

tendencias

talentos | diseño | moda | estilos **gastronomía**

‘Neomorcillas’ y ‘chococecinas’

Los embutidos españoles se renuevan para conquistar otros mercados

ROSA RIVAS
Madrid

“Que te den moreilla” ya no es una frase con tintes peyorativos. Al menos para los artesanos que están revolucionando el producto. Varias empresas nacidas en los años veinte y treinta han decidido tomar el tren de alta velocidad de la vanguardia con propuestas innovadoras.

Las morcillas de Burgos en distintas versiones y dimensiones ocuparon un lugar estelar en la zona *Tierra de Sabor* de Castilla y León durante la 25ª edición del Salón de Gourmets, celebrada hace unos días en Madrid. Entre las propuestas más sorprendentes: unos *nachos* de morcilla. Con apariencia de chocolate con sal, la cosa cambia cuando entran por la boca además de por los ojos. La base es morcilla suprema de Burgos (de tripa natural de cerdo) sin conservantes ni rastro de gluten, y con arroz bomba, que incrementa su aporte crujiente. El producto, a punto de salir al mercado, ha sido desarrollado en el restaurante Fábula por la cocinera Isabel Álvarez. Los promotores son Embutidos Cardaña (www.morcilladeburgos.com). Surgieron en 1925, pero en estos tiempos quieren “satisfacer tanto los paladares más castizos y tradicionalistas como a los más progresistas y transgresores”.

Así, proponen un paté ibérico y un calamar relleno de morcilla.

Este es un peculiar mar y montaña desarrollado por el chef burgalés Saúl Gómez Carrillo (Blue Gallery). En la órbita moreilla burgalesa también gira la firma Ríos (www.embutidosrios.es), con pinchitos y rodajas libres de gluten y preparadas para aperitivos y brochetas.

La *chococecina*, una tableta de chocolate negro con una sorpresa salada en el interior (virutas de cecina) es fruto de la colaboración de dos empresas de Astorga,



con naves vecinas en el polígono industrial: Confiterías El Arriero Maragato (www.confiteriamaragato.com) y Cecinas Pablo. Estar en la calle del Chocolate es cosa del destino. Así que decidieron juntar energías leonesas para fundir lo dulce y lo carnal. Al morder el chocolate un primer paladeo es amargo, pasa por una ligera fase dulce y culmina con toque salado. “La cecina está en el retrogusto. Con vino tinto el maridaje es perfecto, y si es del Bierzo, mejor”.



Trufitos de longaniza, chococecina y nachos de morcilla. F. LUIS SEVILLANO

propone José Arévalo, responsable de El Arriero Maragato. “Queremos innovar partiendo de sabores tradicionales”, asegura.

Y estos no son los únicos ejemplos de cómo los embutidos salen de la zona bruta para entrar en la galaxia del refinamiento y la ligereza y en el empaquetado glamuroso. Un atractivo para que el producto triunfe en el mercado nacional y en el internacional.

Los Embutidos Salgot (www.salgot.com) salieron al sector agroalimentario en 1928 y ahora, en el siglo XXI, quieren responder a la creciente demanda de productos naturales, sin conservantes ni colorantes y con la base animal de la materia prima alimentándose

“Queremos llegar a paladares castizos y transgresores”, dice una empresa

también de forma natural. Cebada, trigo, guisantes y aceite de oliva son ingredientes de la dieta de los cerdos. En una antigua canteira reforestada al pie del Montseny, tienen una ecogranja de investigación. Su novedad más reciente, el *cofucet*, en piezas largas y en bocaditos para picar.

Otra empresa centenaria y familiar, Melsa, lanza una novedad para conquistar los paladares con aperitivos. Localizada desde 1860 en Graus, localidad de la montaña de Huesca famosa por su exquisita longaniza, esta factoría artesanal (www.melsa.com) propone Trufitos. Son unas minilonganizas que tras solo dos minutos en microondas están listas para comer. Los pequeños bocados no sólo llevan carne de cerdo. Unos contienen trufa y otros hierbas aromáticas y distintos tipos de hongos y setas (boletus edulis, trompeta negra...). Todo para embutir futuro.

Calendario de EL PAÍS en días festivos

21 jueves
The New York Times
Quedern

22 viernes
NO HAY PERIÓDICO

23 sábado
Babelia
El Viajero

24 domingo
Domingo
El País Semanal
Negocios
Revista TOP DISNEY
Gran Enciclopedia del Perro
Magnum Photos
Matemáticas
Minerales National Geographic
II Guerra Mundial

