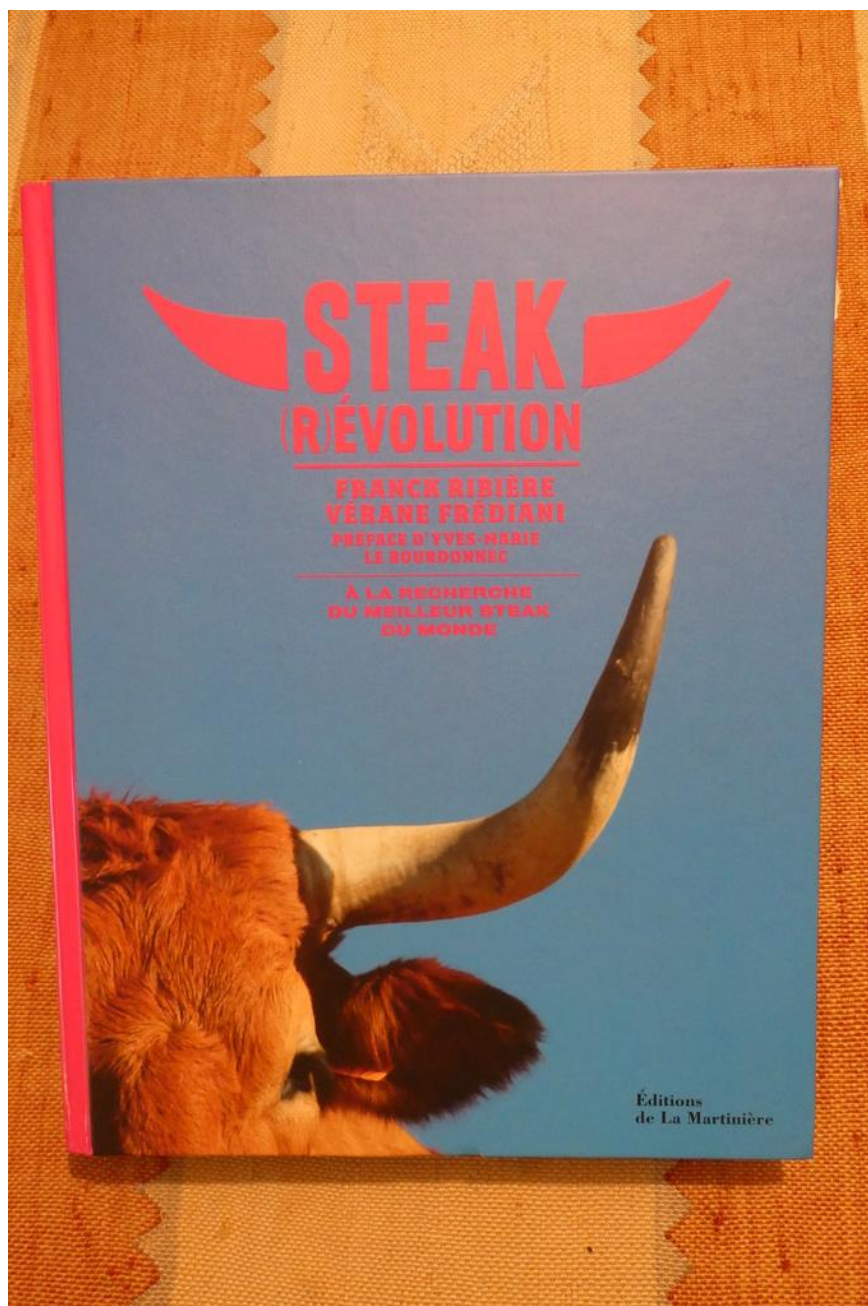


RESEÑA DEL LIBRO

***STEAK (R)ÉVOLUTION. À LA RECHERCHE
DU MEILLEUR STEAK DU MONDE***

(RIBIÈRE – FREDIANI, 2014)

XAVIER FÀBREGAS I COMADRAN



RESEÑA

RIBIÈRE F., FRÉDIANI V. 2014. *STEAK (R)ÉVOLUTION. À LA RECHERCHE DU MEILLEUR STEAK DU MONDE*. Éditions de la Martinière. Paris.

