

Carne de vacuno

Alimentación en España



| Carne de vacuno: de salvaje a sustento familiar | Historia y presente de la carne de vacuno.
| Importancia alimentaria y cualidades nutricionales | El *Arte Cisorio* del vacuno
| Rutas con sabor de carne de vacuno | Denominaciones de origen y de calidad diferenciada
| Consumo de carne de vacuno en España

Carne de vacuno: de salvaje a sustento familiar

JOSÉ LUIS MURCIA

Nada más y nada menos que 280 razas de vacuno provienen del primitivo *Bos primigenium*, identificado con el uros o toro salvaje europeo. Aunque la elección del nombre bos (buey en latín) no parece muy afortunada, ya que por buey entendemos únicamente a los toros castrados que generalmente se dedicaban a ejercer como animales de tiro y terminaban sus días en parrillas o sartenes sin posibilidad alguna de reproducción, lo cierto es que esa fue la palabra aplicada por los naturalistas. De aquellos animales salvajes de antaño y de las pequeñas cabañas de carne establecidas en buena parte del mundo descienden las razas vacunas de carne y también de leche, muchas de las cuales pasan también a la cadena de carne, que forman parte de algunos de los platos más placenteros de nuestra variada gastronomía. Muchos de ellos, en pequeño número, han sido durante mucho tiempo el sustento familiar.

El ganado vacuno ha significado para el grueso de la humanidad una importante posibilidad de desarrollo económico y buena prueba de ello la encontramos entre los antiguos habitantes del área mediterránea y Oriente Próximo, como lo asevera en su estudio Cristina Delgado Linacero, doctora en Historia del Arte por la Universidad Complutense de Madrid, sobre *El ganado vacuno en Sumeria y Acadia*. Apunta en él que hacia el VII milenio antes de Cristo era ya un hecho el proceso de domesticación de animales vacunos como lo demuestran los hallazgos arqueológicos de aldeas como Buqras o Tell es Sinn en la llanura del Éufrates, que datan de los años 6400-5900 antes de Cristo, y que corroboran la existencia de pastoreo de este tipo de animales.

Como todo pastoreo, el objetivo inicial de las cabañas de vacuno fue la captura de reses vivas que ayudasen al abastecimiento de reservas cárnicas alimenticias y que les evitase la muerte a manos de enemigos potenciales o por muerte natural. De esta forma, el sacrificio de cada ejemplar suponía, de forma automática, una nueva captura y su reposición. En este sentido, el vacuno fue culpable de que algunos pueblos, inicialmente nómadas, se asentaran en las primeras aldeas agrícolas de la humanidad, ya que su crianza requería zonas de especial valor en los suelos y con recursos hidrológicos importantes, ya que el ganado vacuno demanda, para su subsistencia, gran cantidad de agua y hierba fresca, lo que no ocurre con otras especies como el ovino o el caprino, mientras su movilidad es mucho menor que la de los anteriores.

Así, Cristina Delgado apunta que estos asentamientos pudieron darse en torno al año 4000 antes de Cristo y el vacuno co-

Alimentación en España

menzó a desarrollar su labor como animal de tiro, con lo que aquellos pobladores cumplían con el difícil equilibrio del sostén conjunto de agricultura y ganadería. El ganado vacuno se convertía en proveedor de carne, leche, piel, cuernos y estiércol, además de usar su fuerza de tracción en el campo y en el transporte humano.

De esta forma, el ganado vacuno, por su particular idiosincrasia, se convertía en el gran aliado del hombre a la hora de asentarse éste en las tierras más ricas en aguas como las vegas de los ríos o lugares donde podían hacerse obras de canalización. Delgado señala que los dos biotipos de vacuno de la época mesopotámica corresponden al uruk (3750-3200 a.c.) y jemdet-nasr (3200-2900 a.c.).

Los pastores dormían en el suelo junto a sus rebaños y de ahí adquirieron un profundo conocimiento sobre sus usos y costumbres. Llevaban un claro control sobre los toros que podían dedicarse a la reproducción, la mejor edad fértil de las hembras, que establecieron antes de los cuatro años, las que parían bien, las que abortaban, los terneros que nacían fuertes, los que nacían con retraso, los prematuros o los toros que eran castrados y los que permanecían con todos sus atributos.

