SABORES DE CÁDIZ

RETINTO

VEJER DE LA FRONTERA

Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

CONTENIDOS

2 ÍNDICE

4 IDENTIDAD Y VALOR GASTRONÓMICO

6 VEJER DE LA FRONTERA

8 LA RAZA

10 DANIEL ORTEGA RUBIO

12 FERIA GANADERA

14 RUTA GASTRONÓMICA

16 CÁRNICAS EL ALCÁZAR

18 DESPIECE

20 USOS

22 VALOR GASTRONÓMICO Y MÁS

24 JOAQUÍN LÓPEZ

26 PACO DONCEL

28 ASOCIACIÓN DE CRIADORES
DE RAZA RETINTA

Revista editada por **Estímulo Kreativo** · www.estimulokreativo.com
Con la colaboración de La Junta de Andalucía

INTRODUCCIÓN

Identidad y valor gastronómico

Resulta difícil, casi imposible, explicar y contar la historia de estas tierras (La Janda), de las civilizaciones que han hecho de ella su hogar, sin hablar de ella, la raza Retinta. Su exquisita carne y elegante robustez han contribuido de forma determinante a construir un territorio, Vejer de la Frontera , del que hoy, gracias a la sabiduría y esfuerzo de sus ganaderos, industria cárnicay cocineros, es uno de sus mayores valores.

VEJER DE LA FRONTERA

Privilegiada atalaya de la Retinta

Desde su casco histórico de cal y piedras se expande un territorio del que esta raza de tonos rojizos y gran fortaleza se ha convertido en icono ganadero y gastronómico

Atalaya privilegiada de una comarca de gran atractivo y diversidad, La Janda, Vejer de la Frontera domina desde sus casas de cal y piedras un paisaje en el que, desde tiempos remotos, se rinde culto a una de las razas vacunas más apreciadas por la gastronomía, la Retinta.

De gran tradición ganadera y pieza destacada de ese puzzle privilegiado que, para la cría de esta raza, forma el cuadrante suroccidental de la Península Ibérica; la raza Retinta ha encontrado en estas tierras un lugar privilegiado para su supervivencia y, lo que es más importante, para la optimización de su rica carne.

Un perfil de color rojizo que es elemento identitario de las más de veinte pedanías que dan vida a esta bella población de la provincia de Cádiz, cuyos habitantes han alimentado una rica gastronomía en torno a las excelencias de este bello y robusto animal.

Ha sido en este histórico territorio ganadero en el que la raza Retinta ha encontrado uno de sus paraísos. Vastas extensiones de tierra en las que una climatología agradable durante la mayor parte del año y la existencia de prados de gramineas y leguminosas como la zulla, de gran contenido en proteínas, han contribuido y contribuyen de forma determinante para que de aquí, de los campos y dehesas de Vejer de la Frontera, salgan algunas de las mejores carnes de Retinto.

Amplia tradición ganadera

Vejer de la Frontera ha hecho de la ganadería una de sus fortalezas económicas y gastronómicas

La presencia de la raza Retinta es un denominador común en el conjunto de sus pedanías

Nobleza y excelencia de raza, y en consecuencia cárnica, que no es fruto de la casualidad, ni mucho menos. Todo lo contrario. Han sido y son muchas las familias ganaderas de la zona, de cada una de sus pedanías, las que, desde hace muchas décadas, se vienen afanando en la cría de un animal de suma pureza. Esfuerzos que han dado como resultado animales de gran porte y sabrosa carne, dignos representantes de una raza sin la que es imposible dibujar este territorio de emociones.

Mimo y cuidado que aquí, en Vejer de la Frontera, tiene uno de sus mayores reflejos en una de las citas ganaderas más antiguas y afamadas de cuantas se celebran en la provincia de Cádiz, germen de la actual Feria de Primavera, la Feria del Ganado.

Entrega a la raza que también busca y encuentra la excelencia en la mesa, con la existencia de destacados restaurantes, en los que se completan los delicados procesos de maduración y se cocinan de maneras muy diversas piezas cuyo sabor y textura son parte destacada de un destino que sabe a Retinto.