En estos tiempos de moda de las sobremaduraciones en carnes, donde quizás estemos consumiendo y hablando de otro producto diferente a la carne fresca y aunque algunos especialistas matizan que más allá de los 40 días *postmortem* de maduración, no se constata una mejora en las características organolépticas (vista, aspecto: color, forma, firmeza, ...; olfato, olor; gusto, sabor + olor + aroma = *flaveur*; tacto, textura (textura + *flaveur* = *bouquet*): dureza, elasticidad, aspereza, rugosidad, suavidad, astringencia, jugosidad, untuosidad, ...; [oído] y se pierde objetivamente el frescor y la jugosidad de la carne, se publicó en 2014, el libro *STEAK (R)ÉVOLUTION. À LA RECHERCHE DU MEILLEUR STEAK DU MONDE* (RIBIÈRE – FREDIANI, 2014). Con el mismo argumento de fondo que la tesis francesa del *terroir*, como base de la calidad en los vinos, razonada en la película *MONDOVINO* (NOSSITER, 2004), esta brillante propuesta ha cuajado en un proyecto que ha concluido con una excelente publicación y un documental.

Por lo que respecta al libro, que es de lo que trataremos, es un gran formato de 255 páginas, con muchas y muy buenas fotografías, que presenta la búsqueda de la mejor carne de vacuno del mundo. La idea inicial surge de la implicación emocional de Ribière, con la granja familiar de vacas de carne y de su interés gastronómico por la carne de bovino. El "kunjepete" de la obra, que diría Ferran Adrià, sería analizar y comparar diferentes razas, sistemas de producción, calidades de la canal (conformación y engrasamiento), calidades de la carne (características organolépticas), cortes y presentaciones, preparaciones culinarias tradicionales y modernas y degustaciones, aunque la escenografía de fondo sería la restauración actual, los mejores restaurantes y chefs y la gastronomía. Por lo que respecta al título, la palabra inglesa incorporada al

francés *steak*, debe entenderse más como entrecot/chuletón/chuleta, que no como bistec/filete, ya que es el primer producto lo que principalmente degusta el autor, aunque cata también otros cortes y despojos (Japón -crudos-, ...).

Un prefacio del carnicero heterodoxo, mediático y rompedor YVES-MARIE LE BOURDONNEC inicia el libro. En su introducción, Ribière explica la gestación del proyecto: esta, su pasión secreta, la carne como necesidad, la chispa de esta investigación, su tío y su granja y el qué y el porqué del mejor *steak* del mundo. El autor apunta el cambio de tendencias en el consumo de carne y explica el título del libro, pues comparte la idea del retorno/permanencia al *grass-feed*, en la medida de las posibilidades medioambientales de cada región y de la preservación, cría y explotación de las razas autóctonas locales, porque son las mejor adaptadas a su medio ambiente.

El libro analiza doce países: Inglaterra, Argentina, Brasil, Canadá, USA, España, Suecia, Japón, Italia, Francia, Bélgica y Escocia. De cada país estudiado, nos esperamos más o menos lo que de él leemos escrito y vemos en las fotografías, excepto en algunos casos que realmente sorprenden, que son España, Francia, Italia y Suecia.

España porque resulta ser el Top 1, aunque cuando se pide buey, al margen de excepciones como la que se muestra, lo más probable es que nos ofrezcan, como vacuno mayor, carne de vaca. La variedad de razas ibéricas (Rubia gallega, Maronesa, Asturiana, Mirandesa, Barrosao y Holstein) y la calidad de la carne presentada es excepcional. Aunque comer chuletones y chuletas, tradicionalmente ha estado restringido a la España verde y que actualmente, este plato pueda definirse como un lujo en el restaurante, no hay que perder la ocasión. Los consumidores ibéricos pueden pasar de estas carnes rojas de vacuno mayor, a toda una variedad de carnes rosadas o blancas (antes tradicionalmente procedentes de Ávila y de Girona) o de lechal y cordero, de cabrito, de potro o caballo, de cerdo, o de aves y conejos.

En el caso de Francia porque hace una crítica demoledora de la opción genética que escogió el sector cárnico francés en su momento, por lo que respecta a la

priorización y elección de las razas de aptitud cárnica, como base y emblema para la producción de carne (Limousine, Charolaise, Maine-Anjou y Blonde d'Aquitaine), razas de excelente conformación, pero que maximizan la calidad de la canal (rentabilidad), a la de la carne (paladar). Reivindica el interés por las razas Aubrac, Salers, Bazadaise, y Tigre de Córcega (descendiente de razas españolas). Sería esta también, la misma recriminación a hacer por lo que respecta, en todas las especies domésticas, a la historia de la ganadería de carne en España, con el agravante de que aquí se han adoptado razas extranjeras, por delante de las autóctonas ibéricas existentes...