Sin embargo, era tal el valor, según Delgado, que estos pueblos daban al ganado vacuno que su carne rara vez formó parte de la dieta cotidiana, ya que en vida les proporcionaban leche y trabajo. Su consumo quedaba restringido para los sacrificios a la divinidad y el alimento de los poderosos.

En definitiva, la vaca doméstica desciende de un grupo de razas de aurochs o uros (*Bos taurus primigenius*), ya desaparecidos. El último ejemplar murió en 1627 en un parque polaco. En otros tiempos estas especies fueron muy comunes tanto en Europa como en China y el Sudeste Asiático con dos tipos de bovinos domésticos: los cebúes (*Bos taurus indicus*) que tienen una marcada joroba, y los taurinos (*Bos taurus taurus*) con una misma línea de ascendencia, ya que tanto las razas europeas como las africanas, sea cual sea su familia, vienen de un mismo tronco, pero no así las razas indias, incluido el bisonte europeo y el americano, llamado búfalo sin justificación, ya que este animal (*Bubalus bubalis*) sólo existe en África y Asia.



Panes. Asturias.

EDADES VACUNAS

Con un periodo aproximado de gestación de 275 días, la vaca pare una cría que recibirá el nombre de ternero o ternera hasta que cumpla su primer año, momento en que empieza a denominarse añojo o añoja, nombre que sólo pervive alrededor de seis meses. Con año y medio se denomina becerro o becerra hasta que cumple los dos primeros años en que empieza a llamarse novillo o novilla, ejemplar femenino que puede tener su primer parto entre los dos y tres años, ya que la fertilidad real comienza hacia los 15 meses de edad. Cuando pare por vez primera, el animal recibe el nombre de novilla primala. A partir del segundo parto ya se habla de vaca y su vida útil oscila entre los 6 y los 8 años, con mayor esperanza para las dedicadas al ordeño que a la reproducción exclusiva de terneros.

Los novillos que sustituyen a los sementales existentes suelen realizar su primera cubrición cuando tienen dos años y medio más o menos y su tiempo de vida productiva se sitúa generalmente en los seis años, tal y como recoge Ángel Fálder Rivero en su *Enciclopedia de los Alimentos*, una obra maestra en su género. El novillo se llama eral cuando tiene entre dos y tres años y utrero entre tres y cuatro años. A partir de ese momento es un toro cuatreño y después cincoño, terminología muy empleada en la tauromaquia, ya que esa es la edad en la que los toros salen a la plaza, con excepción de los dedicados a las novilladas que, como su propio nombre indica, se trata de novillos.

RAZAS ESPAÑOLAS DE VACUNO

- ▶ **Alistana sanabresa.** Tiene un perfil cóncavo de la cabeza y tamaño medio. Está orientada hacia la producción de carne, aunque también se utiliza para la obtención de leche y como animal de tiro. Es de color castaño con hocico negro y quedan unas 13.000 cabezas.
- ▶ **Asturiana del valle.** Es de tamaño pequeño a medio con perfil recto o escasamente convexo. Aunque puede utilizarse para leche, su orientación es cárnica. Es de color rojizo, que va desde el retinto al castaño claro. Hay más de 40.000 ejemplares y produce en general añojos de unos 500 kilos.
- ▶ **Avileña negra ibérica.** Tiene tamaño medio-grande con perfil cóncavo y es empleada en la obtención de carne. Es negra con morro ancho y tiene cuernos blancos o negros con la punta negra. Cuenta con 150.000 cabezas y los machos pesan en torno a 900 kilos.
- ▶ **Berrenda andaluza colorada.** De tamaño grande, cuenta con un perfil recto y longilíneo. Tiene manchas rojas y blancas y su morro es de color rubio. Los machos pesan 800 kilos. Destinada a carne, no existen más de 3.000 cabezas.
- ▶ **Berrenda en negro.** Tiene perfil recto y tamaño mediano. Su capa es con manchas blancas y negras, cabeza grande de color negro, igual que las extremidades, y cabeza de gran tamaño. Existen algo más de 3.000, cabezas concentradas en Andalucía en su mayor parte.



