toque 'gourmet'.

Ejemplos hay a miles. Algunos de ellos se pueden encontrar en el caso de los productos lácteos. ¿Hay algo más popular y diario que el consumo de leche líquida?. Forma parte de la dieta de la mayor parte de los españoles, sobre todo de niños y adolescentes, para arrancar el día con más energía. Sin embargo, elaborado con esa misma leche, se pueden degustar quesos de altísima calidad y precio, pensado más para un consumo ocasional.

En el caso de la carne, también podemos encontrar grandes ejemplos. Un bocado popular en la gastronomía mundial son las hamburguesas, elaboradas con carne de vacuno. Y por otro lado se encuentran esos cortes de prestigio que es complicado encontrar en las carnicerías y que acaparan los restaurantes más prestigiosos en sus cartas.

Producto de esta diversidad, y orientado a esos productos que son consumidos en las ocasiones especiales, llega a las manos del lector esta segunda entrega de la revista MERCADO VACUNO. Que lo disfruten... como los productos del vacuno.

El equipo de Mercado Vacuno os desea un Feliz y próspero año 2022

SUMARIO

NAVIDADES CON VACUNO



CATAS
Los mejores quesos

Gastronomía Hedonista
Bombones de Wagyu



Hanger Steak / Rib Eye



EL COLOR DE LA CARNE

Video Carta
Recomendación de la casa



- 01
- 02
- 03**
- 04
- 05
- 06**
- 07**
- 08**
- 09
- 10**
- 11**
- 12
- 13
- 14**
- 15**
- 16**
- 17**
- 18**
- 19**
- 20**
- 21**
- 22**
- 23**
- 24
- 25
- 26**
- 27**
- 28**
- 29**
- 30**
- 31
- 32
- 33
- 34**
- 35**
- 36**
- 37
- 38
- 39
- 40**
- 41**
- 42



SUMARIO



BUEY DE LIMUSIN EN NAVIDAD

EL MEJOR QUESO DE ESPAÑA



EL MEJOR QUESO DEL MUNDO



FONDUE

El arte de las mejores fondues



DEGUSTACIÓN PREMIUM

Restaurante El Chato un buey imperial

EDITA Y PRODUCE:



Plaza de Poniente, 6. 3°C
47003 VALLADOLID
(ESPAÑA)

info@mirgan.com
www.mirgan.com

Prohibida su reproducción, edición o transmisión total o parcial por cualquier medio y en cualquier soporte sin la autorización escrita del editor.

DIRECCIÓN EJECUTIVA
JAVIER MIRANDA
direccion@vacunodeelite.es

DIRECCIÓN COMERCIAL
Y MARKETING
INMACULADA GANGOSO
publicidad@vacunodeelite.es

COORDINADORA
DE REDACCIÓN
CARMEN MUÑOZ
redaccion@vacunodeelite.es

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
ÁLVARO BURGUENO
imagen@vacunodeelite.es

ADMÓN. Y CONTABILIDAD
LAURA LUENGO
contabilidad@vacunodeelite.es

COORDINACIÓN DE ÁREAS
GREGORIO ALCÁNTARA (Leche)
JUAN RAMÓN GALLEGO (Carne)

SUSCRIPCIONES
MARÍA FERNÁNDEZ
suscripciones@vacunodeelite.es

Síguenos en:    



Pza. de Poniente, 6. 3°C
47003 VALLADOLID
(ESPAÑA)

Tf. 983 857 659
info@mercadovacuno.com
www.mercadovacuno.com

Mercado Vacuno no se hace responsable de las opiniones vertidas por los colaboradores en sus artículos.

© Mercado Vacuno
Todos los derechos reservados.

*Pienso en queso y,
naturalmente, soy feliz*

poncelet

www.poncelet.es





Navidades con vacuno

Las fiestas navideñas son un escenario absolutamente ideal para que las producciones del vacuno puedan brillar con fuerza propia. En las casas españolas, desde el 24 de diciembre hasta el 6 de enero, y en las de otros países del mundo dependiendo de las fechas de celebración en cada uno de esos países, los productos del vacuno son protagonistas gracias a su excelencia y su calidad, considerada durante siglos por los consumidores.

La carne de vacuno es un referente fundamental. Podemos ir hacia atrás a la espectacular y ancestral tradición de cocina centroeuropea, con esos cortes clásicos de la carne, los puntos de cocción en su punto perfecto, las guarniciones que juegan un papel colorista y con puntos de sabor diferentes y salsas que saben potenciar los sabores. Contra un buen solomillo de ternera, por poner un ejemplo, es complicado oponer resistencia.

Eso sucede con la carne... pero tampoco puede olvidarse el papel de los productos lácteos, como sabrosos quesos, suntuosos yogures o elaboraciones dulces.

Como siempre, como ahora y como mañana, los productos del vacuno siempre serán protagonistas en las celebraciones navideñas.



Solomillo Wellington

El solomillo no es de un tal Wellington...

Dicen que el nombre del afamado solomillo Wellington se debe al nombre de Arthur Wellesley, primer duque de Wellington, aunque lo cierto es que el origen exacto del nombre no está claro y no se ha encontrado una conexión definida entre el plato y el duque.

Leah Hyslop, crítico de cocina de The Daily Telegraph, señaló la curiosa similitud del plato con el 'filet de boeuf en croûte francés', lo que podría implicar que 'solomillo Wellington' fue un "cambio patriótico oportuno de un plato continental de moda". Sin embargo, no hay recetas del siglo XIX para el plato.

Hay una mención de 'filete de ternera a la Wellington' en Los Angeles Times de 1903, y una referencia de 1899 en un menú. También se ha hablado de un posible origen de Irlanda.

En el libro de cocina clásico polaco, terminado en 1909 y publicado por primera vez en 1910 por Maria Ochorowicz-Monatowa (1866-1925), 'El libro de cocina universal', hay una receta de filete de

