

CARNE MADURADA, TERNEZA ASEGURADA

Juan Carlos Fola. 2008. Genoma, Bs. As., 30:64-66.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos](#)

INTRODUCCIÓN

Por fin, la carne vacuna madurada ha llegado a los comensales de unos pocos restaurantes temáticos. Lo que antes era sólo un procedimiento exigido por los mercados externos, ahora también puede probarse localmente. La clave está en la notoria terneza que se obtiene con este proceso.

En materia de carne vacuna, los argentinos vivimos decididamente en sentido contrario al resto del mundo. El elevado consumo interno, que supera largamente los 60 kilogramos anuales per cápita, parece ir de la mano con los precios locales, que resultan mucho más accesibles que en otros países, aun con la inflación no oficial a cuestas.

A diferencia de lo que ocurre en el Uruguay, donde los cortes de cuartos traseros son destinados a otros mercados dispuestos a pagar lo que realmente vale esa carne diferenciada, aquí el Gobierno se obstina en autoengañarse creyendo que la carne puede seguir costando mucho menos que lo que fija el mercado. No es intención desnudar aquí la liviandad e ignorancia de muchos funcionarios, que consideran que apenas con tres meses de prestarle atención al conflicto campo-Gobierno, ello los habilita a opinar como si fueran expertos en la materia.

CARNÍVOROS DESINFORMADOS

El argentino común, sentado a la mesa, decididamente no conoce demasiado sobre nuestro producto más prestigiado en el exterior. Es así que cuando un extranjero llega a estas pampas, se asombra por la costumbre local de comer la carne vacuna sobrecocida. Suena extraño que un pueblo que ostenta los niveles de consumo más altos del mundo, malogre la calidad del producto por excesos que le quitan proteínas y sabor. En realidad, somos carnívoros en exceso por una cuestión baladí: tenemos la carne al alcance de la mano y encima es barata en términos relativos. La cuestión "cultural" sin dudas la heredamos del gaucho, que mataba al ganado cimarrón sólo para comer algunas vísceras (tal vez de allí también provenga la predilección local de comer achuras) y aprovechar el cuero para su venta.

Pero los tiempos cambian y hoy ya existe un público gourmet que valoriza los puntos de cocción, las técnicas culinarias que potencian la calidad de nuestras carnes y hasta se animan a degustar la carne madurada, entre otras cuestiones esenciales que hacen a la gastronomía un arte efímero.

TIERNA Y MADURADA

Hace pocos días, un restaurante de Puerto Madero, que acaba de modificar su estilo de "bodegón porteño" para atender la demanda de un público amante de las carnes argentinas, ha hecho punta con este tema de la carne madurada. Recordemos que tiempo atrás, este procedimiento era considerado casi como una herejía. Así opinaban los más renombrados restaurateurs y periodistas del rubro gastronómico.

Vale la pena contar una anécdota ocurrida al autor de esta nota. Hace varios años, le enviamos al propietario de una parrilla varios cortes de carne envasada al vacío (y madurada) para una degustación con gente del exterior. Al abrirla, este "profesional de la parrilla", un maestro en el arte de asar, nos espetó con una dura frase: "me mandaste carne podrida".

Por entonces, poco o nada se sabía que para la exportación, los cortes más cotizados (en especial los cortes de la Cuota Hilton), se envían con este proceso por exigencia de los compradores europeos.

Nicolás Lotrecchiano, responsable del área de Carnes de la Asociación de Cooperativas Argentinas (que posee el Frigorífico Fridevi, en Viedma, y comercializa su producto con la marca Acabeef), señala: "La maduración consiste en orear y enfriar la carcaza con hueso durante, como mínimo, unas 48 horas". Y agrega: "luego, al hacerse el corte, la carne se envasa al vacío".

Al abrir el envoltorio, la carne recupera su color normal, rojo brillante, luego de transcurridos entre 10 y 15 minutos. Y también mantiene su sabor característico de carne fresca. Dice Lotrecchiano que con este sistema, el producto es tierno naturalmente, y sólo hay que tener la precaución de quitar el líquido excedente producido dentro de la bolsa plástica.