En el caso de Italia, porque al margen del Slow Food, parece que la propuesta de razas queda restringida a la Chianina, la Maremmana y la Piamontesa. En el caso de Suecia, porque detalla que en este país se da una moda gastronómica, similar a la que puede existir en España, que estimula el consumo de carnes, especialmente en la restauración.

De otros países reconoceremos la tradición (Inglaterra), la carne como orgullo nacional (Argentina), los cebuinos (Brasil), un camino opuesto al seguido por el vecino del sur (Canadá), la tecnología ganadera y la contracultura también cárnica (USA; recordemos POLLAN, 2007, *THE OMNIVORE'S DILEMMA*), la liturgia y el elevadísimo grado de engrasamiento de las canales (Japón), dos razas ancestrales, la Chillingham y la Highland (Escocia) y las innovaciones como la maduración a la ceniza o al heno (Bélgica).

Cada capítulo se estructura de forma abierta en: antecedentes históricos, protagonistas (ganaderos, carniceros y restauradores), medio, sistema de producción (razas, alimentación, manejo e instalaciones), clasificación, comercialización, precios, restaurantes, maduraciones, técnicas culinarias de cocción, cortes de carnes y platos presentados y degustados.

Repito, sorprendentemente, el Top 1 lo ocupa España como país, con los bueyes de JOSÉ GORDON, ganadero, abastecedor (actualmente la empresa es CÁRNICAS CARROBIERZO) y propietario del Restaurante LA BODEGA EL

CAPRICHIO, de Jiménez de Jamuz, en León. El autor detalla también el resto de la lista del Top 10 de mejores carnes del mundo.

Libro imprescindible para *gourmets* y para tragaldabas. Incluye prefacio, introducción, sumario, mapas con localización de razas y restaurantes, fotografías en color y un espléndido anexo: el Top 10 (los lugares donde se come el mejor *steak* del mundo), la maduración, cómo hacer un buen *steak* y un carnet de direcciones por países, donde encontraremos datos de contacto de restaurantes, carnicerías y granjas. Por citar alguna carencia del libro, quizás faltaría explicar los antecedentes y la evolución del consumo de carne por especies, de cada país visitado y la bibliografía consultada, que no aparece con los entrevistados, en los agradecimientos.

Posterior a este libro-documental, pero sobre el mismo tema, la película **TODO SOBRE EL ASADO** (2016), de MARIANO COHN y GASTÓN DUPRAT, trata del ritual del asado en Argentina. Al ver la película, como veterinario de matadero sorprende no obstante que, por sus características, el tipo de canal de vacuno sacrificada allá sea parecida a la ternera/añojo obtenida aquí con nuestro sistema de producción. Y solo por citarlo, ya que no lo he leído, el libro **VACAS** (2007) del cocinero italogallego Flavio Morganti, un manual de cocina para, como añade el autor al título, la “*dignificación sexual y gastronómica de las vacas*” (frente al buey).

¡Buen provecho!



El autor en las Tierras Altas, con un bovino de raza Highland (Scotland, 1988)

ENLACES

Para saber mucho más:

ETNOLOGÍA

Razas de la especie bovina

Razas bovinas autóctonas españolas

<https://ddd.uab.cat/record/237154?ln=ca>

Razas bovinas de carne y bisontes

<https://ddd.uab.cat/record/236052?ln=ca>

Razas bovinas de leche y de aptitud mixta

<https://ddd.uab.cat/record/236050?ln=ca>

PRODUCCIÓN ANIMAL

Sistemas de producción

Bovino de carne

<https://ddd.uab.cat/record/130606?ln=ca>

Bovino de montaña

<https://ddd.uab.cat/record/233900?ln=ca>

Bovino de leche

<https://ddd.uab.cat/record/233898?ln=ca>

Bovino de cebo

<https://ddd.uab.cat/record/233899?ln=ca>

Calidad de la canal y de la carne

Calidad de la canal y de la carne en bovino

<https://ddd.uab.cat/record/130608?ln=ca>

Categorías comerciales en canales de bovino

<https://ddd.uab.cat/record/138628?ln=ca>

Carnes foráneas de bovino

<https://ddd.uab.cat/record/146665?ln=ca>

Clasificación oficial UE de canales de bovino

<https://ddd.uab.cat/record/138648?ln=ca>

Clasificación de canales bovinas: distribución de clases

<https://ddd.uab.cat/record/70083?ln=ca>

Conformación in vivo del bovino

<https://ddd.uab.cat/record/138629?ln=ca>

El color de la carne bovina

<https://ddd.uab.cat/record/146667?ln=ca>

GASTRONOMÍA

Platos de cocina: gastronomía por productos (carnes)