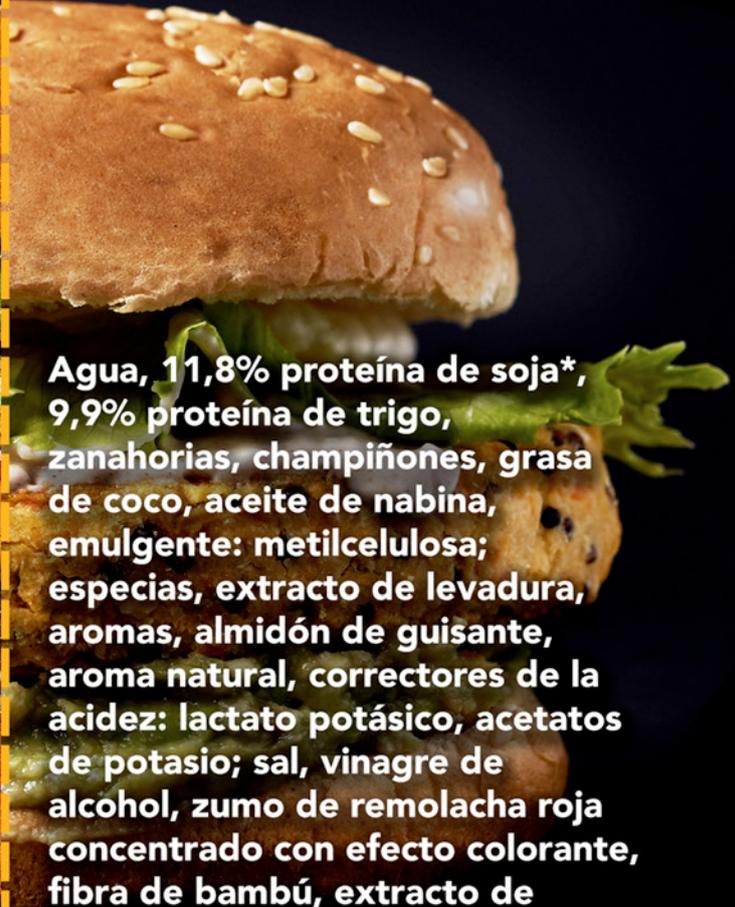
ternera a la Wellington. La receta no difiere del plato conocido más tarde con este nombre. Es un filete de ternera envuelto en hojaldre, horneado y servido con trufa o salsa de Madeira. La autora, que dominó sus habilidades culinarias tanto en París como en Viena a finales del siglo XIX, afirmó que había recibido esta receta del cocinero de la corte imperial de Viena.



Hamburguesa 100% Carne Vacuno



Imitación 100% vegana



Agua, 11,8% proteína de soja*, 9,9% proteína de trigo, zanahorias, champiñones, grasa de coco, aceite de nabina, emulgente: metilcelulosa; especias, extracto de levadura, aromas, almidón de guisante, aroma natural, correctores de la acidez: lactato potásico, acetatos de potasio; sal, vinagre de alcohol, zumo de remolacha roja concentrado con efecto colorante, fibra de bambú, extracto de especias, aroma de humo, acidulante: ácido cítrico; antioxidante: ácido ascórbico. Puede contener trazas de mostaza y apio. *Origen: UE.

**LA HAMBURGUESA
si no es de carne
es otra cosa**

BUSCALESUNNOMBRE.COM

Roast Beef



Proletario o medieval

El Roast Beef es un plato de ternera asado y generalmente se sirve como plato principal de una comida. En el mundo anglosajón, es una de las carnes que a menudo se sirven en el almuerzo o la cena de los domingos. El conocido pudín de Yorkshire es un acompañamiento estándar. La carne asada en rodajas también se vende como embutido y se usa como relleno de sándwich. Incluso el Roast Beef sobrante se puede picar y convertir en picadillo.



— *Medieval*

Recompensa de los señores feudales a los siervos después de la misa del domingo tras practicar sus técnicas de combate.

¿Cuál es su origen?

Hay dos grandes teorías sobre su origen:

— *Proletario*

Durante la Revolución Industrial, una familia de la ciudad de Yorkshire dejó un corte de ternera en el horno antes de ir a la iglesia... y les encantó el resultado.

Pudín de Yorkshire

Es un pudín horneado hecho con una masa de huevos, harina y leche o agua. Como primer plato, se puede acompañar con salsa de cebolla. Como plato principal, se puede servir con carne de res y salsa, y es parte del asado tradicional de los domingos, pero también se puede llenar con alimentos como salchichas y puré.

BUEY DE LIMUSÍN EN NAVIDAD



Una imagen vale más que mil palabras... En la fotografía podemos ver un magnífico ejemplar de **buey limusín**, de pura raza, que ha alcanzado un peso de **838 kg en canal** y a su orgulloso criador, **D. Alfonso Fernández**, de la **Ganadería Fernández Segura y Otro C.B. de Muzkiz, Vizcaya**, que además de ganaderos son **carniceros**.

Pero no nos quedemos únicamente con lo impresionante de su tamaño porque en esta ocasión se trata de cantidad pero sobre todo de carne de calidad. De una auténtica **delicia gastronómica** resultado del trabajo ininterrumpido y perseverante de muchos años, mejorando la genética de la raza Limusina.

Esta ganadería siempre se ha caracterizado por su activa participación en el Programa de Cría y Mejora de la Raza Limusina y por su convencimiento de que era necesario realizar un buen trabajo constante y consistente





por parte de todos y cada uno de los ganaderos para ir mejorando la genética de la raza limusina en España. El resultado es evidente: la morfología de los animales de **raza limusina** es cada vez mejor lo que le convierte en una **raza de carne, muy apreciada por los carniceros por su alto rendimiento cárnico.**

Pero se trata de un trabajo sacrificado, de dedicación y de paciencia, porque para llegar a conseguir un buey tan increíble como éste, nos tenemos que remontar a hace 6 años y medio, cuando estos ganaderos deciden castrar en la propia explotación a un ternero nacido en ella, que ya tenía 10 meses y que presentaba una magnífica morfología.

Han sido **6 años y medio cuidando a ese buey de pura raza limusina**, dejándolo pastar libre y que en los últimos 10 meses fue alimentado con piensos naturales y forrajes de la más alta calidad. Ingredientes que permiten que la **cantidad de grasa que presenta la carne de limusín sea baja, consiguiendo una carne muy tierna, muy fina y magra a la vez que sabrosa.** Gracias al debido marmoleo -grasa entreverada entre las fibras musculares-, es decir, con poca grasa periférica, la raza Limusín produce **carne de calidad con un excelente sabor.**

Con el sacrificio de **este primer buey 100% limusín** se inicia una bonita tradición, de la ganadería

vasca Fernández Segura y Otro C.B. y de la carnicería Artecarne, que casi podría llamarse '**Buey de Navidad**' coincidiendo con los menús navideños.

De este modo, esta ganadería/carnicería quiere hacer un **reconocimiento especial a todos esos clientes fieles que les compran durante todo el año y van a comercializar este gran buey, pieza a pieza, íntegramente entre todos ellos**, de una carne excepcional y con trazabilidad totalmente garantizada.



www.razalimusin.org

Los
mejores
quesos

La cata del queso

José Luis Martín

Maestro Quesero Afinador
Qava de Quesos



Hacer una cata no es simplemente degustar un alimento, es un trabajo serio que tiene sus reglas. Se necesita una cierta experiencia y sobre todo mucha práctica para detectar ciertos olores y aromas.

Las principales cualidades que debe poseer un buen catador son la disciplina, la percepción, la reflexión y la memoria.

El tabaco, las especias, el alcohol, el picante y la sal ocultan sabores y enmascaran aromas sutiles, para lo cual es preciso abstenerse de ellos unas horas antes.

Un aspecto importantísimo de la cata es la “verbalización”, es decir, describir las sensaciones que percibimos en un lenguaje claro y sencillo. Por ejemplo, un queso “fuerte” puede significar para ciertas personas picante o muy picante, para otras con mucho sabor, o curado, añejo, podrido, etc. Por lo tanto, es importante tener buen vocabulario para poder expresar las palabras adecuadas y fáciles de entender. Esto, indudablemente, se consigue con la práctica y catando todo tipo de productos que luego nos puedan servir de referencia.

