

La Ternera Gallega



Esta Denominación Específica es el resultado de la fusión de la denominación específica «Carne de Rubia Gallega», y la denominación Producto Galego de Calidad «Ternera Gallega». Su uso fue otorgado en diciembre de 1993, contando con su reglamento particular desde noviembre de 1994. Con fecha 26 de abril de 1995 el MAPA ratifica el reglamento y su Consejo Regulador.

Esta Denominación ampara las carnes de los animales nacidos, criados y sacrificados en Galicia, de las razas Rubia Gallega, Morenas del Noroeste y sus cruces.



Las carnes proceden de animales inscritos en los registros de la Denominación, antes de haber cumplido dos meses de vida y controlados a lo largo del proceso de crianza hasta el sacrificio por el Consejo Regulador, a través de una empresa ajena al sector contratada para este fin.

La alimentación de los animales inscritos se basa en las normas tradicionales de aprovechamiento de los pastos, suplementada con productos naturales, maíz, patatas, nabos, castañas, etc. El resultado es una carne tierna, de textura suave y de gran succulencia. La carne obtenida de estos animales, siempre menores a 10 meses, es de color rosa claro, con grasa de color blanco nacarado, distribuida homogéneamente, músculo de grano fino, de consistencia firme, ligeramente húmeda.

Las carnes y despieces están marcados e identificados con el logotipo de la Denominación y van acompañadas de un certificado de garantía expedido por el Consejo Regulador, que acredita tanto el origen

como la crianza y la calidad de la carne en virtud de los controles efectuados. En esta línea de calidad, Ternera Gallega viene participando desde 1993 en el programa europeo de carne de calidad, auspiciado y cofinanciado por la Comisión de la UE.

Evolución positiva de la producción en 1995

El nacimiento de la Denominación Específica Ternera Gallega fue una consecuencia directa del descenso del consumo de carne en España y supuso una apuesta clara por diferenciar la carne de calidad de Galicia en un mercado muy deteriorado. La apuesta ha sido positiva, sobre todo a la vista de los datos que año a año presenta esta Denominación Específica.

En 1995 el registro de los productores se incrementó un 17% pasando a 31 de diciembre a constar de 5.685 inscritos. La media de reproductoras por explotación se mantiene en 16, siendo en total 91.456. También el registro de cebadores creció un 17%. Por su parte, el número de instalaciones de sacrificio es de 35, con un incremento respecto al año anterior de un 9%. También creció el año pasado la identificación de terneros en un 22,9%, llegando a 44.240 terneros.

En cuanto al Control Integral de las explotaciones, en 1995 se realizaron un total de 2.356 análisis, no habiéndose detectado en los 2.356 análisis practicados la presencia de potenciadores de crecimiento ni de ninguna otra sustancia prohibida.

En los mataderos inscritos, los veedores de la Denominación han certificado en 1995 un total de 27.240 canales, un 36,3% más que el pasado año. Por último, se han certificado 5.388 t, un 41% más que el año anterior, con un valor estimado en primera venta de 3.998 millones de pesetas.

Datos más que significativos que demuestran que la carne de calidad con Denominación Específica, como es el caso de la Ternera Gallega, tiene un futuro prometedor. ■



EN LA COCINA

Por Valentín Nieves
Chef de la Cadena Paradís (*)

Todo el vacuno que se cría con fines comerciales desciende del buey salvaje, que fue domesticado hace unos 8.000 años. En la actualidad, existen cientos de razas e innumerables híbridos que reflejan la influencia de los distintos ambientes y climas y las necesidades específicas de la región en que viven, como ocurre con la Ternera Gallega.

El gusto de la ternera es suave y la carne de los ejemplares de mejor calidad se distingue por su fibra y color rosado.

El solomillo es la parte más tierna y selecta de la res. De forma alargada y aplastada, su carne carece de infiltraciones de grasa y es ideal para obtener filetes, cuyo grosor aconsejable debe oscilar entre los 2 y 2,5 cm.



Filete de solomillo con salsa de bayas

(Tiempo de preparación 20 minutos)

- Ingredientes para 4 personas:
- 4 rodajas de solomillo de 150 g
- 60 g de mantequilla
- 4 dcl. de aceite de oliva
- sal
- pimienta negra recién molida

Salsa de bayas:

- 1/2 l fondo de carne
- 1/2 l vino tinto
- 100 g de arándanos rojos
- 100 g de grosella
- 100 g de moras
- 40 g de azúcar
- 20 g de fécula
- una pizca de canela, pimienta blanca y pimienta cayena.

Preparación: Salpicar y freír la carne en la mantequilla y el aceite 2 ó 3 minutos, dejándola aún sangrante.

Salsa: Reduzca el vino tinto a la mitad y agregue el fondo de carne. Entremezclar las distintas bayas con el azúcar y vino tinto restante. Dele un hervor al conjunto. Diluya la fécula con dos cucharadas de agua e incorpóresela, removiéndola, a la salsa. Cuézala a fuego lento y sazone con la sal y las pimientos. Incorporar a la salsa trozos de mantequilla removiéndola bien. Colocar el solomillo en el centro del plato y tapar con la salsa de bayas. Decorar con medias lunas de hojaldre.

(*) Valentín Nieves es el Chef de la prestigiosa cadena de restaurantes Paradís y, entre otros muchos, ha pasado por los fogones de restaurantes de la categoría de «Beltxenea», «Vía Véneta», «El Dorado Petit», o el «Gran Casino» de Barcelona.