<https://ddd.uab.cat/record/244176?ln=ca>

ANATOMÍA

http://seguridadycalidadalimentaria.usal.es/demos/demo_traza/despiece_vacuino2/doc2/piezasCarnicas.pdf

<https://www.imaio.com/es/vet-anatomy/bovino/bovino-anatomia-general>



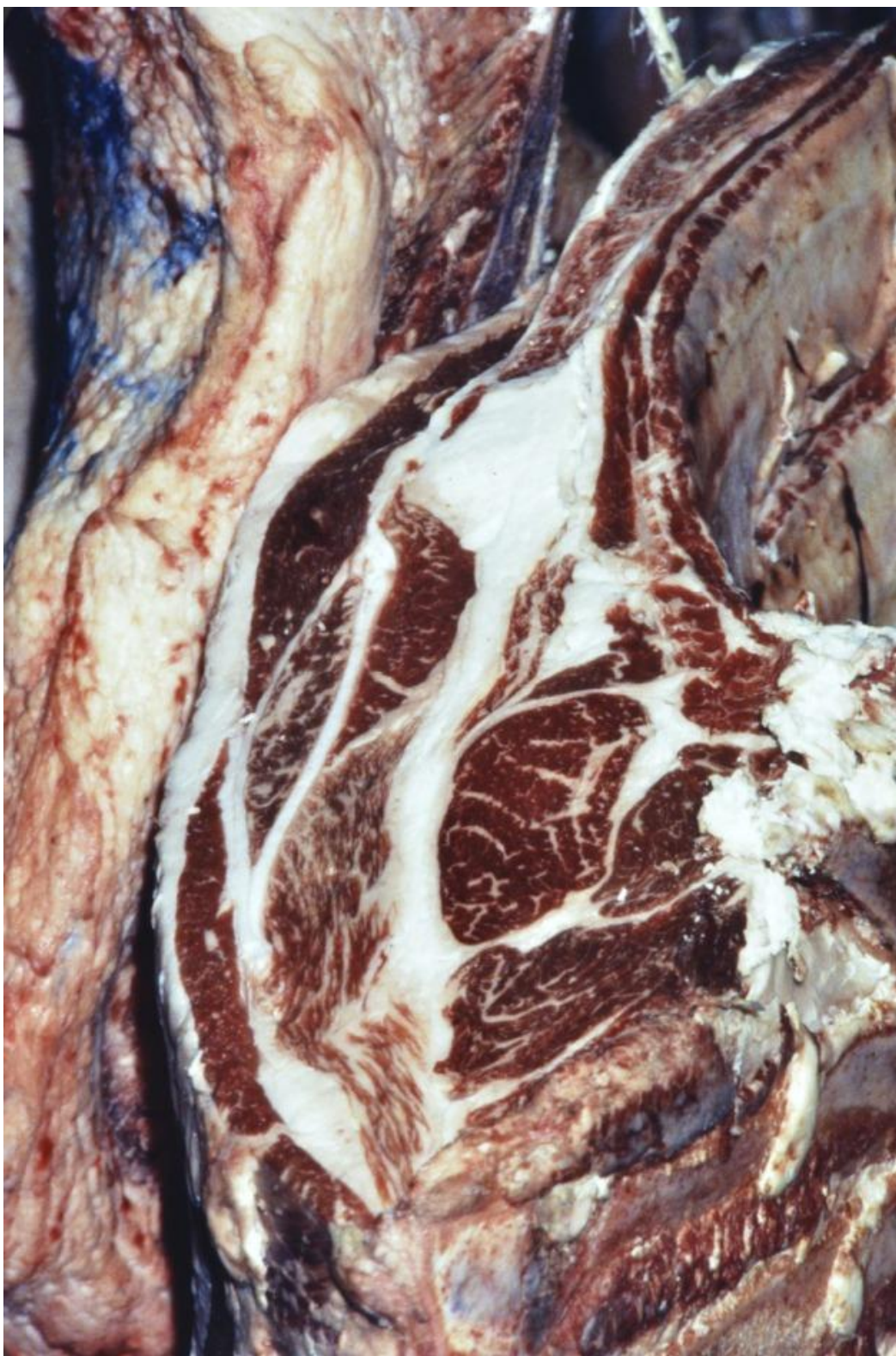
La mejor carne de vacuno de mi vida: vaca Frisona de desvieje, en buen estado de carnes, engordada con *farinada* y con 15 días de maduración. Perfecta infiltración de grasa en el músculo longísimo del dorso de la chuleta y el solomillo (músculos psoas menor, psoas ilíaco y cuadrado de los lomos)