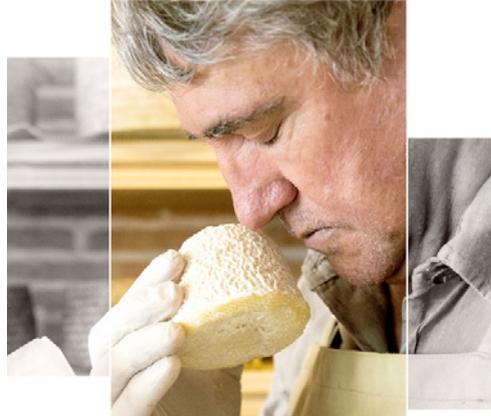
La preparación

La cata se debe realizar en un lugar ausente de ruidos y olores y con una temperatura ambiente que oscila alrededor de los 22°C. Debe existir una buena iluminación, mejor si es natural.

El queso debe ser cortado en el momento para que no se oxide y ordenado por familias, tipos de leche, grado de maduración, etc. El director de cata debe saber ordenarlos por especies y por intensidad del gusto, empezando por los más suaves. Es preciso sacarlos del frigorífico 4 o 5 horas antes para que se atemperen.

Se debe preservar el anonimato del queso eliminando la etiqueta o cualquier otro signo que pueda identificarlo: es lo que se denomina cata ciega. Los catadores no deben conocer en ningún momento el origen de los quesos.

Entre queso y queso se come algún pedazo de manzana tipo granny smith y se bebe agua mineral de débil mineralización. La manzana sirve para “arrastrar” la grasa del queso y el agua mineral deja la boca limpia para la siguiente muestra.



El análisis sensorial

Consiste en evaluar a través de los sentidos las características o atributos de un determinado producto. En el caso del queso, conlleva una metodología donde cada atributo posee una definición sensorial y precisa de una técnica de evaluación.

Estas características sensoriales son evaluadas cuantitativamente mediante dos tipos de escalas, una de 0 a 7 puntos para la textura y otra de 3 niveles (débil, medio y elevado) para cuantificar los olores, aromas y sabores.

Los parámetros a tener en cuenta son los siguientes:

ASPECTO (sentido de la vista)

- **Aspecto exterior:** Forma, corteza, tamaño.
- **Aspecto interior:** Color, ojos, aberturas o cavidades, diferencias de color.

TEXTURA (sentidos de la vista, tacto y oído)

- **Características de superficie:** visuales y táctiles.
- **Características mecánicas:** Elasticidad, firmeza, deformabilidad, friabilidad, adherencia.
- **Características geométricas:** Tamaño del grano, granulosidad, presencia de cristales.
- **Otras características de la textura:** Solubilidad, impresión de humedad.
- **Otros descriptores de la textura:** Fundente, plástico, fibroso, rechinante (oído) y crujiente (oído)
- **Impresión global:** Cerrado/compacto, gomoso, pastoso, dúctil, grumoso, completo.

CONJUNTO OLFATO-GUSTATIVO

- **Olor:** Intensidad, familia de olores.
- **Aroma:** Intensidad, familia de aromas.
- **Sabores básicos:** Dulce, amargo, ácido, salado y umami.
- **Sensaciones trigeminales:** Sabores agresivos y extraños.
- **Gusto residual ó retrogusto:** Intensidad, familia de aromas, otros sabores.
- **Persistencia global:** Baja, media, alta.

La cata

Existen muchos tipos de catas: las más comunes son las descriptivas y las catas-concurso. En las primeras se realiza un análisis sensorial, es algo así como la radiografía o el carnet de identidad del queso donde sólo se refleja “cómo” es el queso. En el caso de una cata-concurso el catador valora y puntúa el queso en función de sus conocimientos y de sus impresiones sensoriales basadas en la metodología del análisis sensorial.

En ambos casos se utilizan fichas apropiadas que rellena el catador y que sirven para dejar constancia por escrito de las sensaciones percibidas en cada muestra.

Pasos a seguir en la degustación de la muestra:

ACCIÓN	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	SENTIDOS UTILIZADOS
MIRAR	(Aspecto y textura)	Vista
TOCAR	(Textura)	Tacto (dedos)
OLER	(Olfato)	Olfato (vía directa)
MORDER	(Textura en boca)	Tacto (boca, dientes, muelas)
DEFORMAR	(Textura en boca y conjunto olfato-gustativo)	Tacto, olfato (vía retronasal) y gusto
REDUCIR al estado de bolo alimenticio antes de tragar.	(Textura en boca y conjunto olfato-gustativo)	Tacto, olfato (vía retronasal) y gusto



El aspecto

Mediante el sentido de la vista observamos el **aspecto exterior**, es decir, qué forma tiene el queso (cilíndrico, tubular, discoidal, etc); cómo es la corteza (lisa, rugosa, con marcas, lavada con vino, untada de aceite, etc); el tamaño que puede ser pequeño para los quesos menores de 1 kg hasta grande para aquellos de más de 3 kg.

Al partir el queso (**aspecto interior**) empezamos a descubrir el color de la pasta que puede ser blanco en los quesos de cabra aunque los muy maduros pueden llegar a tener un ligero color beige. Los quesos de oveja son de color blanco-hueso llegando a un color amarillo tenue ó pajizo en los maduros. El color en los de vaca varía del blanco marfil en los más tiernos a un amarillo-naranja en los más maduros. La intensidad del amarillo se manifiesta más en los animales que pastan en los prados.

En los quesos azules la pasta es de color blanco a blanco-marfil con vetas verde-azuladas más o menos oscuras dependiendo del tipo y grado de maduración.

El tamaño, la forma y la cantidad de ojos indican si el queso ha tenido una correcta fermentación. Los buenos quesos de leche cruda poseen ojos pequeños (< 2mm), redondos o ligeramente aplastados, brillantes, repartidos de forma regular y en cantidad limitada.

Cuando los ojos son grandes y numerosos es que se han producido fermentaciones indeseables producidas por bacterias coliformes. Estos microorganismos provocan una pasta esponjosa cuyo sabor es agrio y desagradable.

Las aberturas o cavidades señalan una falta de unión de la pasta debido a una mala acidificación, que la cuajada se ha enfriado y suelda mal, o debido a un prensado defectuoso. Si además, el queso está abombado y al cortarlo desprende un olor desagradable (a huevo podrido) es síntoma de gérmenes butíricos y hay que desecharlo.

La presencia de puntos blancos (cristales) es sinónimo de larga maduración. Son los mismos que aparecen en los jamones ya muy curados denominados cristales de tirosina.

La ausencia de ojos se produce dejando acidificar la cuajada bajo el suero. La formación de un grano muy pequeño y un tiempo excesivo en prensa también favorece esta textura. A este tipo de queso sin ojos se le denomina queso ciego.

La textura en boca

Juega un papel muy importante a la hora de percibir los sabores. Para apreciarla, debemos recurrir a los mecano- receptores (lengua, muelas y dientes).

