

Cómo se hacen los elaborados cárnicos

M.^a Ángeles Tomás Obón
Fotos: JAP

Si por algo destaca Ejulve, además de por la variedad y riqueza paisajística de su amplio término municipal y los extraordinarios valores naturales que este alberga, es por concentrar buena parte de las empresas agroalimentarias de la comarca. Jamones Artemio, quesos Los Santanales y Cárnicas Ortín tienen su sede en Ejulve, que a 1150 metros de altitud –a los pies de la Sierra de Majalinos (1600 m), cuyos gélidos vientos curan con esmero jamones y embutidos– es el emplazamiento ideal para el secado natural de este tipo de productos. Claro que, además del emplazamiento y el clima, ha sido fundamental la apuesta y el esfuerzo de varias familias por desarrollar sus proyectos en el mundo rural.

Cárnicas Ortín es la empresa de la comarca con una trayectoria más larga en la fabricación de elaborados cárnicos. Se trata una empresa familiar con una dilatada experiencia en el mundo de la alimentación, pues inició su actividad en 1994 como carnicería. Poco tiempo después empezó con las conservas y posteriormente con los embutidos. En la actualidad tiene una variada oferta de productos cárnicos a la que van incorporando nuevos productos más del gusto del consumidor actual, como las longanizas con trufa o pistacho, pero siempre apoyándose en la tradición y el saber hacer propio de nuestra tierra y con el objetivo de elaborar productos de calidad. De hecho fueron la primera empresa de Aragón en conseguir la C de Calidad Alimentaria en su sector, una marca de garantía creada por el Gobierno de Aragón, en julio de 1998, para identificar a los productos alimenticios que se distinguen por sus especiales cualidades, tanto gastronómicas como sanitarias y nutricionales. Incluso participaron en la redacción del reglamento que determina los requisitos exigibles: la composición y características, los métodos de producción y elaboración, los niveles de calidad mínimos o las formas de presentación comercial para acceder a dicho sello de calidad.

También son empresa artesana reconocida por el Gobierno de Aragón con el sello de Artesanía Alimentaria destinado a empresas de reducido tamaño cuyos procesos de elaboración deben de ser manuales, aunque está admitido cierto grado de mecanización.

Ovidio, uno de los socios, no duda en enseñarnos todas las instalaciones y explicarnos el cuidadoso proceso de elaboración de cada uno de sus productos.



Foto superior: Sala de secado al natural

Foto inferior: Ovidio Ortín con la espumadera utilizada en el proceso de elaboración de las conservas.

Los embutidos

La elaboración de los embutidos sigue las recetas tradicionales: 75 % de magro y resto de tocino, mezclado con especias y embutido en tripa natural. Las ristras resultantes, tras un ligero estufaje, se secan al natural.

Además de los embutidos tradicionales de cerdo elaboran también embutidos de caza -salchichón y chorizo de ciervo y jabalí-, un producto mucho menos frecuente pues en la provincia solo se elabora este tipo de productos en la zona de Albaracín y en Ejulve.

El proceso de elaboración es el mismo, solo cambian los ingredientes. Los embutidos de cerdo están realizados con carnes de cerdo procedentes de su propia explotación y para los embutidos de caza se utilizan carnes procedentes de monterías en Jaen, tras su paso por mataderos autorizados.

Es precisamente en los embutidos donde más han innovado. Por un lado han introducido los embutidos sin gluten en respuesta a una demanda creciente de los clientes. Dentro de esta línea ofrecen la longaniza de Aragón y el chorizo dulce y picante. Y por otro lado están trabajando en la introducción de nuevos sabores. Hace un año y medio empezaron a elaborar longaniza trufada y hace unos meses han empezado a producir longaniza con setas y longaniza con pistachos. Este tipo de productos funciona muy bien en ferias y en tiendas gourmet. Cuando le preguntamos a Ovidio cómo deciden qué producto sacan al mercado y cuál es la fórmula más adecuada para elaborarlo nos contesta, sonriendo, que por supuesto hacen sus test de mercado como las grandes empresas agroalimentarias. Durante unos días ofrecen a sus clientes habituales probar las nuevas propuestas y según sus opiniones deciden los productos que comercializarán.