Colmenar Viejo. Madrid.

- ▶ **Blanca cacereña.** Es de tamaño medio, perfil recto y morro sonrosado pequeño. Es de capa blanca, que tiende a amarillear cuando envejece y se destina a carne cuando los terneros pesan menos de 200 kilos.
- ▶ **Caldelana.** Porta este nombre por su origen de Castro Caldelas (Orense), con perfil recto y tamaño medio. Su morro es de color negro con una banda clara, en ocasiones. Tiene capa blanca y cuernos negros. Los machos pesan unos 650 kilos y su población, dedicada a la carne y al tiro, está por debajo de los 5.000 ejemplares.
- ▶ **Canaria.** Es un animal de capa rubia que clarea por el vientre. Su perfil, recto, de tamaño medio que tira a grande. Su morro es entre negro y sonrosado, con cuernos blanquecinos y los machos llegan a los 1.000 kilos. De leche y carne, quedan unos 5.000 ejemplares.
- ▶ **Cárdena andaluza.** Tiene capa cárdena con pelos negros y blancos y morro negro. Es de tamaño medio y perfil recto y los machos pesan unos 800 kilos.
- ▶ **Lidia.** Es una mezcla de razas en las que se cruzan negro ibérico, rojo andaluz y castaño del norte. Su tamaño y peso es bajo, no llegan los machos a los 500 kilos y existen alrededor de 120.000 ejemplares en toda España.
- ▶ **Limiana.** Es de capa castaño con morro grande negro rodeado con una banda blanca. Tiene un tupé que le caracteriza y se emplea indistintamente para carne y leche.
- Sus cuernos son de color nácar con puntas negras y quedan unas 30.000 cabezas.
- ▶ **Menorquina.** Su capa varía del rubio al retinto, sin cuernos o con cuernos atrofiados. Los machos pesan unos 800 kilos, son de perfil convexo y tamaño medio, y se emplea para carne y leche. Su censo asciende a 25.000 cabezas.
- ▶ **Monchina.** Es de capa castaño y morro negro con halo blanco. Perfil recto y tamaño medio, con cuernos blancos y unos toros que pesan 450 kilos. Sus 10.000 cabezas viven en las montañas cántabras.
- ▶ **Morucha.** Es una vaca de capa negra uniforme con manchas blancas en algún caso. Se utiliza para carne tanto en terneros como en añojos. Es de perfil rectilíneo y tamaño medio. Existen unas 120.000 cabezas.
- ▶ **Murciana.** Es de capa castaño oscura y negra alrededor de los ojos. De tamaño medio y perfil cóncavo, tiene origen africano. Los machos pesan unos 800 kilos, aunque se sacrifican los terneros con unos 300 kilos.
- ▶ **Negra andaluza.** Es de capa negra zaína con tonos rojizos en ocasiones. Su perfil es ligeramente cóncavo y su tamaño medio. Con cuernos grandes y abiertos, blancos con puntas negras, hay unos 10.000 ejemplares.
- ▶ **Palmera.** Es originaria de la isla de La Palma y los ejemplares actuales no alcanzan ni el millar. Es de capa rubia y con morro sonrosado. Su perfil es recto y el tamaño medio.
- ▶ **Pirenaica.** Tiene capas de diversos colores que van del trigüeño al rojo. Su morro es ancho y de color azulado y su perfil recto y de tamaño medio. Existen unas 10.000 vacas reproductoras al sur de los Pirineos.
- ▶ **Retinta.** Es de capa roja con diversas tonalidades y degradación de color alrededor de los ojos (como las perdices). Sus cuernos son blancos con puntas oscuras y su perfil convexo. Existen casi 250.000 cabezas.
- ▶ **Rubia gallega.** Es la principal raza autóctona de España y ofrece una carne exquisita. Su perfil es recto y su tamaño grande. De cuernos rosados, su capa es de color canela y sus pezuñas duras y claras. Hay más de 400.000 cabezas.
- ▶ **Sayagüesa.** Es de capa negra con difuminación en la bragada. Sus cuernos son gruesos y de color blanco nacarado con puntas negras. De perfil cóncavo y tamaño medio, hay unas 4.000 reproductoras.
- ▶ **Serrana.** Es de capa castaño oscura, morro oscuro con halo blanco, perfil cóncavo y tamaño medio. De cara alargada y 600 kilos en los machos, quedan unas 2.000 reproductoras.
- ▶ **Tudanca.** En las montañas cántabras existen unas 10.000 vacas reproductoras de una especie con perfil cóncavo y tamaño medio, capa negra en machos y diversas en hembras y orlas blancas en el morro y alrededor de los ojos. Sus cuernos son blancos con puntas negras.
- ▶ **Vianesa.** Con 20.000 animales censados, se trata de una raza de perfil cóncavo y tamaño medio, apta para leche, carne y tiro. Es de capa castaño que se oscurece en los machos, morro negro con halo blanco y cuernos nacarados con extremidades negras.