Al morder empezamos a percibir las **características mecánicas**, tales como la firmeza (el grado de dureza), la deformabilidad, el grado de adhesividad y su friabilidad (facilidad para desmenuzarse en muchos pedazos)

Durante, y al final de la masticación percibimos la **granulosidad**, una sensación que puede ser de tipo fino (harina fina, azúcar glassé) como en las tortas y otros quesos blandos; arenoso (pera joven) típico de ciertos azules como el Cabrales; granuloso (sémola).

Finalmente, existen otros aspectos de la textura en boca que aportan una valiosa información. La solubilidad, es decir, cuando una muestra funde más o menos rápido en la boca. La famosa Torta del Casar tiene una alta solubilidad en boca.

El grado de **impresión de humedad** puede ser muy bajo cuando necesitamos producir mucha saliva mientras masticamos para poder tragar el queso. Por el contrario existen quesos con una impresión de humedad alta (liberan mucha humedad) tales como los frescos muy jugosos.

La **gomosidad** se manifiesta en aquellos quesos (Emmental) cuya consistencia plástica se hace maleable después de un cierto esfuerzo.

La **pastosidad** (ciertos quesos canarios) posee un carácter adherente y harinoso a la vez.

Finalmente, podemos percibir una sensación crujiente en el oído cuando masticamos un queso con **cristales**, caso del Parmesano, Mahón añejo, etc.

El conjunto olfato—gustativo

Es quizá la parte más importante pues, a través de él, vamos a percibir los olores, aromas, sabores y otras sensaciones que, añadidas al gusto residual y la persistencia, nos van a servir para describir e identificar correctamente un queso.

El **olor** así como su intensidad lo percibimos cuando acercamos el queso a la nariz. Dicha intensidad puede ser baja como en los quesos frescos o tiernos de vaca o muy alta en los quesos azules y otros como Acehúche, o un Cammenbert ya amoniactal muy evolucionado.

Después de oler el queso y apreciar su intensidad identificamos la familia a la que pertenecen.

- **Lácticos:** yogur, mantequilla, leche cocida, nata, suero ...
- **Vegetales:** hierba, heno, madera verde, verduras ...
- **Florales:** miel, rosa, violeta ...
- **Afrutados:** cítricos, frutas tropicales, manzana, albaricoque, frutos secos crudos..
- **Torrefactos:** caramelo oscuro, vainilla, frutos secos tostados, café, chocolate..
- **Espicias:** clavo, nuez moscada, menta, pimienta ...
- **Animales:** establo, estiércol, cuajo ...
- **Olores agresivos:** rancio, amoniacal, butírico, acético, agrio, jabón, pútrido, propiónico, sulfuroso, picante en nariz, mohoso ...

El **aroma** es definido como un conjunto de sensaciones que detectamos por vía retronasal durante la degustación.

Para captarlo hay que masticar durante algunos segundos manteniendo la respiración, a continuación liberamos el aire por la nariz a rachas, con la boca cerrada, con el fin de que los aromas aparezcan así como su intensidad que puede ser débil en los quesos tiernos y pasteurizados de media curación y alta en los de leche cruda.

La familia de **aromas** se identifican de la misma manera que para la de los de olores.

Los **sabores básicos** ó elementales los percibimos en la lengua. El dulce y salado en la parte baja, el sabor ácido en los laterales y el amargo en la parte alta y hacia el centro.

En la cavidad bucal también percibimos sensaciones irritantes, agresivas y extrañas denominadas **sensaciones trigeminales** que producen sabores irritantes (picante, astringente, ardiente) y agresivos (acre, metálico, medicamentoso, etc)

El gusto residual ó **regusto** es una sensación olfato-gustativa que aparece al final de la degustación y que difiere de las sensaciones percibidas durante su permanencia en boca.

En el gusto residual pueden figurar aromas, sabores elementales y otras sensaciones intrabucales y se analiza de la misma manera que para el olor y el aroma.

Finalmente la **persistencia global** es la duración de la sensación olfato-gustativa, es decir, el tiempo que permanece el sabor en boca y que puede ser breve si dura menos de 3 segundos, media entre 10 y 15 segundos y larga si persiste más de 30 segundos.



Quesos Artesanos Afinados Exclusivamente Españoles

C/ Doctor Castelo 34
28009 Madrid
www.qavadequesos.com

QAVA
— x —
MARTÍN AFINADOR

El azul Savel, se convierte en el mejor queso de España



Ya tenemos los mejores quesos de España después de celebrarse el campeonato de quesos más importante de España, dentro del marco del Salón Gourmets 2021. Se han presentado más de 800 variedades de las cuales el jurado, compuesto por 60 profesionales, seleccionó 90 para la final.

Además, entre todos los ganadores se ha seleccionado a Savel de la quesería Airas Moniz como Mejor Queso de España, un queso azul, elaborado con leche cruda de vaca Jersey en pastoreo, procedente de Chantada (Lugo) que ha sorprendido al jurado por su olor, sabor y textura.

Esta quesería gallega elabora sus productos con la leche de las vacas de raza Jersey, de **pelo marrón** y **muy dócil** que se caracteriza por su **calidad de leche**, tanto en grasa como en proteína. Es la **de mayor producción de grasa y sólidos no grasos en la leche** que destaca por su color amarillo.

Puede llegar a pesar 450 kilos y cuenta con una producción diaria de leche de unos 14 kilos aproximadamente. Estas vacas fueron **nacidas especialmente para el pastoreo** del que se alimentan prácticamente todo el año, además de hierba seca y cereales. Libre de ensilados.



Más información sobre la quesería Airas Moniz en su web:
www.airasmoniz.com

El Mejor Queso del Mundo 2021 es Artesano y es Español: Olavidia de Quesos y Besos



Elegido entre más 4.079 quesos de 40 nacionalidades de los 6 continentes, elegidos por más de 230 jueces internacionales de reconocido prestigio. Así comienza el primer día del International Cheese Festival, que ha convertido a Oviedo en la capital mundial del queso, acogiendo la 33ª edición de los premios World Cheese Awards, con aproximadamente 10.000 asistentes de diferentes partes del mundo.

De entre todos el Mejor Queso del Mundo es nuestro querido Olavidia, queso de leche pasteurizada de cabra con dos semanas de afinado. Os dejamos la nota de cata de Jose Luis Martín, Maestro Afinador de Quesos en QAVA:

“Silvia y Francisco fueron los los ganadores absolutos del Campeonato Gourmetquesos 2018 entre más de 800 quesos presentados a concurso. El queso Olavidia se caracteriza por llevar una fina capa de carbón vegetal en el centro del queso que lo hace muy atractivo y apetitoso.”

Olor a seta de bosque con fondos caprinos suaves. Textura semiblanda, cremoso y fundente al paladar. Sabor afrutado, con una acidez suave (cútricos), notas de nata dulce y aromas caprinos muy atenuados.

Regusto a setas, soto bosque y un punto ligero de amargor y picante sutil, si se come con corteza.”

Para pedidos y reservas: ww.qavadequesos.com/producto/olavidia

¿Sabías que hay más de una fondue?

La fondue es una comida típica de Suiza, originaria de los macizos montañosos de Jura y norte de los Alpes, cerca de la frontera franco-suiza italiana. La fondue original, que se extendió a las regiones limítrofes de Francia e Italia, era una fondue de queso. Ha dado lugar a numerosas variantes y su fama se ha extendido a muchos países del mundo.

