

CARNE DE CAZA SILVESTRE: EL JABALÍ

Xavier Fàbregas i Comadran

Veterinario

INTRODUCCIÓN

CALIDAD DE LA CANAL

Presentación de la canal

CALIDAD DE LA CARNE

Calidad organoléptica

Calidad higiénico-sanitaria

Educación del consumidor

Conservación

Calidad nutricional

PRODUCTOS: CARNES, DESPOJOS Y EMBUTIDOS

GASTRONOMÍA

Receta

HURE DE SANGLIER

CONSUMO

CONCLUSIONES



INTRODUCCIÓN

De entre las denominadas por Sanz Egaña (1948), "carnes negras", destaca actualmente por su abundancia el jabalí (*Sus scrofa*), que es la pieza de caza mayor más abatida anualmente en España. En Catalunya, hasta mediados del siglo XX fue considerado por los payeses de escopeta al hombro, que miraban de llenar siempre la cazuela con algo de caza, un animal de montaña, raro de ver en zonas bajas. Desde hace más de una década, las camadas de 2-4 rayones/parto han aumentado a 5-7 debido al incremento de prolificidad por cruce con cerdas domésticas liberadas, según decir de los cazadores. Posiblemente un aumento de superficie de su hábitat, por la reforestación natural que se ha producido debido a la regresión de cultivos y pastos, y a la par, una menor competencia interespecífica por los recursos alimenticios forestales y una mayor disponibilidad de alimentos agrícolas, han ayudado a este aumento de población. Esta pérdida de pureza genética, comprobable morfológicamente cuando se caza algún ejemplar mezclado, puede aumentar más aún con el asilvestramiento constatado de cerdos vietnamitas, abandonados por sus dueños como animales de compañía.

Este espectacular incremento, que provoca un aumento de las densidades y la conquista de nuevas ubicaciones en zonas bajas y periurbanas, como es el caso de municipios (Sant Cugat del Vallès,...) y barrios de Barcelona (Sarrià, les Planes,...), pertenecientes o colindantes al parque de Collserola, en la Serralada Litoral Catalana, está afectando la vida de los vecinos y causando daños en la agricultura, la ganadería y la silvicultura, cuyo impacto económico está aún por evaluar. En el medio rural, está considerado actualmente como una plaga por agricultores, ganaderos y silvicultores y ante daños concretos, se dan permisos adicionales de batidas de caza para limitar sus efectivos. Diversos autores han destacado este espectacular incremento continuado de las poblaciones de jabalí, generalizada en toda Europa desde el año 1965, que ha estado causado por modificaciones en el paisaje (Sáez-Royuela, Tellería, 1986; Bonet-Arbolí et al., 2000; Rosell, Carretero, 2002; DIBA, 2011). En Catalunya, durante la última temporada de caza 2012/2013, se han abatido 35364 jabalíes (DAAM, 2013). En algunas zonas de Catalunya (Montnegre, la Selva, Garrotxa,...), los corzos han empezado a ser definidos también por los payeses como plaga. Ante esta situación, la Administración catalana ha incluido en la Ley 2/2014, la declaración de emergencia cinegética en terrenos forestales, por exceso de individuos de una especie cinegética o no protegida.

Este incremento de la densidad de individuos y la gran movilidad territorial, principalmente de los machos adultos de la especie, provoca también numerosos accidentes de tráfico en la red viaria de carreteras. Recientes estudios en Catalunya están demostrando que esta movilidad también caracteriza y es mayor aún, en las hembras y sus camadas, según las disponibilidades alimenticias de los territorios por los que campan.

Aunque se ha comprobado que el lobo ibérico se extiende hacia el sur y el este y que lobos italianos erráticos procedentes del este de Francia han alcanzado el Prepirineo catalán oriental, progresando ambos hacia áreas tradicionalmente no loberas de la península Ibérica, su efecto como predador natural es aún limitado. La presión cinegética humana tendría que ser también muy superior, incluyendo la caza fuera de temporada y de hembras gestantes, para que alcanzara una reducción efectiva de su población, situación que de momento no se contempla y ante la cual, los cazadores son reacios.

Al margen de la producción de carne de jabalí obtenida como caza de granja y por lo que respecta al tipo de caza silvestre, la practicada en Catalunya y en general en la mitad norte de la península Ibérica, más social y ligada al territorio, se diferencia radicalmente de la organizada en el Centro, Andalucía y Extremadura, cuyo concepto la aproxima a una actividad empresarial. No obstante, ambas tienen una relevante importancia económica, especialmente en las fincas de caza, valladas o no, de la mitad centro y sur peninsular. Según un estudio reciente, del efecto del vallado cabe destacar la relación negativa entre la presencia de *Trichinella* spp. y las poblaciones de jabalíes de zonas valladas (Boadella et al., 2012).

