



MATANZA Y EMBUTIDOS EN LA SIERRA CAMERANA: AYER Y HOY

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: Gonzalo Velasco Pascual

En el Camero Nuevo, desde Viguera hasta Villoslada, hay al menos 10 obradores-fábricas de embutidos con diferentes volúmenes de producción, si a esto le sumamos las decenas de familias que siguen elaborando de forma artesana sus embutidos, nos encontramos con una de las actividades económicas más significativas de la zona.



Hasta hace no muchos años, este oficio artesano estaba ligado al engorde de cerdos para autoconsumo por las propias familias y su sacrificio tradicional, poniéndose en marcha en las décadas de los años 70 y 80 pequeñas granjas de cerdos en la comarca. No obstante, la lejanía de los piensos (la producción agrícola de la comarca es limitada) y la necesidad sanitaria de sacarlas de los cascos urbanos, hizo desaparecer la mayoría de estas granjas.

En la actualidad, los elaboradores de la zona se surten de carne de cerdo de almacenes frigoríficos o han buscado granjas en comarcas limítrofes que sacrifican en mataderos homologados. En todos los rincones de España se elabora embutido, chorizos, morcillas, salchichones o jamón; destacando el chorizo riojano por su calidad, basada en unas materias primas de primer nivel y en un proceso tradicional muy cuidado. En la zona de los Cameros esto se acentúa aún más, pues las condiciones cli-

matológicas hacen posible la elaboración del embutido sin emplear secaderos artificiales, lo que confiere al producto un aspecto más artesanal. Todo esto ha hecho que el chorizo camerano haya sido durante años un atractivo turístico-gastronómico para la zona.

En el proceso tradicional, tras el sacrificio, es en el tercer día de matanza cuando se elaboran los embutidos. Primero se llenaban los

En todos los rincones de España se elabora embutido, chorizos, morcillas, salchichones o jamón; destacando el chorizo riojano por su calidad, basada en unas materias primas de primer nivel y en un proceso tradicional muy cuidado



salchichones y después los chorizos. Con la misma máquina de picar la carne, pero sin cuchillas y adaptando un embudo en el que se iban colocando los intestinos, se empezaban a llenar las tripas con el picadillo o mondongo que se había preparado el mes anterior. En el caso del de los chorizos, el adobo consiste en, por cada kilo de carne, 20 gramos de sal; 30 gramos de pimentón dulce y picante, al gusto; un diente de ajo molido, al que se le ha quitado el tallo central; una pizca de nuez moscada molida; y una pizca de pimienta en polvo.

Según se iban llenando, se iba enchorizando; es decir, se dividía la tripa en porciones de unos diez centímetros y se ataban con algodón blanco. Una vez terminado el llenado y enchorizado, se colgaban en lata o barandas en el alto o somero hasta su

curación, que suele ser de aproximadamente un mes, si las condiciones climatológicas son las adecuadas.

Una vez que estaban secos, se separaba cada chorizo individualmente y se ponían en una olla u orza de barro cubiertos de aceite de oliva, estando ya listos para su consumo a lo largo de todo el año, aunque mayoritariamente se reservaban para la época estival, momento en el que se recogía la cosecha del cereal. Ese día se aprovechaba también para derretir la manteca que luego se guardaba en ollas. En más de una ocasión, esta manteca untada en el pan y con azúcar, servía de merienda. Con las chinchorras

En el proceso tradicional, tras el sacrificio, es en el tercer día de matanza cuando se elaboran los embutidos

que quedaban de derretir la manteca se hacían tortas, simplemente mezclándolas con masa de pan y añadiendo un poco de anís en grano y azúcar por encima.



Santiago Muro, artesano chacinero de Torrecilla de Cameros.

Hablamos con Santiago Muro, artesano chacinero de Torrecilla en Cameros, gran conocedor de la industria por tradición familiar y apasionado de este oficio.

—¿Cómo llegaste al mundo de la elaboración artesanal de embutidos?

—Fue mi padre el que se fue a finales de los años 60 al País Vasco para aprender el oficio tradicional de carnicero. A su regreso, abrió junto a su mujer una carnicería con una pequeña fábrica de embutidos, en la que llenar los chorizos, salar los jamones y colgarlos suponía la principal actividad. Pasados unos años se trasladaron a lo que es hoy una pequeña industria alimentaria.