Hay tres tipos clásicos de fondue:

1. Fondue de queso

La receta clásica se basa en la mezcla de diferentes quesos, como el Gruyère, el Emmental y el Vacherin. A esta combinación de quesos se añade un toque de ajo, hierbas aromáticas y aguardiente tipo Kirsch.



Curiosidades...

- Durante la fondue se puede jugar a prenda o castigo: cuando a uno de los comensales se le cae un trozo de pan (fondue de queso), de carne (fondue de carne) o fruta (fondue de chocolate), tiene que pagar una prenda o someterse al juicio de los demás comensales, para quienes tendrá que realizar un 'acto de castigo' (penitencia). Esta tradición aparece en el comic de 'Astérix en Helvecia', durante una fondue de queso.

- Existe un instrumento curioso para recoger trozos caídos dentro de la olla. Es un minicolador que acompaña en ocasiones al juego de pinchos.

(Curiosidades de Wikipedia)

2. fondue bourguignonne

En este nombre se esconde la clásica fondue de carne. En este caso, contiene aceite para freír. La pieza de carne se trincha, se sumerge en el aceite hirviendo y esperar unos segundos hasta que se dore.

3. fondue de chocolate

Variedad para los adictos al dulce. Cualquier pieza de fruta puede fundirse en chocolate.

LOS CHACHOS, BOMBÓN de Wagyu Ibérico



La carne de Wagyu Ibérico ha demostrado ser muy versátil. Al igual que con el maravilloso cerdo ibérico, de esta raza de vacuno también se aprovechan hasta los andares.

Tenemos un amplio y selecto abanico de deliciosas opciones para deleitarnos con esta carne, pudiendo cocinarla en la barbacoa, con los exclusivos tomahawks, pasando por los chuletones, entrecots, tapilla o las hamburguesas, guisos con el redondo o los osobucos.

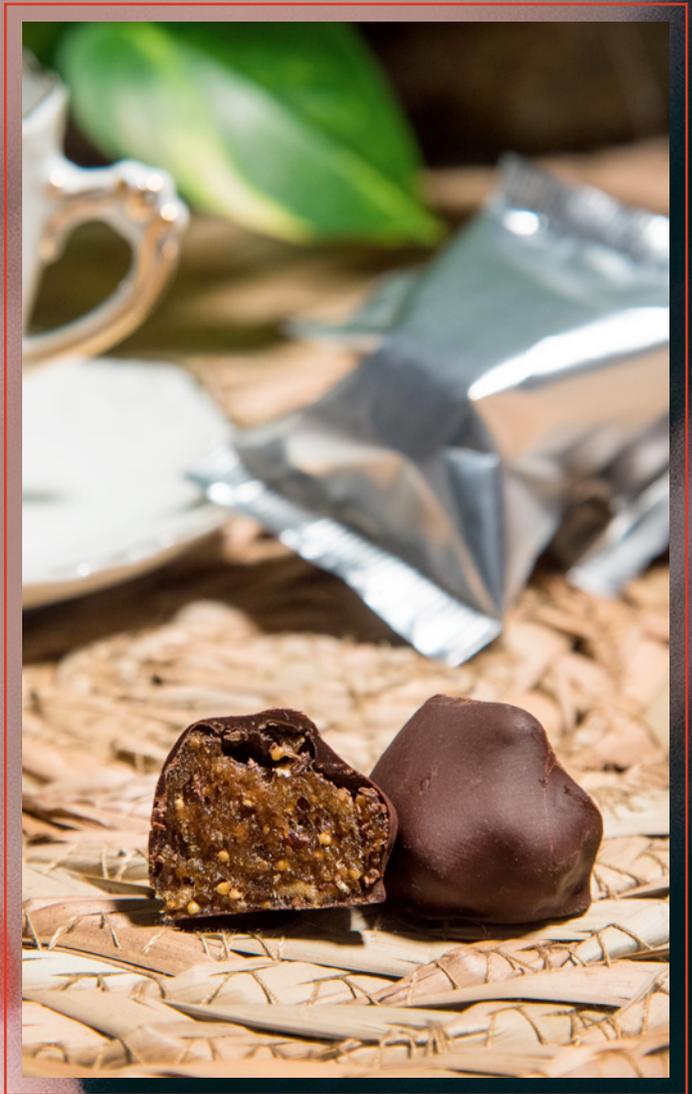
Llaman la atención los curados y embutidos que se pueden llegar a hacer, con esos jamones y paletas de cualidades que poco o nada envidian a las del famoso cerdo ibérico de bellota. Y los lomos y solomillos embuchados, chorizos y salchichones, todos ellos con un sello genuino de sabor.

La 5ª gama de carrilleras y de rabo de Wagyu Ibérico fue el proyecto presentado por Tierra

Inquieta y por Wagyu Ibérico, representados por Manuel Gil y por Alfonso Cobaleda para el curso del I Programa de Emprendimiento e Innovación Sostenible en el que participaron a principios de 2021 de la Fundación Tatiana Pérez de Guzmán el Bueno. Llegando a ser premiado con el mejor proyecto del curso que brindaba un reconocimiento tanto académico como económico.

Con este premio económico recibido que nos da un gran apoyo económico y buscando nuevos retos, decidimos poner en marcha un novedoso proyecto al que denominamos los CHACHOS, cuyo objetivo consistía en buscar la fórmula para hacer un dulce de chocolate, tipo chocolatina o bombón y que incluyese algún producto de Wagyu Ibérico.

Empezamos a trabajar a principios de agosto en una chocolatina y en unos bombones con virutas de jamón de Wagyu Ibérico. Teníamos el jamón de



Wagyu y teníamos la técnica para transformarlo en virutas, solo nos faltaba incorporarlo a un bombón.

El primero en salir ha sido el bombón de higo de virutas de jamón de Wagyu Ibérico. Para estas Navidades hemos preparado una edición limitada de estos deliciosos bombones.

Debemos tener en cuenta que en Extremadura se saben hacer buenos bombones de higo, pero el reto era que quedara muy compensado el amargor del chocolate con el dulce del higo contraponiéndose finalmente el salado del jamón del Wagyu Ibérico. Era una difícil complementación de sabores en la que todos debían aportar pero sin desmerecer a ninguno de sus componentes, todos ellos de altísima calidad.

Y así, llegamos a un producto único y con glamour, diferente y diferenciador, con sentido y que aporta ese deseo de comerse otro, después

de otro,... Un nuevo producto de Wagyu Ibérico, que no solo podemos comer en unas croquetas de entrante o en una carne a la brasa, sino que también podemos encontrarlo en los postres con una torrija o en un bombón de higo con virutas de jamón de Wagyu Ibérico.

Nuestro agradecimiento expreso a la Fundación Tatiana Pérez de Guzmán el Bueno que nos becó para formarnos y a la vez conocer otros emprendedores, con quien juntarnos y animarnos a crear proyectos conjuntos. Hoy nos encontramos felices e inmersos disfrutando de un delicioso, único y glamuroso bombón de higo con virutas de jamón de Wagyu Ibérico, mañana, iremos viendo hacia dónde dirigirnos.