Lomo alto de vaca, deshuesado y al vacío, origen Dinamarca, de excelente calidad



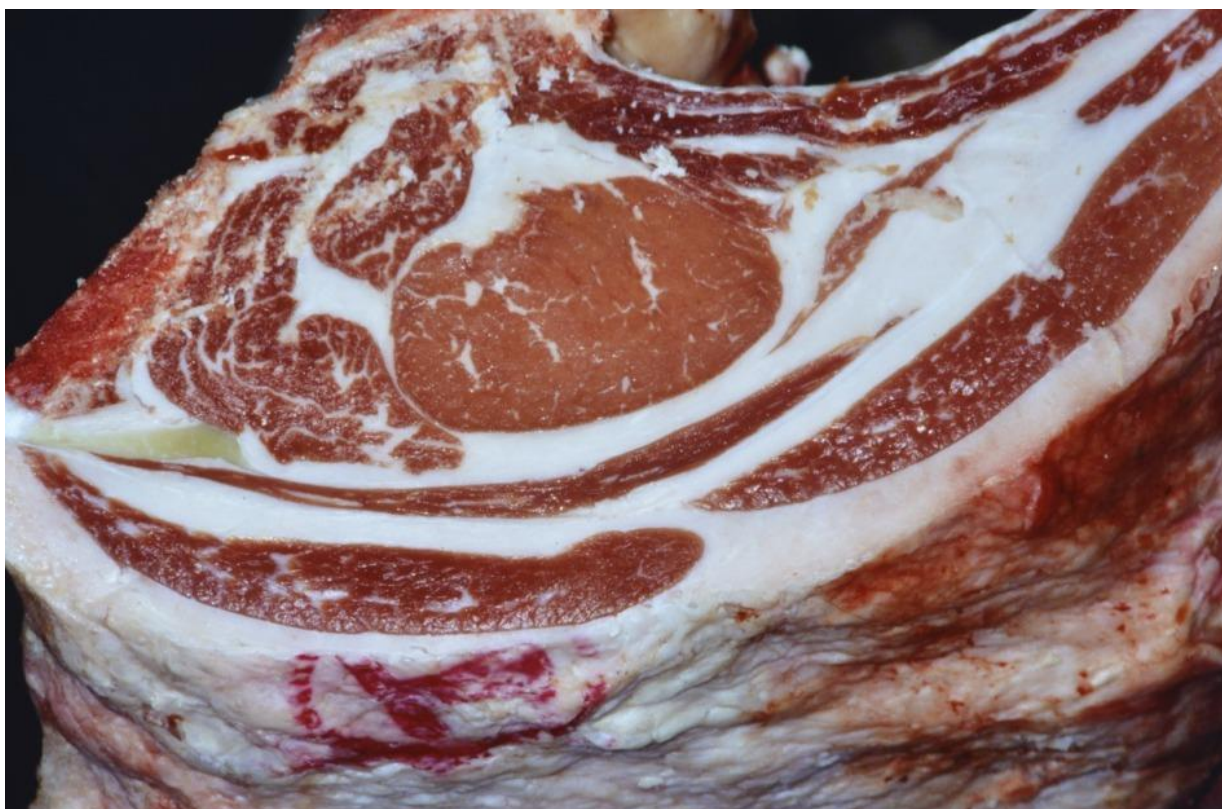
Cuestión de modas y para desespero de los japoneses: en 1990, este delantero de vaca, en la foto una 5ª costilla, se considera con excesivo engrasamiento intra, intermuscular y subcutáneo (denominado marmorización/jaspeado/veteado) y se destina a industria por no poderlo vender el abastecedor, ni a carnicería, ni a restauración



Delantero de vacuno joven: 5ª costilla carne roja, alta conformación, alta grasa infiltrada