Un ejemplo de equilibrio entre tradición rural, gestión de un espacio protegido, investigación del medio ambiente y actividad cinegética es la llevada a cabo en el Montseny. En la Serralada Prelitoral catalana, el macizo del Montseny, cuya altura máxima es el Turó de l'Home de 1707 m, presenta como peculiaridad ecológica, una disposición insular de las cubiertas de suelo de corología boreoalpina y centroeuropea (Boada, 2002). Esta área abarca unas 56000 ha, de las cuales, aproximadamente 30000 son Reserva de la Biosfera desde 1978 (DIBA, 2011). De su diversidad biológica, destaca entre los grandes mamíferos el jabalí, que es la pieza principal de caza mayor del macizo. El DMAH inicio hace unos años un plan de seguimiento de las poblaciones de jabalí en diferentes ámbitos territoriales de Catalunya. El cálculo de la densidad de población de una especie de caza se estima a partir

de los datos obtenidos durante la actividad cinegética (Rosell et al., 2001). En el Montseny, la población estimada para el año 2009 es de unos 4320 jabalís y en la temporada 2009/2010, la estima de densidad se sitúa en un máximo histórico de 9 jabalís/100 ha (DIBA, 2011). En el Montseny, durante la temporada 2009/2010, 17 colles jabalíneas en 637 batidas han cazado 1487 jabalís en 48000 ha, unos 3 jabalís cazados/100 Ha (DIBA, 2011).

Para la sanidad animal y la salud pública, los jabalís son fuente de enfermedades infecciosas para el ganado y el hombre (Meng et al., 2009). La triquinosis es la zoonosis más grave para la salud pública que pueden transmitir al hombre por consumo de carne parasitada, no tratada por calor o por frío. Las revisiones bibliográficas más exhaustivas de *Trichinella* spp., como problema de sanidad animal y de salud pública y desde una perspectiva de control oficial, han sido realizadas por Pawlowsky (1983), Murrell y Bruschi (1994), Capó y Despommier (1996), Gamble et al. (2000), Nöckler et al. (2000), EC (2001), Dupouy-Camet et al. (2002), CRLP (2006), Webster et al. (2006), Dupouy-Camet y Bruschi (2007), Pozio (2007a,b), OIE (2008), Gottstein et al. (2009) y Pozio et al. (2010).

CALIDAD DE LA CANAL

En Catalunya se cazaron legalmente en la temporada de caza 2002-2003, unos 19000 jabalís (DMAH, 2003). Colomer (2004) calcula a partir de los datos obtenidos en un establecimiento manipulador de caza (EMC) un peso medio (jóvenes y adultos de ambos sexos) de 45 kg/canal y un 40% de rendimiento en carne al despiece. Según el Anuario de Estadística Agroalimentaria, el peso medio de los jabalís cazados en España en 2002 fue de 43,26 kg/pieza y su valor de 93,31 euros/pieza. Los datos referidos a Catalunya indican un peso inferior (30 kg/pieza), pero con un valor superior (106 euros/pieza).

Las canales de jabalí más apreciadas son las de hembras jóvenes (20-30 kg PC), que proporcionan una carne más tierna y más jugosa. La carne de los animales reproductores será más dura.

Según el mes de temporada de caza, la pluviometría y si el animal ha encontrado suficiente comida en el bosque o matorral (bellotas y castañas), la canal tendrá un estado de engrasamiento bueno o medio. También será grasa si se ha alimentado en los campos de cereal, maíz de regadío principalmente. Si el animal ha estado suplementado o ha ingerido cereales,

la canal será más grasa y el perfil de ácidos grasos estará modificado por el consumo de cereales.

Presentación de la canal

Para mejorar la vida útil de la carne, después de cazados, los animales se sangran. Los machos abatidos (especialmente los adultos) habrán sido capados para disminuir el olor sexual que tendrá la carne.

Los animales deben ser faenados lo más rápidamente posible después de abatidos. Normalmente, un cazador-matarife avezado lleva a cabo el faenado y la toma de muestras para llevar al veterinario del pueblo.

La canal puede presentarse con piel (como la de cerdo) o sin piel (desollada como un rumiante), según el faenado realizado. Normalmente se presenta a la inspección veterinaria desollada y con cabeza, aunque esta, como el resto de despojos, no se aprovechan para el consumo humano. El animal eviscerado pero con la piel con pelo, se define como carne encorrambrada.