*El equipo de Wagyu Ibérico
os desea un ¡Feliz y Próspero
año 2022!*

Pagos de Izcala

- Alta genética Angus y Wagyu -



 Topas (Salamanca)

 649746215

 @Pagos_izcala

 /Pagosdeizcala



¿Por qué Pagos de Izcala?

Carnes premium

Ganadería extensiva

1

Animales alimentados a pasto:
Las praderas de Izcala están sembradas con una cuidada selección de leguminosas y prateses que junto al pasto natural componen su dieta.

2

Completa libertad de movimiento:
Gracias a la alta actividad de nuestros animales, su cuerpo demanda mayor cantidad de O₂ lo que se traduce en un color rojo intenso en la carne.

3

Larga estancia en la finca:
Los animales crecen en la finca mínimo los 18 meses de edad, lo que hace que la infiltración de la grasa en el músculo esté desarrollado.

4

Características:
La alimentación a pasto potencia el sabor intenso de la carne de las angus en esa edad y la actividad intensifica el color rojizo que la caracteriza.

Reflejo en la carne

- El movimiento de los animales intensifica el color de la carne y equilibra las grasas.
- La alimentación a pasto presenta múltiples beneficios en la carne:
 - Potencia la intensidad del sabor.
 - Aumenta el almacenamiento de ácidos grasos omega-3 en sus tejidos y equilibra la proporción respecto al omega-6.
 - Más vitamina E y B2 que otras carnes rojas.
 - Presenta más calcio, magnesio y potasio.
- La larga estancia en la finca favorece la formación de grasa infiltrada en el músculo, es decir, incrementa el marmoleo.

Más información sobre nuestros productos en
www.pagosdeizcala.com



Un curioso corte

Un **Hanger Steak**, también conocido como filete de carniceiro, lomo colgante o solomillo de pulmón, es un corte de filete de ternera apreciado por su sabor. Este corte se toma del plato, que es la parte superior del vientre del animal. En el pasado, se encontraba entre varios cortes de carne de res que a veces se conocían como 'bistec de carniceiro', porque los carniceros a menudo lo guardaban para sí mismos en lugar de ofrecerlo a la venta. Esto se

debe a que la población en general creía que se trataba de un corte de carne crudo, aunque en realidad es uno de los más tiernos.

El solomillo de pulmón se asemeja al filete de falda en textura y sabor. Es un par de músculos vagamente en forma de V con una membrana larga y no comestible que corre por el medio. Suele ser el corte más tierno de un animal, aparte del lomo, que no tiene grasa.

RIB EYE

Músculos de tierno acero



Es una carne blanda y muy jugosa que se obtiene del lomo alto ubicado en la región dorsal. Es una pieza muy valorada extraída de la sección de la costilla de ternera, entre las costillas seis y la doce. Los 'filetes de ojo' de bistec (traducción literal) están mayoritariamente compuestos por el músculo longísimo, pero también pueden contener partes de los músculos complejo y espinoso.

En países como Argentina, donde se adora esta pieza, se denomina Ojo de Bife y por la infiltración grasa (marmoleo), se

le considera un corte Premium. Allí, en razas de vacuno como la Angus -que es la mayoritaria, éste es un aspecto de la genética que se cuida mucho en las ganaderías para la mejora de la carne.

Para cocinar el Rib Eye, se aconseja que atempere unos 10-15 minutos después de sacarlo de la

nevera, echarle algo de sal y untar de aceite, aunque esto ya depende de los gustos de quien lo cocine. Se puede cocinar a la parrilla o en sartén, como métodos mejor valorados habitualmente y con tiempos de cocinado que van desde los 3 a los 5 minutos en función de si nos gusta más o menos hecho.

El color de la carne



Te has preguntado alguna vez ¿de qué depende el color de la carne?. Hay distintos factores que influyen en el color de ésta, pero sin duda el principal a tener en cuenta es la **mioglobina**. La mioglobina es un pigmento que contiene hierro y cumple en el músculo la misma función que la hemoglobina en la sangre, o sea, transportar y almacenar el oxígeno necesario para el funcionamiento del tejido.

Pero, y a pesar de que la mioglobina pueda considerarse el factor principal, no debemos dejar sopesar otros factores como la **alimentación del animal, su edad** o el ejercicio realizado, así como el tiempo de almacenamiento de la carne como veremos más adelante. Y es que estos factores pueden provocar alteraciones en el color de la carne que hagan que nos surjan dudas sobre el estado de la misma. Por ello, a continuación, vamos a dar respuesta a muchas de las preguntas sobre el color de la carne que estamos seguros de que en algún momento os habéis podido formular.

¿Cuál es el color que debe tener la carne cuando es fresca?

El color óptimo de la superficie de la carne es:

- **Cereza-rojizo** para la carne de cebón y de vacuno mayor.
- **Rosa pálido** para el lechal, la ternera y el añojo.
- **Rojo cereza-oscuro** para cordero.
- **Rosa-grisáceo** para cerdo.

¿De dónde procede el color rojo o rosado?

La mioglobina, proteína responsable del color rojo, no circula en la sangre, se fija en las células del tejido y cuando se mezcla con oxígeno, se convierte en oximioglobina y produce un color brillante. El color restante proviene de la hemoglobina, la cual se encuentra principalmente en la sangre que circula, pero se puede encontrar en pequeñas cantidades en los tejidos después del sacrificio.

Además de la mioglobina y la hemoglobina, debemos tener en cuenta otros aspectos que tienen influencia sobre el color final de la carne como pueden ser:

- **Raza.** Algunas razas tienen más predisposición genética a la generación de mioglobina y hemoglobina.
- **Edad.** La mioglobina aumenta con la edad, razón por la cual la carne de los animales más longevos es de un color más oscuro.
- **Ejercicio realizado.** Los músculos ejercitados siempre tendrán una tonalidad más oscura. Esto implica que dentro de la misma raza puede haber variaciones significativas de color.
- **Dieta.** Es otro de los aspectos a tener en cuenta ya que condiciona la composición nutricional de la carne y, por tanto, su color.
- **Conservación.** Cuanto más **madurada** este la pieza, más oscuro será el color de ésta. Durante la maduración las enzimas proteolíticas actúan desnaturalizando las proteínas del músculo con el objetivo de ablandar la carne y conseguir una ternura adecuada. Este proceso se realiza

en condiciones de refrigeración con una temperatura y humedad determinadas, de forma que conforme el proceso avanza, se incrementa la liberación controlada de sustancias volátiles y aminoácidos libres derivados de la oxidación lipídica.

¿Por qué hay carnes más rojas y otras más blancas?

A diferencia de la roja, la carne blanca como la del pollo, el conejo o el pavo, contiene pocas grasas y es relativamente pobre en mioglobina. Consiste sobre todo en fibras musculares lisas.

¿Qué causa el color tornasol en las carnes?

En los compuestos de carne existen varios pigmentos que dan un color tornasol o verduzco al ser expuestos al calor y al procesamiento. El envolver la carne en empaques sellados y almacenarlos fuera de la luz ayudará a prevenir esta situación.