Entre la multitud de razas foráneas que existen en el mercado conviene destacar la **Frissona**, de grandes cualidades lecheras, ya que en España existen más de 32 millones de cabezas. Importantes son también la **Charoleesa**, con 1,7 millones de cabezas en Francia, y la **Aberdeen Angus**, escocesa, de tamaño grande y de la que hay más de 20 millones de cabezas en el mundo. También cabe destacar la **Simmental** berrenda en rojo, de cabeza blanca, de origen suizo, de las que existen más de 60 millones en el mundo.

AL MATADERO

En el matadero, además de terneros/as y añejos/as, las reses que sobrepasan el año y medio y tienen menos de cuatro años se denominan vacuno menor, mientras el nombre de vacuno mayor se reserva para sementales, vacas de desecho y otros animales que sobrepasan esa edad. Los bueyes, de escasa producción en España, son animales castrados con una distribución de grasa similar a la de terneras y novillas jóvenes, que son muy apreciados en las artes culinarias.

En las épocas medievales y en las fiestas vikingas, así como todavía en algunos lugares de Sudamérica como Argentina o Chile, el vacuno se asa entero y el despiece se realiza sobre la mesa de los anfitriones, pero esa no es la costumbre ni en España ni en la Europa comunitaria, donde el vacuno es vendido despiezado en sus partes más nobles y con la casquería, de alto valor gastronómico también a lo largo de la historia, aparte.

- ▶ **Calidad extra.** El cuarto trasero del vacuno cuenta con las mejores calidades de carne como el solomillo (parte interna del músculo dorsal), lomo (alto y bajo, ya que el solomillo queda en el medio), y el entrecot (músculo dorsal propiamente dicho).
- ▶ **Calidad primera.** Aquí se sitúan también la babilla (cara anterior del muslo y utilizada como filetes), cadera y tapilla de cadera (carne obtenida de glúteos y usada como filetes y asados), contra y redondo (partes externas del muslo, la primera ha-

cia adentro y la segunda hacia fuera), tapa (músculo de la cara anterior del muslo, que se emplea también para filetes), culata de contra y rabillo de cadera (la primera va entre la tapa y el tendón de la tapa, detrás de la contra; el rabillo de cadera se sitúa entre la cadera y la babilla).

- ▶ **Calidad segunda.** Morcillo, zancarrón o jarrete es la parte baja de la pata.
- ▶ **Calidad tercera.** Falda, parte baja del vientre del animal; costillar, que queda en la parte posterior, y rabo, todos ellos se utilizan para guisos.

El cuarto delantero, menos noble que el trasero, cuenta con otro tipo de piezas:

- ▶ **Calidad primera B.** Aguja (músculos de las primeras vértebras dorsales que dan filetes de calidad media), espaldilla (parte superior de la parte delantera que se utiliza como carne para el cocido) y pez (pieza alargada entre la espaldilla y el brazuelo empleada para asados y carne mechada).
- ▶ **Calidad segunda.** Llana (porción muscular pegada a la espalda, usada para filetes); brazuelo (parte musculosa de la pata delantera empleada en cocidos), aleta (músculos de la caja torácica apoyados en el esternón que se emplean en carne mechada), morcillo de la extremidad anterior (empleado en cocido) y morrillo (músculos que unen cuello y pecho, usado también cocido).
- ▶ **Calidad tercera.** Pescuezo o cuello, pecho y costillar son empleados en guisos.

carnes rojas, ya sean de buey o de vacuno mayor, son las reinas y tampoco existe una asociación clara entre blancura y terneza.

