

Ternasco de Aragón, el mejor cordero de Europa



Si los esquimales tienen una palabra específica para la nieve llevada por el viento (piqsirpoq) o los italianos distinguen cientos de variedades de pasta, en Aragón existe una palabra específica para llamar a los corderos jóvenes. Esta palabra es Ternasco, que precisamente indica la terneza de la carne por su juventud.

S. Martín



El nombre del Ternasco es sólo una de las muestras de la relación existente entre Aragón y el cordero, y que se puede remontar hasta el Neolítico, como muestran las pinturas rupestres de diferentes abrigos de Huesca y Teruel, donde algunos estudiosos identifican algunas de las más antiguas representaciones del pastoreo, y que se ha mantenido hasta la actualidad. Y una relación que se prueba también en la existencia de distintas variedades de ovino típicas de la región, específicamente adaptadas a las condiciones de los lugares donde se crían, como lo muestran desde su mismo nombre. La más extendida es la Rasa Aragonesa; pero también están la Ojinegra de Teruel, y la Roya Bilbilitana (bilbilitano es el gentilicio de Calatayud, la Bilbilis romana).

La suma de todos estos elementos sólo puede ser una: la calidad del cordero aragonés y más concretamente de la del Ternasco de Aragón. Esta excelencia está reconocida desde 1989 como Denominación Específica Ternasco de Aragón, un nombre que distingue en el mercado a la carne de cordero joven, de las razas características de Aragón y que ha superado estrictos controles referentes a las características de los animales y el cuidado de la elaboración. El Ternasco de Aragón ha sido también reconocido, en 1996, como Indicación Geográfica Protegida, que es el título con el que se protege en toda la Unión Europea a los alimentos originarios de una región que se distin-

guen por poseer cualidades atribuibles a su origen geográfico.

Exigencias específicas

Esta protección se garantiza mediante un Reglamento que regula, por una parte, las condiciones de calidad que debe cumplir la carne que llega al mercado con el nombre de Ternasco de Aragón, y, por otra, el trabajo del Consejo Regulador, que es el órgano encargado de vigilar el cumplimiento de las normas de calidad y de evitar fraudes. El Consejo Regulador de la IGP Ternasco de Aragón efectúa su trabajo de control de acuerdo a las exigencias de la norma europea EN 45.011, que es la que deben cumplir las entidades de certificación.

Así pues, el Consejo Regulador controla el trabajo de ganaderos, mataderos e industrias comercializadoras para avalar que con el nombre del Ternasco de Aragón, sólo se vende la carne de cordero que cumple con todas las exigencias del Reglamento: la primera, que se trata de animales nacidos y criados en Aragón y pertenecientes a una de las tres razas señaladas antes.

Tiene que tratarse, además, de animales que se han alimentado durante al menos 50 días de leche materna, y que han comenzado luego a comer paja blanca y cereales naturales hasta que llega el momento de su sacrificio, que se efectúa cuando el cordero tiene entre 70 y 90 días de edad.

Otros artículos del Reglamento regulan el trabajo en los mataderos, con exigencias como el descanso de las reses durante al menos doce horas tras su traslado desde las granjas, las condiciones de conservación de las piezas o que las canales no se conserven durante más de seis días.

La carne de Ternasco de Aragón debe cumplir las mismas exigencias que cualquier otra canal de ovino de categoría extra, más otras específicas que se detallan en el artículo 16 de su reglamento. Así, el peso de la canal debe estar entre los ocho y los 12,5 kilos; la grasa debe de ser de color blanco y consistencia firme, cubriendo al menos la mitad del riñón, pero menos de su totalidad, y la carne tiene que distinguirse por su color rosa pálido.

Para controlar todo este proceso, cada animal destinado a venderse como Ternasco de Aragón se identifica con un

número individual, y los técnicos del Consejo inspeccionan regularmente las granjas, centros de tipificación y mataderos, y controlan también los comercios minoristas. La trazabilidad permite seguir todos los pasos desde el nacimiento del cordero hasta el plato.

La carne más sana

El resultado de todos estos controles es una carne "tierna, con inicio de infiltración de grasa intramuscular, gran jugosidad, textura suave, aportando un sabor y olor característicos muy agradables", según resume el Reglamento. Una carne de óptimas cualidades gastronómicas en suma. Estudios científicos han concluido que el Ternasco de Aragón no sólo es la carne más valorada de Europa, sino que además es especialmente saludable desde el punto de vista alimenticio.

En lo que se refiere a las cualidades gastronómicas, destaca un estudio coordinado por el INRA (Institut Scientifique de Recherche Agronomique) y efectuado por nueve universidades europeas en el que expertos y consumidores del área mediterránea puntuaron doce razas de cordero de seis países: La mayor puntuación fue para el Ternasco de Aragón.

Un estudio de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza ha comprobado que el Ternasco tiene un mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados y menor colesterol que los señalados en la mayoría de estudios sobre la carne de ovino; en suma, una calidad dietética muy superior.

La razón está en que la mayoría de investigaciones clásicas sobre las cualidades de la carne de cordero proceden de países anglosajones. Otros estudios han mostrado también las diferencias existentes entre el Ternasco de Aragón y otras razas de cordero, como la Wells Mountain, típica del Reino Unido.

Los productores destacan que el clima y el medio natural de Aragón han favorecido el desarrollo de razas de cordero especialmente fuertes, vigorosas y saludables, formando un patrimonio que ha sido mejorado por el trabajo de los pastores durante generaciones.

Fresco y cocinado

Así pues, los consumidores tienen en el Ternasco de Aragón una carne sana, sabrosa y especialmente adecuada para las preocupaciones dietéticas; pero además destaca porque está disponible cada vez en un mayor número de presentaciones.

La fórmula clásica de llegar a los consumidores es, naturalmente, en fresco, para su venta en carnicerías, donde se puede reconocer fácilmente porque en los mataderos, tras haber superado el control correspondiente, las canales se marcan a lo largo con las siglas "TA" en tinta alimentaria roja dispuestas en tira. De esta manera, cuando se compra Ternasco de Aragón al peso o en bandejas, las letras se pueden leer en cualquier chuleta.

Esta carne es la base perfecta para cualquier plato de cordero, de los más sencillos a los más sofisticados, como se muestra desde la misma página web del Consejo Regulador (www.ternascodearagon.es), donde se pueden encontrar varias recetas.

Además, la IGP Ternasco de Aragón está apostando decididamente por llegar a otros segmentos de consumo, y también es posible encontrar platos ya elaborados y otras presentaciones del producto.

Con una venta anual que rondó en el último ejercicio los 130.000 animales, el Ternasco de Aragón es una carne cada vez más conocida y apreciada por los consumidores fuera de su región de producción; y cada vez es más sabido que se trata del mejor cordero de Europa.

¿SE LO COMEN VIVO?



Bayer responde ☎ 900 101 582

Quick Bayt®

Baycidal® Solfac®



Bayer HealthCare

Science for a better life