

Sobrasada de Mallorca

Fue el primer embutido en obtener el certificado de Indicación Geográfica Protegida

■ CARLOS GONZALEZ DEL PIE. PERIODISTA

La sobrasada de Mallorca es uno de los productos agroalimentarios más típicos de dicha isla y, seguramente, el más conocido en el resto de la península. Bien es cierto que los productos mallorquines venían denunciando desde hace tiempo que su producto se confunde muchas veces con otros elaborados en diversas zonas españolas, con un porcentaje mucho más elevado de grasa y, en consecuencia, carente de la calidad de la autóctona.

Esta, como ha ocurrido con infinidad de productos agroalimentarios artesanos españoles, fue la causa principal por la que, en febrero de 1990, La Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de Baleares regulase la Denominación de Calidad de la Sobrasada de Porc Negre de Mallorca, la de más calidad de las existentes. Posteriormente, en 1994, se creó el Consejo Regulador de la Sobrasada de Mallorca, que obtuvo de la Comisión Europea el certificado de Indicación Geográfica Protegida (IGP), siendo el primer embutido español en conseguirla.

Hay que precisar que hay dos clases de sobrasadas. La que podríamos denominar genérica, que se elabora con carnes de cerdos de todas las razas, y la sobrasada de Porc Negre, la mejor, que emplea exclusivamente carne y tocino de Porc Negre, un cerdo autóctono de Mallorca, que es una raza emparentada genéticamente con el famoso cerdo ibérico del resto de la península. Nos referiremos a este último al explicar el proceso de elaboración.

La crianza del cerdo negro se realiza en régimen semiextensivo, con una alimentación libre en el campo, si bien se completa con pienso de harina de cebada en la fase final del engorde. Antes de empezar el proceso de engorde los cerdos son castrados. El sacrificio se realiza cuando el animal alcanza un peso en vivo entre los ciento cincuenta y los ciento sesenta kilos, siempre en mataderos autorizados.

Una vez despiezado el animal, se escogen los jamones de las extremidades traseras, que entrarán a formar parte con un



mínimo del sesenta por ciento de la masa final de la sobrasada. Dicha carne y tocino se trocean muy menudo y después se amasa minuciosamente, fase en la que se le van añadiendo sal común y especias, principalmente pimienta y, sobre todo, pimentón procedente de las variedades "*Capsicum annum L*" o "*Capsicum Longum D C*". Tras ser bien mezclado, se procede al embutido de la masa resultante en la tripa gruesa de cerdo. Posteriormente madurará y curará en frescos secaderos naturales o artificiales durante un mínimo de cuarenta días.

El resultado es un producto de forma alargada, con el extremo inferior cosido, mientras que el superior se presenta atado a la manera tradicional. Tiene un calibre entre los 60 y los 80 milímetros y un peso de 500 gramos. La sobrasada común también se comercializa en forma de tarrinas. Al corte presenta una masa compacta, de característico color anaranjado rojizo, sabor intenso, levemente picante y con la presencia de aromas de pimentón y especias.

Durante 1996, el Consejo Regulador de la IGP Sobrasada de Mallorca que engloba a treinta y ocho empresas, con el 15,1% de la mano de obra agroalimentaria balear, amparó una producción de

2.618.994 kilogramos de sobrasada de Mallorca y 98.296 kilos de sobrasada de Porc Negre. Todo ello con un valor de 2.834 millones de pesetas, un 3,4% del sector agroalimentario balear. Estas cifras de producción suponen un aumento del 6% sobre 1995, que llegan hasta el 12,4% en el caso de la sobrasada Porc Negre. Los productores confían en que el intenso turismo de las islas y la industria de hostelería de las mismas sean un excelente vehículo de difusión de su producto.

Una artesanía muy antigua

Parece ser que los payeses mallorquines ya elaboraban un producto similar a la sobrasada durante la dominación romana, es decir, un embutido de carne de cerdo picada finamente. Solo a partir de siglo XVI se le pudo añadir pimentón, por ser originario de América, y otras especias lo debieron ser durante la época musulmana, al ser traídas a España por los árabes. El término sobrasada procede del italiano «soprasada» que designa un relleno de carne de cerdo que el rey Martí solicitó al mayordomo del rey de Sicilia, como un manjar típico de aquel país, según afirma un texto de 1403. ■