LA RAZA

Robusta, caoba y de gran cornamenta

Procedente de los troncos de la Rubia gaditana, Colorada andaluza y Roja extremeña, la raza Retinta ha sabido adaptarse a un medio en el que se producen pronunciados periodos de sequía

De capa caoba, cuerpo corpulento y grandes y características cornamentas, la raza Retinta, al igual que el atún rojo que se captura en las almadrabas de Conil de la Frontera, Barbate, Zahara de los Atunes y Tarifa, se ha convertido en una de las grandes señas de identidad de la comarca de La Janda, de Vejer de la Frontera, de sus campos y montes, en los que se alimenta y reproduce desde hace siglos.

Proviniente de tres troncos: Rubia gaditana, Colorada andaluza y Roja extremeña (sus orígenes más remotos, prehistóricos, se remontan al tronco étnico bovino denominado Rojo Convexo procedente de Oriente Medio), la Retinta es el resultado de una mejora genética de estas.

Su característico color, del que existen diferentes tonalidades, y sus cuernos, dirigidos hacia los lados y adelante y de puntas más oscuras, son los rasgos más sobresalientes de una raza en la que, como se observa en las ganaderías vejeriegas, también destacan su cuello (relativamente corto y musculado), lomos (anchos y musculados), espalda (ancha y larga, bien dirigida y musculada), extremidades robustas y proporcionadas y su ancho y musculado pecho.

Aunque en un pasado su uso/aprovechamiento también estuvo vinculado al trabajo en el campo, a faenas de carretería, lo cierto es que su cría/rentabilidad no tardó en encuadrarse como animal de carnicería.

Tal y como se observa en los campos y explotaciones ganaderas vejeriegas, las vacadas están formadas por en torno a 40 animales, normalmente localizadas en fincas en las que no existe una carga ganadera grande y de las que aprovechan la vegetación existente para su alimentación.

Aunque se aprovechó para labores en el campo, la carne es su más preciado tesoro

De gran rusticidad y marcado carácter maternal, la Retinta es una raza perfectamente adaptada al medio, a un paisaje, el andaluz, en el que, cada vez con mayor asiduidad, se producen largos y complicados periodos de sequía.

DANIEL ORTEGA RUBIO

GERENTE DE CÁRNICAS EL ALCÁZAR

"La Retinta, propia y de otros ganaderos, que despiezamos y comercializamos es de pura raza". "Vejer y la comarca son referentes de carnes de calidad excepcional"

Daniel Ortega Rubio es uno de los mayores conocedores de una raza la Retinta, a la que él, su familia y empresa, Cárnicas El Alcázar, veneran desde hace décadas. Pasión y dedicación que les ha valido la confianza de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Vacuno Selecto de Raza Retinta (ACRE) para convertirse en industria y comercializadora de referencia de raza pura Retinta a nivel provincial, regional y nacional.

"Siempre hemos creído en la excelencia de una raza que, por otra parte, es un destacado símbolo de nuestro territorio".

"De hecho", destaca, "contamos con ganadería propia, 'cultivando' desde hace años esos sabores y texturas que solo están al alcance de un animal tan especial".

"Nuestro trabajo", resalta, "se ha visto correspondido con la confianza que la Asociación Nacional de Raza Retinta ha depositado en nosotros tanto para la certificación de nuestras carnes como Raza pura autóctona 100 por 100 como, por otra parte, en nuestro papel de centro de despiece, comercialización y distribución del producto, de los que solo existen tres en España".

"De ahí", subraya, "que nuestras instalaciones de Vejer de la Frontera sean referencia para las ganaderías de la zona y Andalucía, que traen aquí su ganado".

"Afortunadamente", añade, "la carne de Retinta es cada vez más valorada y su futuro, que obviamente se ve ha visto castigado por el COVID-19, se antoja prometedor si se sigue fomentando y protegiendo frente a otras carnes que, pese a no ser de la raza, se anuncian como tal".

