

El chuletón se ha convertido en uno de los manjares de culto más preciados. Las mejores reses son un bien muy buscado y el valor de los ejemplares más valiosos se dispara. Dos vacas de 1.400 y 1.500 kilos cria-

das en Oroso y vendidas por 15.000 euros han alcanzado tal cota de excelencia que abren una nueva etapa, según los expertos, en cuanto a la calidad de la carne. Ahora queda el proceso de maduración de varios

meses en el que se empleará sal del Himalaya, luz ultravioleta y ozono. El objetivo es que la carne de una gran vaca vieja pueda degustarse como si fuese mantequilla y casi no haga falta el cuchillo para cortarla

# La mejor carne de vaca nace en Oroso

Un ganadero coruñés vende dos reses por 15.000 euros, de una calidad, según los expertos, que no se había visto hasta ahora ■ El precio del chuletón puede alcanzar los 100 euros el kilo

Manolo Rodríguez  
A CORUÑA

Nadie pone en duda que la carne de vaca gallega es una de las mejores del mundo. Pero cada día su fama se agranda. Jesús Vilares es conocido por la gran calidad que ofrecen sus reses. En su finca de Oroso ha criado las que por ahora, y según los entendidos, ofrecen la mejor carne. Una se llamaba *Moura* y la otra *Roxa*. Una era parda y la otra rubia gallega. Una pesaba 1.400 kilos y la otra 1.500. Una tenía once años y la otra siete.

Estos dos ejemplares de Vilares fueron vendidos el pasado 14 de octubre en el mercado de ganado de Santiago. Ambos marcan un punto de inflexión en la cultura del chuletón, según los expertos, gracias a una calidad hasta estos momentos insuperable y también por su precio que alcanzó los 15.000 euros. Las mejores vacas son un bien muy preciado en la alta cocina y por ese motivo se dispara el coste de los ejemplares más valiosos

Las reses fueron compradas por el matadero ourensano Frigoríficos Bandeira que abastece de carne, por ejemplo, a los restaurantes del afamado y premiado cocinero vasco Martín Berasategui. *Moura* fue vendida por 9.000 euros —muy pocas vacas en Galicia han alcanzado este precio—, y pesó 700 kilos en canal, por lo que cada kilo sale a unos 13 euros. Tras el proceso de maduración de la carne durante varios meses, cuando llegue al plato, cada kilo costará cerca de 100 euros. Algo más bajo, aunque también muy elevado, fue el precio que se pagó por *Roxa*: 6.000 euros por los 750 kilos que pesaba en canal. El kilo sale a nueve euros. Su precio también se multiplicará por siete cuando se ofrezca en un restaurante.

**'Moura' tiene una grasa muy amarilla e infiltrada entre los músculos, algo que no suele coincidir**

*Moura* producirá 700 kilos de carne de una calidad que no se había visto hasta ahora. Tras once años de vida, los expertos aseguran que es la vaca de mejor calidad nunca vista porque lo tiene todo: una cobertura de grasa extremadamente amarilla y esponjosa y una gran infiltración de grasa intramuscular, dos virtudes que muy pocas veces coinciden en una misma res.

Jesús Vilares alimenta su ganado en su finca de Oroso con harinas y



Jesús Vilares, en el mercado de ganado de Santiago antes de vender las vacas por 15.000 euros. | L. O.



'Moura' y 'Roxa', en la explotación de Oroso. | LA OPINIÓN

papas de maíz autóctono y hierba verde y curada. En total, unos 15 kilos diarios. Toda esta alimentación ha provocado en ambas vacas un engorde exquisito, que se convierte en una excepcional grasa amarilla —sello que distingue al mejor ganado de Galicia— que se entremezcla en la carne hasta el tuétano.

Para Daniel Cochón, responsable de Frigoríficos Bandeira, “es un orgullo adquirir este par de ejemplares que, sin duda, son las mejores vacas que he visto en muchos años y quizá pasen muchos más antes de ver algo parecido”.

Ahora llega uno de los procesos más importantes: el de la maduración de la carne. Pujol's ha sido la

empresa que ha comprado ambas reses en el matadero. Ferran Pujol, responsable de la compañía, asegura que “ahora toca completar la obra maestra de Vilares con una maduración perfecta con la que conseguiremos potenciar el sabor y los aromas y afinar la textura”.

Pujol explica que los lomos esperarán un mínimo de tres o cuatro meses, que pueden llegar a convertirse en un año, a la espera de encontrar el punto exacto de maduración. A la carne bien madurada le pasa como al buen vino: mejora con el tiempo.

Pujol's utiliza la técnica de maduración denominada *Dry aged* que emplea sal del Himalaya, luz

ultravioleta y ozono. Este proceso consigue que la carne de una gran vaca vieja pueda degustarse como si fuese mantequilla y casi no haga falta utilizar el cuchillo para cortarla cuando ya está en el plato.

Este método provoca que la carne vaya soltando líquidos y perdiendo peso. En primer lugar se busca que se concentre y se potencie el sabor del chuletón mediante la evaporación de la humedad del músculo que provoca que el sabor sea muy intenso. Y en segundo, que los tejidos del músculo se deshilvanen de forma progresiva para obtener una textura única en la carne. Todo ello para degustar una de las mejores carnes del mundo. Y de Galicia.

## El rural gallego tendrá 125 millones para las explotaciones agroganaderas

La cuantía se destinará entre este ejercicio que está a punto de acabar y el próximo

Redacción  
A CORUÑA

La Consellería del Medio Rural destinará más de 125 millones durante este año y el próximo en ayudas para mejorar las explotaciones agroganaderas y fomentar el relevo generacional en este sector.

La titular de este departamento de la Xunta, Ángeles Vázquez, informó ayer en rueda de prensa de las características de estas ayudas, que se distribuyen entre tres líneas.

Se trata de planes de mejora de las explotaciones, dotada este año con 36 millones de euros y otros 40 para 2017; otra línea de fondos para fomentar la incorporación de agricultores jóvenes, con una aportación de 24,3 millones en 2016 y 20 millones en los presupuestos de 2017, y una tercera línea para inversiones en pequeñas explotaciones, con una ayuda aprobada este año de 500.000 euros y una previsión de otros 5 millones para 2017.

Ángeles Vázquez señaló que en 2016 se aprobaron un total de 1.232 expedientes en las tres líneas de ayuda.

## CaixaBank financiará la plantación de explotaciones de castaños en Galicia

Redacción  
A CORUÑA

CaixaBank y el Consello Regulador da Indicación Xeográfica Protexida de Castaña de Galicia firmaron ayer un acuerdo para facilitar a sus productores financiación para emprender nuevas plantaciones de este cultivo. El convenio, que fue suscrito por el presidente de la IXP Castaña de Galicia, Jesús Quintá, y el director de área de CaixaBank, José Manuel López, se enmarca en el interés que ha despertado entre los productores gallegos este cultivo, al ser un producto que ha experimentado una creciente demanda, concentrada principalmente en los mercados exteriores.

Galicia cuenta con 60.000 hectáreas cultivadas que ofrecen un rendimiento de 20 millones de toneladas de este fruto, aproximadamente la mitad de la producción nacional.