CALIDAD DE LA CARNE

Calidad organoléptica

Color: la carne de jabalí se caracteriza, como todas las carnes de caza mayor, por presentar un color rojo, más o menos acentuado, según si el animal ha sido sangrado o no y del grado de sangrado. En animales jóvenes, algunas piezas cárnicas como el lomo son de color rosado. La carne es siempre de color más claro que la de corzo o de rebeco, que cocinada, como el estofado de macho cabrío o de cabra domésticos, presenta un color negruzco. La grasa es dura y el color es blanco cremoso.

Terneza: la carne de jabalíes jóvenes es más tierna. La de animales adultos es más dura y es conveniente marinarla antes de cocinarla.

Olor y sabor: fuertes e intensos, característicos de la carne de caza y propiamente del jabalí. El olor a verraco, puede ser más o menos pronunciado, según la edad del animal y de las manipulaciones efectuadas en el animal abatido.

Calidad higiénico-sanitaria

Para poder comercializar al público la carne de jabalí, han de haber sido inspeccionados la canal y los despojos y dictaminada su carne como a Apta por los Servicios Veterinarios Oficiales. En las canales, piezas de carne, despojos y en la documentación comercial de acompañamiento, deben figurar las marcas sanitarias del establecimiento de procedencia.

Como en el caso del toro de lidia, son animales estresados los que han sido abatidos y pueden presentarse las denominadas carnes fatigadas, situación que debe ser valorada por el veterinario oficial.

La triquinosis, atávica zoonosis, es investigada en el control oficial con el método de digestión que es el que ofrece mayor seguridad alimentaria.

Educación del consumidor: para las especies de *Trichinella* spp. presentes en Catalunya, una congelación adecuada mediante combinaciones de temperatura/tiempo más estrictas que $-7^{\circ}\text{C}/35$ días) y una cocción lenta y prolongada (estofado) a una temperatura interna superior a **$+71^{\circ}\text{C}$** , son tratamientos que destruyen las triquinas de la carne. Los embutidos curados y la carne poco cocida, procedentes de animales que no han sido inspeccionados, son los productos de mayor riesgo sanitario.

Conservación: para alcanzar una óptima terniza mediante maduración, es conveniente dejar reposar la carne a una temperatura de refrigeración $+ 0-4^{\circ}\text{C}/7$ días.

Temperatura de conservación en congelación recomendable inferior a

$-15^{\circ}\text{C} / 35$ días

por motivos de seguridad alimentaria.

Calidad nutricional

Por su composición química (g/100g de carne cruda), es menos grasa (3.33), tiene más proteínas (21.51) y colesterol (109 mg/100g) y similares calorías (160 Kcal/100g), que la carne de animales de granja. La calidad dietética de la grasa, como la de todos los animales salvajes es mejor que la de los animales domésticos, debido a su porcentaje inferior en ácidos grasos

saturados (0.99) y superior en monoinsaturados (1.3) y en poliinsaturados (0.48).

Minerales (mg/100g de carne cocida): calcio (16), hierro (1.12), magnesio (27), fósforo (134), potasio (396), sodio (60), zinc (3.01), cobre (0.056) y selenio (13).

Vitaminas (mg/100g de carne cocida): tiamina (0.31), riboflavina (0.14), niacina (4.21).

Es una buena fuente de selenio, zinc, niacina, tiamina y piridoxina. Tiene un bajo nivel de sodio, pero alto de colesterol.

Nota: estos datos pueden estar sesgados por el sistema de producción de los jabalíes de los que han sido obtenidos.

PRODUCTOS: CARNES, DESPOJOS Y EMBUTIDOS

Después de superar la inspección veterinaria, se realiza el despiece de la canal, el deshuesado y/o troceado y el reparto final en bolsas de los trozos de carne. En Catalunya, se hace un reparto escandallado, entre los participantes de la batida, de las partes que se aprovechan. Chuletas y costillas se dejan con hueso y el resto se deshuesa, pues son huesos redondos, duros de partir, o bien se trocean todas las partes de carne con su hueso correspondiente, lo cual da más sabor a los guisos. Los despojos son las partes cárnicas más delicadas de cualquier animal, ya que tienen una vida útil muy corta. En este caso, se ven penalizados además por ser la caza su método de obtención (posible contaminación y retraso en la aplicación de la refrigeración).

Del despiece, como en todas las especies, las piezas de carne más valiosas son el filete, el lomo y/o la chuleta y la costilla. También se aprecia la espalda que es más grasa que la pierna y que a veces se presenta con hueso.

Aunque el depilado es muy difícil, debe valorarse gastronómicamente la piel como parte de la canal, ya que proporciona en la cocción, gelatina que añade sabor, consistencia y textura al plato cocinado.