"ES IMPORTANTE QUE SE SIGA FOMENTANDO Y QUE EL CONSUMIDOR LA DISTINGA"

MERCADO

El producto se queda en 'casa'

Aunque es mucha la carne de raza Retinta pura que pasa por las instalaciones de Cárnicas El Alcázar a lo largo del año, Diego Ortega Rubio señala que, "nuestro gran mercado es el nacional, en el que se está asentando el producto y en el que cada vez existe más demanda; si bien es cierto que la COVID ha hecho que esta se frene".

En relación a la maduración de las carnes, Diego señala que, "una vez despiezadas, nosotros, con las correspondientes certificaciones, la servimos en el grado de maduración que nos demanda el cliente, si bien es cierto que cada vez son más los restaurantes que, fruto de su pasión por la Retinta, se hacen con cámaras y son ellos mismos los que continúan los procesos de maduración de cada una de sus piezas".

FERIA GANADERA

La gran pasarela de la raza Retinta

Llega la primavera y Vejer de la Frontera levanta el telón de las grandes ferias ganaderas de Andalucía. En el recinto de La Noria se mantiene vivo el espíritu de un evento que, alumbrado en el siglo XIX, es destacado referente para el sector

Aunque la raza Retinta es la gran protagonista de este evento de carácter ganadero, la feria también dedica un gran espacio al caballo, animal muy asociado a las labores del campo.

Abajo, en La Noria, entre cantes, copas de vino y farolillos de colores que anuncian a poniente y levante la puesta de largo de la anhelada primavera, sigue latiendo con fuerza el corazón ganadero de un pueblo, Vejer de la Frontera, que ni olvida ni quiere dar la espalda a uno de sus mayores aliados de riqueza y supervivencia.

Han pasado los años, las décadas y algún que otro siglo, pero Vejer y los vejeriegos siguen dando vida, pulso, a una Feria del ganado que, pese a lo llovido, aún mantiene ese espíritu alegre, reivindicativo y de orgullo que la impulsó en el siglo XIX.

Cierto es que ya nada es igual, que las ferias ganaderas ya no son esos escenarios únicos en los que, apasionadamente, tratar por un buen semental o una buena vaca de cría, pero Vejer, su feria, continúa mostrando ese enorme valor que, aún hoy, de una forma más profesional, tiene su ganadería, en especial la de raza Retinta.

Ya no son solo los ganaderos los que, llegados desde las distintas pedanías, se acercan a ella con sus reses; los vejeriegos han tomado conciencia de que este recinto, que se proyecta en ese escenario de festejos y encuentros que es

la Feria de la Primavera, atesora uno de sus mayores tesoros y valores gastronómicos de presente y futuro.

Espacio en el que, como ocurriera antaño, se dan cita espectaculares ejemplares de las ganaderías vejeriegas y, también, de otras localidades limítrofes de La Janda, en las que, como en Vejer de la Frontera, la Retinta es mucho más que una simple raza.

Se trata del pistoletazo de salida a un conjunto de ferias ganaderas que, sobre todo, tienen un gran arraigo en los pueblos de Andalucía Occidental.

Prestigiosos concursos morfológicos

La Feria ganadera de Vejer de la Frontera sigue manteniendo el prestigio de épocas pasadas, de ahí que no haya dejado de crecer a lo largo de las últimas décadas y, con ello, de despertar el interés de numerosas ganaderías, locales y 'foráneas', por estar presentes en su recinto.

Además de poder mostrar al sector las mejoras logradas (la búsqueda de la excelencia también es un objetivo prioritario de los ganaderos), los participantes compiten por dos de los concursos más detacados en el sector.

Se trata del Concurso morfológico de ganado selecto Retinto y del Concurso de ganado de raza Limousin. Sin lugar a dudas, el primero, el de ganado Retinto, es el de mayor prestigo, ya que, además de reunir a los mejores ejemplares de un territorio que es santuario de dicha raza, es uno de los más antiguos de cuantos se celebran, desarrollándose en 2019 su XXXIII edición.

