



Fisan presenta un estudio pionero sobre la correcta maduración de las chuletas de cerdo ibérico

¿Qué pasa durante la maduración de la chuleta del cerdo de bellota ibérico? ¿Cuál es el aprovechamiento óptimo en la maduración? ¿Qué maduración tiene más valor gastronómico? Las respuestas a estas preguntas se resolvieron en el IV Foro Internacional del Ibérico, celebrado en Salamanca, por parte de Javier Sánchez, de Ibéricos Fisan, y David Berrocal, chef de Grupo LiliCook Restauración, durante la presentación del estudio 'Maduración y cocina de las chuletas de ibérico'.

El estudio pionero 'Maduración y cocina de las chuletas de ibérico' pone el foco en la evolución de la chuleta de ibérico de bellota durante una maduración larga de hasta 7 meses. Para ello, se han tomado muestras de la carne a lo largo del proceso, en concreto a los 3, 5 y 7 meses, con una temperatura y humedad controladas. Los resultados han sido sorprendentes: potencia de aromas y matices, tex-

tura sedosa, grasa de color nacarado más elevado en la maduración larga que en las más cortas.

A través de esta innovadora investigación, que ha sido apoyada por Juan José Gil de la Estación Tecnológica de la Carne de ItaCyL, en Guijuelo (Salamanca), en Fisan pretenden aportar una serie de claves sobre la adecuada maduración y preparación

de esta pieza, aspectos cruciales para elevar la experiencia gastronómica de degustar una chuleta ibérica al máximo.

¿QUÉ REACCIONES SE PRODUCEN EN LAS FIBRAS MUSCULARES?

Las estructuras musculares se van rompiendo, debido a la acción de las enzimas proteolíticas, dando lugar a





MADURACIÓN

47



En el marco del IV Foro Internacional del Ibérico (Salamanca), Javier Sánchez, director adjunto de Fisan, presentó un estudio pionero sobre la maduración de la chuleta de bellota ibérica, una gran desconocida.

una carne más tierna y suave. Asimismo, genera compuestos aromáticos, debido a las levaduras que proliferan en el proceso de maduración en el que las fibras musculares son capaces de aportar valor aromático al producto.

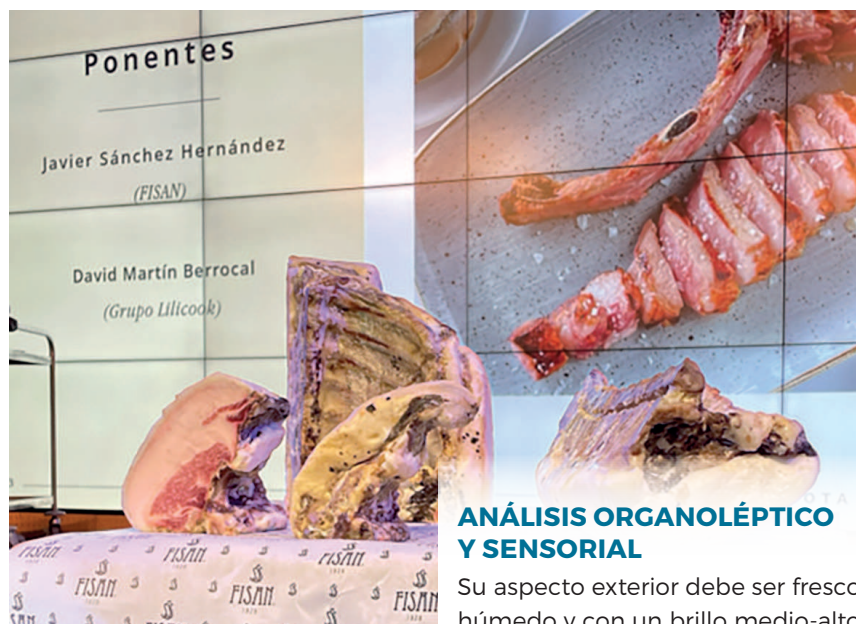
¿QUÉ REACCIONES SE PRODUCEN EN LA GRASA?

Las reacciones bioquímicas que tienen lugar en el tocino de la chuleta Fisan generan compuestos volátiles con características aromáticas que podemos percibir olfativamente. Estos aromas se detectan con mayor intensidad durante la degustación debido a que la temperatura en boca facilita la liberación de los compuestos. La maduración aporta a los chuleteros Fisan intensidad de sabor y variedad de aroma.

En este contexto, las levaduras son las encargadas de producir las reacciones fisicoquímicas que van a aportar la complejidad aromática y la potencia de los sabores. Pasados tres meses son muy altas y se van incrementando de forma espectacular a medida que avanza en el proceso de maduración.

¿SE PIERDEN NUTRIENTES?

No. No se pierden debido a que es un proceso de secado lento. Esto permite que los nutrientes no se diluyan



ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO Y SENSORIAL

Su aspecto exterior debe ser fresco, húmedo y con un brillo medio-alto. A medida que avanza la maduración la pieza va adquiriendo un aspecto curado. El olor tiene que ser intenso, ya que los compuestos aromáticos, sobre todo de la grasa, se concentran. Su color debe ser rojo oscuro, casi granate, incrementándose ligeramente el tono en la maduración más larga.

Por otra parte, el aspecto exterior del tocino, al igual que ocurre con la carne, es fresco, húmedo, con un brillo medio-alto. Conforme avanza la maduración va adquiriendo aspecto de curado. El color que se mantiene durante todo el proceso de maduración debe de ser blanco nieve (blanco puro).

Fisan comenzará su comercialización bajo pedido en su próxima campaña de bellota, es decir, a partir de los meses de enero y febrero. ■