Es importante subrayar que **la aparición del color tornasol no representa una disminución en la calidad o la inocuidad de la carne.**

¿Qué causa el color grisáceo o verde en las carnes curadas?

Las soluciones aplicadas en el desarrollo de este proceso son de color para distinguirlo de los demás ingredientes (tales como el azúcar o la sal) usados en productos cárnicos madurados y frescos. Esto provoca un cambio de color del músculo.

¿Qué pasa si el color de la carne varía al refrigerarlo y/o congelarlo?

Este oscurecimiento se debe a la oxidación, a los cambios químicos en la mioglobina, debido al contenido de oxígeno. Este es un cambio normal durante el período de **refrigeración y/o congelación** por lo que no debes preocuparte.

El impacto del frío sobre la carne se verá minimizado siempre que la guardes en su embalaje original, sin abrir, o en su defecto, sellada al vacío ya que de esta forma se reducirá el proceso de oxidación por la escasez de oxígeno.

¿Qué son las manchas blancas secas?

Estos cercos blanquecinos se producen por quemaduras de frío. Cuando la carne de vacuno se ha congelado por un período de tiempo prolongado o no se ha sellado apropiadamente. El producto se mantiene sano para comer, pero las áreas con quemaduras de frío se secarán y no tendrán sabor.

Cuándo la carne está en el mostrador, ¿por qué algunas son de un color rojo brillante y otras de color oscuro?

Cuando la carne es fresca y está protegida del contacto con el aire (como el envasado al vacío),





ésta tiene el color rojo púrpura de la mioglobina. Sin embargo, cuando ésta se expone al aire, la mioglobina forma el pigmento oximioglobina, el cual le proporciona a la carne un color rojocereza agradable.

Cuando la carne está expuesta a la luz, al igual que en el contacto continuo al oxígeno como ocurre con la mioglobina y la oximioglobina, se produce la formación de metamioglobina, pigmento que torna la carne rojo-marrón.

¿Por qué la carne picada puede presentar un color rojizo por fuera pero un color marrón-grisáceo por dentro?

Este cambio de tonalidad no indica ningún problema en la carne y se debe a que el oxígeno del aire reacciona con los pigmentos de la carne para formar un color rojo brillante en el exterior. Mientras que su interior puede ser marrón-grisáceo debido a la falta de oxígeno penetrando debajo de la superficie.

¿La carne picada cocinada puede estar rosa por dentro?

Sí, la carne picada puede estar rosa por dentro después de haberla cocinado adecuadamente. El color rosa puede ser debido a una reacción entre el calor y la mioglobina, lo cual causa un color de rojo a rosa. También puede ocurrir cuando las verduras que contienen nitritos se cocinan junto con la carne.

¿Por qué la grasa a veces es blanca y otras amarilla?

El color de ésta nos indica la **edad del animal**. Así, si la grasa es blanca, quiere decir que el corte proviene de un animal joven y por tanto podrás degustar una carne más tierna y jugosa. Si por el contrario es algo amarillenta, debes asumir que la pieza pertenece a un animal de mayor edad y su sabor será más intenso y pronunciado.

La importancia del color de la carne

En definitiva, fijarnos detenidamente en el color de la carne nos permitirá asegurarnos que vamos a llevarnos a casa uno de los mejores cortes. Gracias al color podemos hacernos una idea de factores tan importantes como son el tipo de carne, su origen, la edad del animal, si la carne ha sido madurada o no, su sabor... lo que te permitirá adaptar tus comidas a todos los gustos y necesidades.

Información en colaboración con Miguel Vergara.

Más información en su blog: www.miguelvergara.com/actualidad/blog/

 *Miguel Vergara*

ANGUS



Descubre el auténtico sabor de una raza única
Discover the real taste of a unique breed



miguelvergara.com



Dehesa Grande, un futuro con nueva imagen



La cooperativa salmantina referente en el sector de vacuno de carne, Dehesa Grande, ha renovado su imagen corporativa tras más de 20 años, lo que supone un gran avance que pretende adelantarse a los nuevos tiempos del sector, respetando y poniendo en valor la historia de la cooperativa ganadera.

Este restyling, que se enmarca dentro del Plan Estratégico 2021-2025, responde a la necesidad de fortalecer la marca salmantina avanzando hacia un nuevo concepto más innovador y diferencial y “consolidando sus 20 años en el sector agroalimentario tanto a nivel nacional e internacional” argumenta su gerente, Octavio Gonzalo.

El nuevo logotipo mantiene matices “de lo que somos” e incluye nuevos detalles que consolidan hacia dónde quieren llegar y cuál es el camino. En este sentido, Gonzalo muestra su optimismo ante el futuro que se avecina al señalar un cambio de tendencia que favorecerá a la cooperativa, “y para el que llevamos años preparándonos y adaptándonos”.

Además, la nueva imagen corporativa está muy comprometida con el futuro de la cooperativa donde se seguirá potenciando la cadena de valor sostenible –

desde el punto de vista económico, medioambiental, social–; la consolidación de un modelo cooperativo; el orgullo de pertenencia y la unidad, la estabilidad y dinamización de los valores del mundo rural, entre otros aspectos.

El Plan Estratégico presentado el pasado mes de junio se estructura en torno a cuatro retos, comenzando por el objetivo de consolidar un modelo cooperativo para hacer frente al futuro. “Queremos definir un modelo de cooperativa más ágil y competitivo, un modelo para hacer frente al futuro. Asimismo, deseamos crecer y ganar unidad en base a alianzas estratégicas, entre otros desafíos”, comenta Gonzalo. Otro de los retos que se marcan en Dehesa Grande es potenciar una cadena de valor sostenible en todos los aspectos, así como lograr una excelencia operacional en todos los procesos de la cooperativa. La última apuesta persigue asegurar la rentabilidad y futuro con el crecimiento en nuevos canales. “Lo haremos ganando nuevos mercados en la exportación y apostando por potenciar más nuestro departamento de marketing y comunicación”.





Dehesa Grande



Especialistas en carne de vacuno

- 650 ganaderos
- 37 millones de euros
- Mercados nacionales e internacionales
- Certificación en Bienestar Animal WelfareQuality



Restaurante El Chato, un buey imperial



Este viaje comienza con una invitación a través de las redes sociales de Rubén Aranda, el propietario de uno de los establecimientos que mejor carne de buey sirve hoy en día, Restaurante El Chato, que con una foto de una canal tremenda nos dice: “Este es el magnífico ejemplar que vamos a servir este año en nuestras jornadas, no os lo podéis perder chicos”.

En Mercado Vacuno conocemos bien a Rubén y sus memorables jornadas gastronómicas del buey, de las que ya hemos dado buena cuenta el equipo de Vacuno de élite. La alta cocina se mezcla con el sabor de la tradición y con las historias ganaderas en torno al origen y crianza de los excepcionales ejemplares de buey que se sirven allí. La creatividad en las elaboraciones

sobresalientes de los platos ponen la guinda a esos sabores que son de los que no se olvidan.

