

# El Chorizo Riojano

Desde 1990 comparte la Denominación de Calidad con el Jamón Riojano

▼ CARLOS GONZALEZ DEL PIE. PERIODISTA.

**F**ue en diciembre de 1990 cuando la Comunidad Autónoma de la Rioja aprobó el Reglamento de la Denominación de Calidad Jamón Riojano-Chorizo Riojano, con vistas a proteger la producción de dichos artículos que tradicionalmente se elaboran en la Comunidad Riojana. De ambos, sólo nos ocuparemos del chorizo, mucho más conocido y más difundido que el jamón.

El Chorizo Riojano se elabora exclusivamente con magros libres de nervios obtenidos del cerdo blanco castrado o bien de la hembra. También puede emplearse panceta o magros de lardeo. Únicamente lleva, como condimentos, sal común, pimentón, ajo y especias. Dichos ingredientes se le añaden a la carne recién picada y, tras un breve tiempo de maceración, se embuten en tripa natural, de grosor generalmente mediano y en forma típica de sarta. Concluido este proceso, pasa a los secaderos, donde se efectúa el curado.

Las piezas terminadas se presenta en forma de sarta o herradura, con un grosor que oscila entre 30-35 mm, de aspecto y consistencia firmes, exterior limpio y de color rojo. Tiene un corte liso, diferencián-



dose claramente la carne y el tocino. Su aroma y sabor son nítidos y muy característicos, debido básicamente los condimentos que le acompañan. Se elabora con sabor normal y picante.

Todas las piezas que se comercializan llevan la consabida etiqueta del Consejo Regulador, con el anagrama del mismo, número de control y el distintivo Rioja Calidad.

Su mercado es el nacional, con preferencia a Cataluña, Madrid y el País Vasco. Sumadas las producciones de jamón y chorizo, su cantidad anual elaborada oscila alrededor de los cuatro millones de kilos. La posibilidad de abrir nuevos mercados, fundamentalmente los exteriores, presenta problemas específicos, debido fundamentalmente a que es un producto menos conocido que otros embutidos ibéricos. ■

**Q**ue las tierras riojanas son pagos de buen comer es cosa harto sabida por quienes la hemos visitado con detalle. Buena culpa de ello se debe a la extraordinaria calidad de los productos riojanos su incomparable huerta, amén de una gran diversidad de otros artículos. Y ello sin olvidar que estamos en la patria de unos de los más ilustres vinos españoles: el Rioja.

Como bien dice el refrán, donde se da buen vino, se da buena comida, y dicho refrán es un axioma por estas tierras. Así, pululan los buenos restaurantes, costumbres típicas muy relacionadas con el buen y abundante yantar y demás parafernalia, etc.

Pero hay una costumbre que siempre me llamó la atención porque se repite con una frecuencia inusitada. El hecho de que en esos ratos entre comidas que son los propios para «picar algo», haya dos cosas que siempre, indefectiblemente, aparecen encima de la mesa: una botella de vino y un plato con unas

rodajas de chorizo de la tierra, amén de un poco de pan para acompañar. Es casi un rito.

Las consecuencias de la escena también suelen repetirse. Entra tan soberanamente bien el citado chorizo, sea picantillo o más suave, y forma una hermandad tan indestructible con el buen tinto riojano, que, generalmente, el plato queda, en breve, tan limpio como la fuente de Narciso. Tras la segunda tanda, con destino idéntico a la primera, suelen quedar un par de rodajas, como testigos mudos entre las ganas de seguir y los inevitables complejos de culpa que produciría el que te saquen un tercer plato de no emplearlos como muralla.

Siempre he pensado que Gonzalo de Berceo, el genial creador de la lengua castellana, precisamente por estas tierras, cuando hablaba de los «vasos de bon vino» que ingería mientras escribía o conversaba con el vecino, de seguro que salpicaría sus jugosos párrafos con unas cuantas rodajas de este inconmensurable chorizo riojano. ■