Según el estado de engrasamiento del animal, las posibilidades de elaboración son las mismas que para el cerdo, con los factores limitantes de falta de grasa, dureza y olor sexual: butifarras crudas, salchichas,

hamburguesas, albóndigas, pinchitos y embutidos, principalmente curados. De alta calidad y de gran tradición son los chorizos principalmente, los salchichones y la conocida cabeza de jabalí. A los chorizos y salchichones, se les añade carne de cerdo grasa para darles textura y que no resulten tan magros.

El hígado principalmente, sería la materia prima para la fabricación de patés. Los despojos (cabeza, corazón, hígado, riñones, manos) se pueden aprovechar en fresco, para embutidos cocidos, tarrinas al horno o para hacer *carn de perol*.

GASTRONOMÍA

El marinado a temperatura ambiente durante 24 horas con vino negro de grado, brandy, vino rancio, hierbas para el caldo, plantas aromáticas, especias y algo de vinagre, servirá para hacer tierna la carne, previamente a su cocción.

Según las *mestresses*, la congelación previa (no prolongada) también entenece la carne, aunque debe hacerse correctamente, para evitar mayores pérdidas de agua durante la descongelación.

Los estofados y los civets son las principales preparaciones culinarias a elaborar con carne de jabalí. Para los civets, si el animal ha estado sangrado, se puede añadir sangre de cerdo o pollo.

Como ingredientes de acompañamiento, las setas frescas para guisar (*trompetes (Craterellus cornuopiodes)*, *siurenys (Boletus edulis)*, *escarlets (Hygrophorus russula)*, *rossinyols (Cantarellus cibarius)*, *rossinyols de pi (Cantharellus lutescens)*, ...) o conservadas en sal, las buenas patatas de montaña (de Sant Hilari Sacalm) o la combinación de ambas, son la mejor opción. Como en los estofados de otras carnes o de sepia o en los *suquets*, las patatas saben al final mejor que la misma carne. Y también, como en todos los guisados, el reposo (1-2 días, en nevera si conviene) y su consumo diferido mejora su sabor último.

No obstante, la cocción en seco a la parrilla, del lomo de una hembra joven asado *bleu* o poco hecho, en una buena brasa de leña de encina es uno de los mayores placeres gastronómicos que he alcanzado, ya que como las

setas, recuerda sutilmente los aromas del bosque.

Receta

HURE DE SANGLIER (adaptada de varias fuentes que cocinan una Hure de cochon)

Importante: al paladar se ha de notar la textura de la carne de la cabeza. Para ello, el porcentaje de carne y de piel ha de ser el adecuado. Se puede añadir al caldo, carne troceada (mejor que picada), para conseguirlo.

Hervir 2h. a fuego lento, 1/2 cabeza de jabalí (sin los sesos) y 4 manitas con hierbas para el caldo, de una jabalina joven.

Colar y deshuesar.

Salar y añadir pimienta negra con alegría.

Llenar una tarrina con lo deshuesado y las hierbas. El caldo resultante debe contener suficiente gelatina para densificar la hure.

Añadir el caldo colado (para evitar las esquirlas de hueso) a la tarrina con la carne, hasta llenarla.

Guardar en nevera cuando esté frío, para que gelifique.

Comer frío o templado, a rodajas, con una buena vinagreta y acompañada de pepinillos en vinagre.

CONSUMO

La mayor parte del consumo de estas carnes lo realizan los propios cazadores, familiares y amigos, que se reparten los trozos en bolsas de plástico. La muestras son llevadas al veterinario clínico del pueblo, que es también quien cose los perros desgarrados por el jabalí durante la batida. Si no se indica mediante aviso telefónico la positividad de las muestras, las bolsas serán congeladas y consumidas en diferido. Los peores animales abatidos y partes despiezadas, se congelan y sirven de alimento, junto con arroz cocido, en sustitución de carcasas de pollo o pato, a las jaurías de estos perros de caza.

Una parte de la carne de los animales abatidos se destina a la restauración rural, siendo el estofado de jabalí, el plato típico en las sugerencias gastronómicas locales.

CONCLUSIONES

A pesar del incremento de la aparición de carnes de jabalí positivas a triquina en diversas comarcas catalanas, debido a una mejora en las técnicas de detección y a una mayor concienciación de los veterinarios clínicos, la única respuesta para la reducción del aumento del número de jabalíes es su caza mediante batidas, para su valorización mediante consumo humano. La salida estratégica de este tipo de carne es su comercialización al público, venta que ha de permitir recuperar los antiguos mataderos municipales y mejorar la oferta gastronómica local.