La carne de buey tiene que cumplir una serie de condiciones que el consumidor (si no quiere ser engañado) necesita saber. El buey se castra después de su pubertad y se engorda con un cuidado especial durante más de dos años. Dependiendo de la raza, de la alimentación y de la calidad de vida de la animal, la carne será más o menos apreciada en el momento de consumirla, más allá de las maduraciones que ese es otro arte del que nos ocuparemos muy pronto. Y para ello, recomendamos preguntar en el momento por la trazabilidad del producto final que vamos a consumir, pues es fundamental conocer la información de la raza, lugar de nacimiento y



dónde se ha criado el animal, qué ha comido y si está libre de aditivos químicos, entre otros. Y si nos sirven vaca vieja, otro producto fantástico del que hablaremos más adelante, pero nos dicen que es buey, nos estarán engañando a todos los niveles.

Y para que no nos pase eso, para que podamos consumir una carne Premium de buey, tenemos que exigir su trazabilidad y que esté certificada con los sellos y garantías como el Blockchain Guaranteed y el Certificado Welfair de bienestar animal.

En el caso de Rubén, tenemos a disposición la información del animal, cuyo origen nos lleva a una ganadería con encanto especial, Cumbres

del Guadarrama, situada en Pinilla de Buitrago en la Sierra de Guadarrama. Miguel Ángel es el propietario y criador de los bueyes, que pastan a más de 2.000m. de altitud. Es un apasionado del vacuno y de su carne. El mimo y cuidado con el que durante más de seis años cría a cada buey es sencillamente espectacular y digno de mención. Después de este 'mise en place' previo a la degustación, tomamos conciencia de la experiencia de la que vamos a disfrutar, sin pretensiones, solo con los cinco sentidos a disposición de las elaboraciones que van llegando y que inundan nuestro ego gastronómico en su más puro estado hedonista.

Los colores, olores y sabores de cada plato, junto a las texturas y formas, van dando la razón de por



qué estamos aquí disfrutando de este menú que se explica por sí solo, aunque Rubén pone de su parte para redondear aquellos matices y detalles que puedan pasarse por alto, si no se presta la suficiente atención.

Se respira vacuno de calidad en cada uno de los poros de este restaurante, porque no queremos olvidarnos de esos quesos de vaca de la zona, servidos junto a otros platos tradicionales como los huevos de corral rotos, berenjenas con miel de caña, carne de vaca con D.O. País Vasco...y todo preparado siempre con el mimo que el entorno merece, regado con vinos de cuidada selección para los amantes del maridaje de alto standing.

La degustación termina, ha pasado el tiempo volando pero con la sensación de quedarse parado en un instante lleno de sabor. Llegamos al final de esta experiencia, donde el valor del producto es fundamental, pero que sin la buena mano de Rubén y su equipo, quedaría desnudo de un traje de calidad y altos vuelos que bien merece llevar.

Esta carne es imperial y ha de comerse 'con los ojos' de quien se enamora de una obra de arte.



www.tabernaelchato.com

*Sabores que emocionan
a tus sentidos*



*Nuestra vocación es ser un refugio de amigos, más que clientes,
donde poder abandonarse a los deleites de la máxima calidad
de nuestros productos y de nuestras elaboraciones.*

 **El Chato**
Tapas y Raciones

Reservas 91 137 57 34 • tabernaelchatobuitrago@gmail.com
Calle Real, 1 • BUITRAGO DEL LOZOYA (Madrid) • www.tabernaelchato.com



LO MEJOR DEL VACUNO A TU ALCANCE

LONJAS | COMPRA-VENTA DE GANADO
MERCADOS | SUBASTAS | CONCURSOS
MERCADO VACUNO TV | ...

El nuevo portal de Vacuno de élite® que te enseñará como nunca habías visto el valor del mejor vacuno. Los mercados que giran en torno al sector del vacuno de carne y al del vacuno de leche.

La carne y la leche de vacuno, los derivados lácteos, la gastronomía y el canal HORECA del vacuno, presentados en un formato interactivo para todos los públicos, desde los profesionales del sector del vacuno hasta los consumidores de cualquier parte del mundo.



la revista que se cocina a fuego lento para ofrecer al usuario una experiencia online única. Una nueva forma de mostrar los tesoros gastronómicos del vacuno y a sus protagonistas.

Disfrutar e interactuar mientras se te hace la boca agua...





**LA MARCA CERTIFICADA QUE REFLEJA EL ESFUERZO
Y SABER HACER DE TODO UN SECTOR.**



LÍDERES A NIVEL MUNDIAL

COMPROMISO BIENESTAR ANIMAL PAWS: TRANSPARENTE, OBJETIVO, RIGUROSO, CERTIFICADO Y ACREDITADO.

● REC

Vídeo Carta, recomendación de la casa

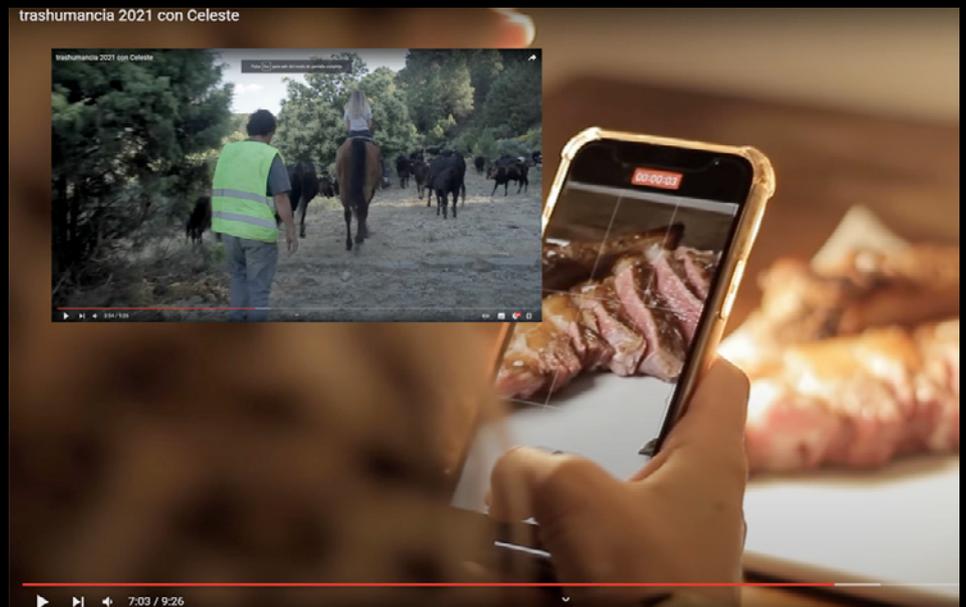
PROVACUNO

cumple 5 años de trabajo
por y para el sector del
Vacuno de Carne



CARNE DE ÁVILA

trashumancia con Celeste



00:00:2

HD 4K 25FPS

 99%



**BODEGA
EL CAPRICO**
apertura de chuletero
de raza Minhota



**WORLD CHEESE
AWARDS 2021**
quesería La Antigua

20:05

MENU ≡ ≡



和牛イベリコ

WAGYU
IBERICO

Producción natural

*Sabrosos bocados
de felicidad*

www.wagyuiberico.com