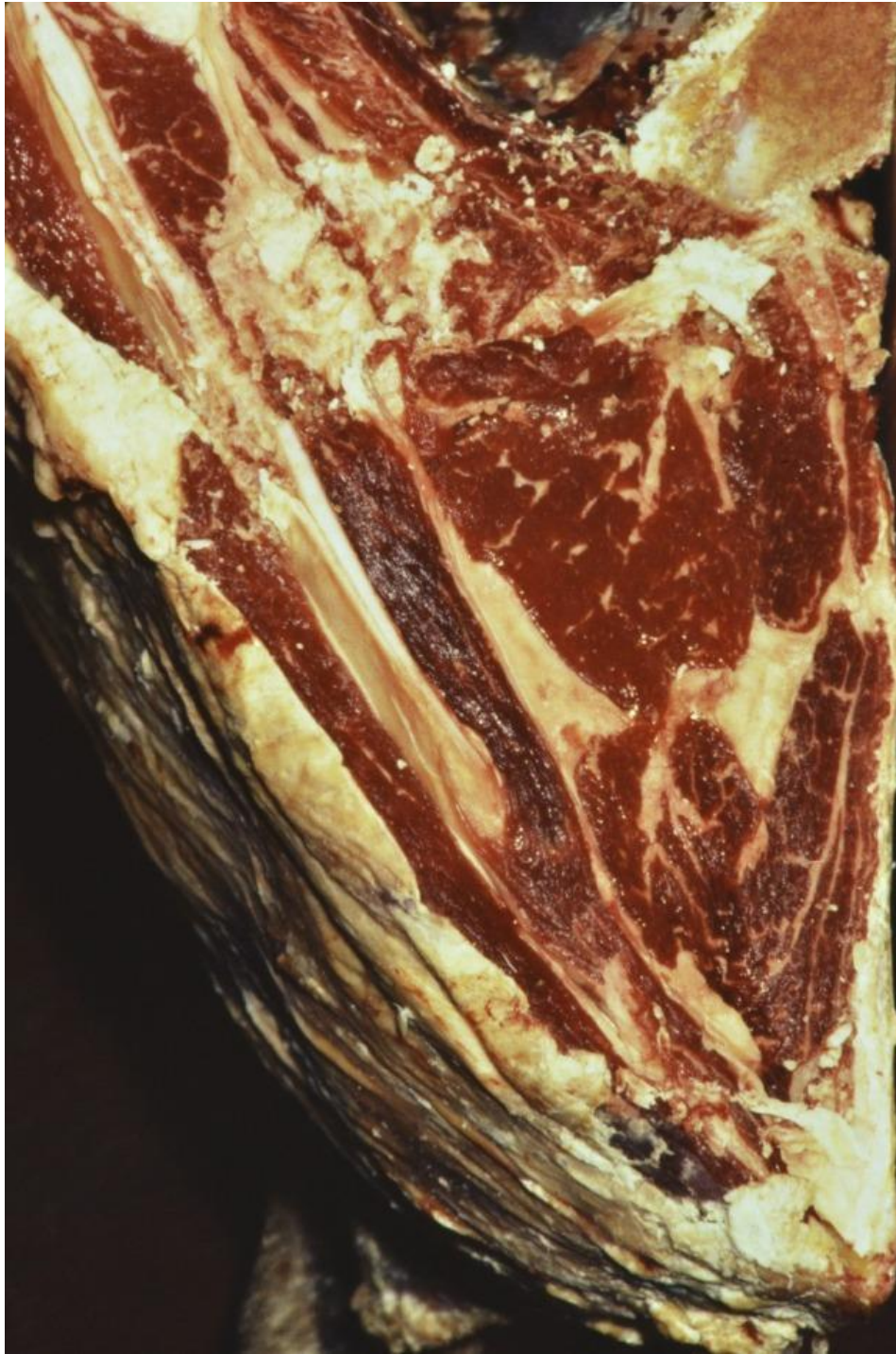
8ª costilla ternero Charolés: alta conformación, bajo engrasamiento, color rojo claro



Delantero: 5ª costilla ternera gallega 'Calidade' de excelente calidad, 6-7 meses edad, carne rosada, alto engrasamiento



Delantero: 5ª costilla vaca, excelente, carne roja, alta grasa intra e intermuscular



Delantero: 5ª costilla vaca, color carne roja oscura por elevado tiempo en cámara