Pero blancas o rojas, lo que sí parece cierto es que la producción mundial de carne de vacuno se mantendrá durante 2011, según las previsiones realizadas por el Departamento de Estado de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), y que sitúa en 56,6 millones de toneladas, tras las reducciones de los años 2009 y 2010 en que la caída fue superior al 15%.

Este descenso en la producción, que se traslada automáticamente al consumo, tiene mucho que ver con la crisis y afecta especialmente a Estados Unidos y la Unión Europea, que tienen un retroceso del 2 y el 0,25%, respectivamente, frente al aumento de otros países en crecimiento como es el caso de Brasil, que se aproxima al 2%. La crisis, claro está, no afecta sólo al bolsillo del consumidor sino que también repercute, y de qué forma, en el ganadero que ve cómo suben sin parar los precios de las materias primas, hecho que afecta directamente a la existencia de las explotaciones más vulnerables, especialmente por su tamaño.

Los grandes productores de vacuno siguen siendo, por este orden, Estados Unidos (12,2 millones de toneladas), Brasil (9,1 millones), China (6 millones), Argentina (2,85 millones), Australia (2,3 millones), Rusia (1,7 millones), México (1,68 millones) y Francia (1,5 millones). España se sitúa en 17º lugar con 635.000 toneladas, inmediatamente delante de dos pequeños países, pero grandes productores, como Nueva Zelanda y Uruguay, que producen 634.000 y 600.000 toneladas, respectivamente.

El consumidor de carne de vacuno no es, por otra parte, ajeno a las modas. Cada vez tiende más a la compra de bandejas con carne picada, a piezas individuales, en consonancia con la mayor cantidad de familias compuestas únicamente por un solo miembro o dos como mucho, y a la compra de hamburguesas, filetes rusos y carnes preparadas para calentar. Asimismo, cada vez existe una mayor tendencia a comprar carnes con indicación geográfica, ya que el consumidor las siente más cercanas y de calidad más contrastada. ■

BLANCAS O ROJAS

La carne de vacuno es más clara en los animales lactantes y va cambiando su color (enrojeciendo) cuando la res adquiere edad y peso. Es curioso que algunos consumidores consideren que la blancura es signo de calidad, pero lo cierto es que las carnes rojas contienen, en principio, más elementos nutritivos que la blanca, pero también más colesterol. En el apartado gastronómico no hay color. Las



LABELES DE CALIDAD

La carne de vacuno en España cuenta con 10 indicaciones geográficas protegidas, 4 denominaciones de calidad y un embutido clásico como es la cecina de León, producto cárnico elaborado con carne de vacuno ahumada en salazón.

► **Carne de Ávila.** Su zona de producción se extiende por Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, La Rioja, Madrid y Valencia, aunque la de producción se centra en Castilla y León y Madrid. Ampara novillos de la raza Avileña Negra Ibérica, cuenta con 509 ganaderías inscritas, 29 industrias, 21.100 reproductoras y 1,3 millones de kilos anuales.

► **Carne de Cantabria.** El área de producción es la Comunidad Autónoma de Cantabria y agrupa las razas autóctonas Tudanca, Monchina, Asturiana, Pardo Alpina y Limusina. Abarca 289 explotaciones ganaderas, cinco mataderos y 12.500 cabezas de ganado, con una comercialización media de 250.000 kilos anuales.

► **Carne de la Sierra de Guadarrama.** Ampara las carnes de añojo y ternera de la sierra madrileña con las razas Avileña, Limusina, Charolesa y sus cruces con Serrana. Hay 246 explotaciones inscritas con 6.000 animales, cinco mataderos y comercializa al año 1,6 millones de kilos.