De más está decir que no se utiliza ningún conservante. La vida útil de la carne es de hasta cuatro meses, mantenida a una temperatura media que va de -1°C a $+2^{\circ}\text{C}$.

EN JUSTO CORRIENTES

Ubicado en un lugar privilegiado de Buenos Aires, en el corazón de Puerto Madero y con una impactante vista del Obelisco, Justo Corrientes es el restaurante precursor en materia de carne madurada. Seguramente que hoy no es el único que ofrece a sus clientes ese tipo de producto, pero sí han sido los primeros en reconocerlo sin ambages. El proceso de maduración es un factor esencial que potencia el sabor y la ternura de la carne argentina, pero hay todavía gente que descrea de esta realidad. Algo parecido sucede con la irradiación de alimentos, un proceso de "pasteurización en frío" que protege la sanidad de los productos que consumimos, pero que por su nombre causa temor en la población. En este sentido, Justo Corrientes ha sabido sacar rédito donde otros son temerosos de innovar.

Los cortes que encontramos en esta parrilla son ojo de bife, bife de chorizo, lomo, babybeef de 500 y 800 gramos, T-Bone Steak (bife de chorizo con hueso y lomo), colita de cuadril y asado de tira. Pero también hay otros que son clásicos en nuestras parrillas, como la entraña y el vacío.

Según aseguran en Justo Corrientes, sólo compran carnes provenientes de novillos con un peso determinado cuya faena se realiza en un frigorífico habilitado para exportar a la Unión Europea. Además, hay un equipo de control de calidad que verifica todos los factores que garanticen las condiciones óptimas del producto.

LA CUESTIÓN TÉCNICA

Desde un punto de vista técnico, el proceso de maduración de la carne implica que las proteínas se dividan en sus estructuras (aminoácidos) y esto hace que la carne se ablande. El proceso hace que la carne se haga más nutritiva, digerible y por supuesto, tierna. Los expertos en nutrición saben que una carne recién salida del matadero es "puro ácido láctico". Y para lograr un correcto proceso de maduración, se requieren dos condiciones básicas: temperatura e higiene.

El procedimiento incluye tres etapas claramente diferenciadas. La primera es el "prerigor", que comprende el tiempo desde el sacrificio del animal hasta más o menos pasadas unas 12 horas, cuando las proteínas del músculo no se han dividido y su digestión es bastante difícil. La segunda parte es el "rigor mortis", que abarca desde las 12 hasta las 72 horas del sacrificio del animal. Entonces, las proteínas del músculo se unen para formar un complejo proteínico, se produce el ácido láctico y el músculo se hace menos digerible que en la primera fase.

Por último, llegamos a la etapa conocida como "pos-rigor" o maduración, que comienza 72 horas más tarde después del sacrificio. Mientras mayor sea el tiempo de maduración de la carne, más evidente será el grado de ternura, nutrición y digestibilidad. De todas maneras, la recomendación es que no se debe pasar de los 30 días.

¿MADURACIÓN EN CASA?

El proceso de maduración no se puede hacer en forma casera, en virtud de que existen requisitos que deben cumplirse de manera rigurosa, a la par que se requiere contar con una infraestructura adecuada. Básicamente se exige garantizar que la carne se obtenga bajo estrictas condiciones de higiene en plantas que cuenten con las normas ISO y HACCP. Se debe mantener la cadena de frío, disponer de un avanzado sistema de empaquetado al vacío, realizar una mínima manipulación del producto y contar con una moderna red de transporte refrigerado.

Todos estos requisitos hacen inviable la realización de este proceso en la propia casa, de manera entonces que la alternativa es consumirla solamente en algunos restaurantes especializados, tal como se hace sobre todo en los países europeos. Asegurado el éxito de esta iniciativa, es muy probable que muchos lugares seguirán el ejemplo de Justo Corrientes.

Como se observa, el público argentino tiene hoy a su alcance la mejor carne del mundo, a las que se han incorporado las técnicas modernas que garantizan la calidad e higiene del producto, pero también procesos como la maduración y sistemas de crianza exóticos como el que se utiliza para producir el "Kobe-Beef".

Volver a: [Carne y subproductos](#)