—¿Cuáles son vuestros volúmenes de producción?

—Nuestros volúmenes de producción son aproximadamente de unas 12-15 toneladas de chorizos y salchichones al año, unos 200

jamones y 4-5 toneladas de pancetas y otros salazones.

—¿Cuál es la importancia de la materia prima?

—La importancia de la materia prima en nuestra industria reside en que intentamos consumir carne de cerdo cuyo origen de producción sea La Rioja. Trabajamos con una granja de Haro y sacrificamos los cerdos en Miranda de Ebro, que es el matadero más cercano, así evitamos estrés a los animales. Una vez en nuestro obrador, y tras 24 horas tras el sacrificio, procedemos al despiece. Apartamos las partes nobles para venta directa y con el magro y el tocino, hacemos el picado para nuestros embutidos.

—¿Tiene este proceso alguna peculiaridad frente a otros procesos industriales?

La principal es que es totalmente artesano, lo intentamos realizar como mi abuela hacia los



embutidos a partir del cerdo que ella misma criaba. La única diferencia es que ahora utilizamos maquinaria mucho más moderna y hemos adaptado el proceso para cumplir todas las normativas sanitarias.

—**¿Cuáles son las principales características y presentaciones de vuestros productos?**

Nosotros elaboramos un chorizo típico riojano, con una presentación comercial similar a otros productos comercializados en La Rioja, nos diferencia que nuestra industria está situada a 800 metros de altitud sobre el nivel del mar. Esto nos permite secar los embutidos en secaderos naturales, por esto nuestro chorizo tiene un proceso de curación mucho más lento y unas cualidades organolépticas diferentes.

Nuestro producto estrella es el chorizo cular, se elabora solo en la campaña de invierno, en las mismas fechas en las que antes se realizaban las matanzas, porque si se elabora en verano no tenemos las condiciones de humedad y temperatura para curarlo y garantizar su calidad.

—**¿Qué objetivos tienes a medio y largo plazo?**

—En este momento tratamos de mantener nuestra actividad, es difícil por la competencia de los grandes fabricantes. Estamos luchando por mantener el mercado que tenemos y seguir avanzando, así que bienvenido sea todo lo que venga.

Lo importante es seguir produciendo el mismo chorizo que llevamos fabricando más de 35 años. Tenemos proyectos de venta on-line y queremos integrar una serie de visitas en nuestra fábrica para los turistas que se acerquen a Torrecilla en Cameros.

Cerramos la entrevista a Santiago Muro con una receta tradicional riojana, las migas de matanza. ¡Qué aproveche!



Terminos:

Alto o solana: piso o pisos altos de una casa, por contraposición a la planta baja.

Chinchorras: en La Rioja, residuos sólidos que quedan al hervir la manteca tras el sacrificio del cerdo. Es costumbre muy extendida utilizarlas para la elaboración de bollos y sobadas (chicharrones).

Enchorizar: atar la tripa el chorizo con algodón por medio para que no quede aire dentro. Hechos todos los chorizos, se pinchan para sacar el posible aire.

Manteca: gordura del cerdo.

Mondongo: carne obtenida al descarnar los huesos, que se adoba y emplea en hacer chorizos y salchichones.



[+ INFO]

HERCE GARRALETA, F. J. y RAMÍREZ MARTÍNEZ, J. M., *La gastronomía en La Rioja*, Diputación de La Rioja, Logroño, 1981.

Revista *El Serradero*, Torrecilla en Cameros.

Migas de matanza

Ingredientes: pan atrasado, partido a trocitos y con unas gotas de agua desde la noche anterior; tocino sin sal, del cerdo recién matado, chorizo, ajos, pimentón dulce y picante y sal.

Preparación: en la sartén donde se vayan a cocinar las migas se pone un buen trozo de tocino fresco partido a trocitos, cuando se halla derretido, en esa grasa, abundante, se frien los ajos cortados en láminas y se dejan dorar; se va añadiendo a la sartén el chorizo cortado en rodajas, el pimentón y finalmente el pan, poco a poco, sin dejar de mover. Deben quedar bien engrasadas y sueltas las migas, que también pueden acompañarse con uvas o quindillas.