► **Carne de Morucha de Salamanca.** La zona de producción del vacuno incluye a toda la provincia de Salamanca con la raza autóctona Morucha que se explota en régimen intensivo. En el Consejo Regulador hay inscritas 144 ganaderías con 14.000 cabezas de ganado, cuatro mataderos y ocho industrias cárnicas. La comercialización anual de carne protegida supera los 390.000 kilos.

► **Carne de Vacuno del País Vasco (Euskal**



Okela). La zona de producción y elaboración del vacuno vasco engloba todo el territorio de la comunidad autónoma con las razas Pirenaica, Pardo Alpina, Limusina, Blanca y sus cruces. En el Consejo Regulador figuran 1.439 ganaderías y se sacrifican al año 13.500 cabezas de ganado, con un total de 4,2 millones de kilos de carne.

► **Ternera Asturiana.** La zona de producción y elaboración del vacuno asturiano comprende todo el territorio del Principado de Asturias. El ganado procede de las razas Asturiana de los Valles, Asturiana de las Montañas y del cruce de ambas. Figuran inscritas 5.739 explotaciones con 68.454 vacas madre, 10 mataderos y 212 carnicerías autorizadas. La comercialización anual supera los cinco millones de kilos.

► **Ternera de Extremadura.** La zona de producción y elaboración del vacuno se localiza en las 22 comarcas agrarias de la comunidad autónoma extremeña. El ganado procede de las razas autóctonas Retinta, Avileña Negra Ibérica, Morucha, Blanca Cacerreña, Berrendas en negro y colorado y sus cruces. Figuran inscritas 460 ganaderías con 36.000 vacas madre y 13 industrias cárnicas y producen una media de dos millones de kilos anuales.

► **Ternera Gallega.** La zona de producción y elaboración del vacuno se ubica en la Comunidad Autónoma de Galicia con animales de las razas Rubia gallega, Morenas del Noroeste y sus cruces. Están registrados más de 6.725 ganaderos con un total de 109.000 terneros y 73 industrias cárnicas, que certifican cerca de 80.000 canales y comercializan 17 millones de kilos de carne.

► **Ternera de Navarra.** La zona de producción y elaboración del vacuno se ubica en la Comunidad Foral de Navarra con animales de las razas Pirenaica, Blonde, Pardo Alpina, Charolais y sus cruces. Se encuentran inscritas 629 explotaciones con un total de 18.994 cabezas, así como diez industrias cárnicas que sacrifican al año 7.800 terneros por un peso de 2,4 millones de kilos.

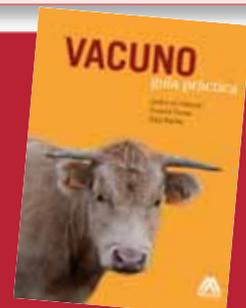
► **Vedella del Pirineus Catalans.** La zona de producción y elaboración del vacuno se ubica en la zona pirenaica y prepirenaica de la Comunidad de Cataluña y abarca las razas Bruna de los Pirineos, Charolais, Limusina y sus cruces. Las 87 ganaderías inscritas cuentan con 2.500 cabezas de ganado y comercializan anualmente 200.000 kilos de carne.

Por otra parte, cuentan con denominación de calidad las Ternera Charra y de Aliste, en Castilla y León; la Carne de Vacuno de Aragón y la Vedella de Cataluña. ■

Para saber más: *Guía práctica del vacuno*

Toda la información que se recoge en estas páginas sobre la carne de vacuno puede completarse consultando la *Guía Práctica del Vacuno*, editada por Mercasa, y cuyos autores son José Luis Illescas,

Susana Ferrer y Olga Bacho. Una publicación editada a finales de 2009, con 250 páginas, que contiene información muy exhaustiva sobre todas las fases de la cadena de producción del vacuno.



TERNERA GALLEGA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



www.terneragallega.com

TERNERA GALLEGA

UNA CARNE DE ETIQUETA



POR CALIDAD, POR GARANTÍA, POR CONFIANZA

La carne de Ternera Gallega te aporta los nutrientes necesarios para una alimentación sana y equilibrada.

Disfruta de una carne única, desde el origen hasta que llega a tu mesa.

Ternera Gallega



Yo  Quiero