



Longaniza de Aragón

Embutido que cuenta con la "C" de Marca de Calidad

▼ CARLOS GONZÁLEZ DEL PIE. PERIODISTA.

La labor que están realizando las comunidades autónomas españolas en lo que a reglamentación, difusión y promoción de sus productos agroalimentarios estrella se refiere es, en general, muy encomiable.

Por lo que respecta a Aragón, dicha política se plasmó en el Decreto 154/1991 del 10 de septiembre, por el que la Diputación General de Aragón y la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes de dicha Comunidad creaba la "Marca de Calidad" para determinados productos agroalimentarios producidos, elaborados y/o transformados en su territorio.

En la práctica, dicho Decreto se asemeja bastante a las clásicas reglamentaciones sobre las Denominaciones de Origen, más conocidas por ser de ámbito estatal.

Actualmente, Aragón tiene dieciséis productos alimentarios que incluyen la "C" de Calidad, aparte de los que ya tienen su Denominación de Origen Específica con rango no solo nacional, sino europeo.

La Longaniza de Aragón es uno de los que poseen esa codiciada "C" que garantiza su calidad. Su Reglamento se fijó el 25 de enero de 1993 y apareció en el Boletín Oficial de la Comunidad Autónoma el 5 de febrero siguiente. Actualmente hay trece empresas cárnicas en Aragón que elaboran dicho producto con el correspondiente certificado, repartidas por diversas localidades de las tres provincias, ya que, tradicionalmente, la Longaniza aragonesa se ha elaborado en todo su territorio. Bien es cierto que, de acuerdo con las costumbres locales, a las características comunes mínimas se le añaden diversas especies y diferentes formas de curación.

El Reglamento establece que es un embutido cuya longitud oscila entre los veinte y los setenta centímetros, con forma de herradura y que se elabora con carne de cerdo picada, posteriormente condimentada y que, tras ser amasada, se embute en tripa natural de cerdo con un calibre entre los 30 y los 40 milímetros. Posteriormente ha de ser sometida a maduración y secado.

Los ingredientes se componen de magro



de cerdo en una proporción no inferior al setenta por ciento, siendo el treinta por ciento restante panceta, papada o tocino. Los condimentos autorizados, y ellos varían mucho según regiones, son la sal, orégano, pimienta, nuez moscada, anís, clavo e incluso vinos olorosos. Siempre según proporciones tradicionales que pueden variar bastante el sabor final.

El resultado es un producto que tiene una humedad máxima del 40%, un 52%

como tope de grasa sobre sustancia seca, un mínimo del 35% de proteína y un 9% de hidratos de carbono. Los componentes de la masa cárnica están picados con tamaños entre los 4 y los 8 milímetros.

La Longaniza tiene gran tradición en todas las tierras aragonesas. Antiguamente se la denominaba "lucanicia", del latín "lucania", que era una salchicha que se elaboraba en la región italiana del mismo nombre. No es de descartar, pues, que se consumiera ya en la época en la que Aragón pertenecía a la provincia romana de la Tarraconense. Posteriormente, en 1745, Juan Altamiras, y el recetario de los cocineros Muñoz y Garcarena en 1850 ensalzan su calidad.

Como hemos apuntado, cada zona de Aragón tiene sus peculiaridades a la hora de elaborar la Longaniza. Así, en el Valle del Ebro se suele consumir poco curada y tiene un sabor dulzón, debido a que lleva canela y anís como condimentos. En cambio en el Pirineo de Huesca, así como en el Maestrazgo, otras dos regiones con tradición en elaborarla, se hace con la mejor carne de cerdo, poco tocino y sin mucho ringorrango condimentario. Sus climas fríos permiten un excelente oreo y curado, lo que da como resultado final un embutido recio. ■

Una degustación variopinta

El hecho de que la longaniza se elabore con tan diversos matices y la rica tradición que hay sobre su consumo hace que la forma de degustarla sea variadísima como ingrediente de platos varios, caso del "potaje viudo" de la Sierra de Albarracín o el "guiso del abuelo" de Barbastro. Si se consume sola, se hace de las tres formas posibles: cruda, cocida y asada. En el primer caso, es ideal acompañar las rodajas con una buena rebanada de pan de pueblo, ligeramente barnizada de ajo y aceite. Si es cocida, lo más indicado es hacerlo en vino o aguardiente de la tierra, escogiendo según gustos, con lo que se consigue eliminar buena parte de la grasa y lograr una concentración excelsa. Es muy similar a los clásicos chorizos al vino que se degustan en mil lugares de la geografía hispana. Finalmente, si es asada, es conveniente que la longaniza esté algo cruda, para evitar que resulte demasiado seca. Lo idóneo es comerla en el campo, sobre unas brasas de leña, y regarla abundantemente con el buen vino de la tierra. ■