Ovidio en una de las cámaras de secado



Tijera para el troceado

Las conservas

Las conservas de cerdo -longaniza, lomo y costillas- fueron el primer producto que pusieron en el mercado. Las preparan mediante métodos totalmente tradicionales y artesanos, con la misma receta que usaban nuestras abuelas en las matanzas; y siempre y cuando el tiempo lo permita utilizan la curación natural.

La materia prima proviene en su totalidad de cerdos de Denominación de Origen de Teruel criados en su propia explotación porcina.

El primer paso en la elaboración de las conservas es el salado de las piezas durante 3 o 4 días. Después seorean durante unos 4 o 5 días. No existe un tiempo determinado ni fijo de oreo pues depende mucho de la meteorología. Se trata de conseguir el punto justo de secado para que no queden ni muy tiernas ni muy secas. Hay que evitar el exceso de humedad y aquí lo que cuenta es la experiencia. El artesano, según la textura de cada pieza, decide si es suficiente o no. Durante los meses de otoño-invierno el oreo siempre es natural, el resto del año se utilizan cámaras para evitar el exceso de humedad.

Tras el salado y oreo, las piezas se trocean y se fríen en aceite de oliva virgen. Una vez fritas se depositan en unas cubetas con aceite para que reposen y se impregnen bien del aceite. Lo ideal es que antes de ser envasadas estén 2 meses en estas cubetas.

Finalmente, se presentan en tarros de cristal de varios formatos y ya están listas para ser degustadas: en solitario, con huevos fritos, con tomate, con arroz... las posibilidades son infinitas.



Foto publicitaria para la presentación de las conservas de cerdo realizada por lanubeestudio.

Los escabechados

Perdiz, codorniz y conejo son las carnes que elaboran en forma del tradicional escabechado. Les llegan las piezas enteras procedentes de mataderos autorizados, así que el primer paso es quitar vísceras y plumas. Posteriormente se procede al salado 2 o 3 días y al oreo unos días. Se fríen y se maceran con hierbas y especias de la tierra –romero, tomillo y unas cucharadas de vinagre–, que es lo que aporta la característica especial de los escabechados tradicionales de esta zona. Y finalmente se envasan en tarros o al vacío en bolsas individuales. Este último sistema es el que más están utilizando para este producto pues se vende muy bien y, además, tiene la ventaja de que se abaratan los costes.

Todos los productos tienen su número de lote, que recoge toda la información sobre el producto, lo que hoy llaman trazabilidad. Si hay algún problema con algún producto saben en todo momento quién es el proveedor de la materia prima, cuándo lo han recibido y dónde se ha vendido.



Una amplia gama de los productos de Cárnicas Ortín en su tienda de Ejlve.



Ovidio inspeccionando las cubetas de las conservas en aceite.

La distribución

Todos estos artículos además de venderlos en su tienda de Ejlve se distribuyen por toda la provincia de Teruel, en algunos puntos de venta en Castellón, Barcelona, País Vasco y Zaragoza. Además, en Zaragoza tienen tienda propia, Sabores del Maestrazgo, en la avenida Juan Carlos I, en la que no solo venden sus productos sino también productos de la Asociación de Empresarios del Maestrazgo y productos de la Asociación de Artesanos Agroalimentarios de Aragón.

Para ellos es muy importante quién vende su producto. Un almacenamiento inadecuado o una exposición prolongada al sol en un escaparate pueden dar al traste con la calidad con la que sale el producto en origen. Es por ello que son muy cuidadosos con la selección de sus distribuidores.

En lo relativo a la participación en ferias, aunque reconocen que en los últimos años ha disminuido mucho la venta, ya no solo por la crisis sino por la saturación de las mismas, que han incrementado considerablemente su número, siguen participando en unas 5 o 6 ferias anuales, sobre todo ferias especializadas en su sector, pues son una buena forma de dar a conocer sus productos al consumidor final.

Cuando preguntamos a Ovidio por las ventas *on-line*, se muestra escéptico. Según su experiencia, en alimentación las ventas por internet no funcionan. No obstante sí que tienen una página web —www.carnicasortin.com— con una cuidada imagen a modo de escaparate de sus productos.

De lo que sí está plenamente convencido es de la necesidad de asociarse, sobre todo para la comercialización. Así no solo forman parte de la Asociación de Empresarios Agroalimentarios del Maestrazgo y de la Asociación de Artesanos Alimentarios de Aragón sino que además Ovidio es el presidente de ambas asociaciones.