De forma paralela, Vejer también es sede de unas jornadas técnicas ganaderas que se han consolidado como uno de los principales eventos a nivel nacional dedicados a la divulgación y transferencia de conocimientos en el ámbito del vacuno de carne criado en régimen extensivo.

Un sector en continúa evolución

Tal y como se observa en el recinto ganadero año tras año, el sector no deja de avanzar en busca de la excelencia de la raza pura Retinta.

Culto a la Ternera

Vejer inunda las calles de su bello casco histórico con los aromas de una ruta en la que, año tras año, esta extraordinaria carne es protagonista

Vejer de la Frontera, su historia, fiestas y gastronomía están muy ligadas al campo y, muy en especial, a esa raza que forma parte de ese espectacular perfil que domina desde su casco histórico.

Culto a la buena carne y al toro que tiene una de sus grandes citas llegada la primavera, cuando las calles y plazas de la localidad se engalanan para disfrutar del tradicional Toro Embolao, cuyo prólogo escribe desde hace casi una década la Ruta de la Tapa de la Ternera de La Janda.

Bocado que forma parte destacada de la gastronomía vejeriega y que han hecho suyo los bares y restaurantes de la localidad con propuestas tradicionales e innovadoras que, con motivo de esta ruta, 'compiten' por los aplausos de un público que, llegado desde diferentes puntos de la provincia, se entrega de forma apasionada a los 'pecados de la carne'.

Fajitas de retinto, Carrillada de Ternera de La Janda al vino tinto, Ensaladilla de Aguja de Ternera de La Janda, Lasaña de Retinto, Carne de Toro de Lidia, Taco de Retinto con toque picantón o Churripan de Ternera son algunas de las exquisitas creaciones con las que la rica hostelería local sorprende a esos comensales que, edición tras edición, no renuncian a los 'pecados' de la carne.

CÁRNICAS EL ALCÁZAR

Calidad por bandera

Desde hace tres décadas, esta empresa, afincada en la pedanía vejeriega de La Muela, despieza, distribuye y comercializa la carne más preciada de la comarca de La Janda. Es una de las tres distribuidoras autorizadas por la Asociación Nacional de la Raza.

Desde la cría hasta la comercialización y degustación de la apreciada carne de vaca Retinta, todos y cada uno de los procesos tienen una extraordinaria importancia, ya que de la perfecta ejecución de cada uno de ellos depende que, en el último momento, el consumidor pueda percibir y degustar todos esos sabores y texturas que hacen de este producto algo muy diferente.

Procesos que, como corresponde a una raza cien por cien autóctona con sello de calidad, están perfectamente reglados y vigilados por quien adquirió el compromiso y la responsabilidad de las verificaciones, la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Vacuno Selecto de Raza Retina (ACRE).

Es esta la garante de que el producto que llegue al consumidor con dicho sello responda a las garantías obligadas.

Algo de lo que sabe mucho la empresa distribuidora y comercializadora de una las mejores carnes de Retinto que se localiza en Vejer de la Frontera, en la pedania de La Muela, Cárnicas Alcázar.

Resultado del compromiso con la raza bandera de la comarca desde hace décadas, la familia Ortega Rubio tiene sus cimientos en el buen hacer y la sabiduría de varias generaciones de ganaderos, que se materializaron en 1990 con la puesta en marcha de Cárnicas Alcázar.

Así, en un entorno que respira Retinto por los cuatro costados, esta empresa centra su actividad en el despiece y distribución de la preciada carne de Retinto, comercializando a su vez los mejores bocados de esta suculenta raza.

Asimismo, juega un papel muy importante para que, tal y como reclaman los ganaderos, la auténtica carne de Retinta sea cada vez más conocida y apreciada por consumidores y restaurantes.

El punto justo de maduración

Tan importante como la cría en el campo y la alimentación natural del ganado, lo es el proceso de maduración que ha de tener la carne para alcanzar su punto máximo de exquisitez.

DESPIECE

De la Retinta, ‘hasta los andares’

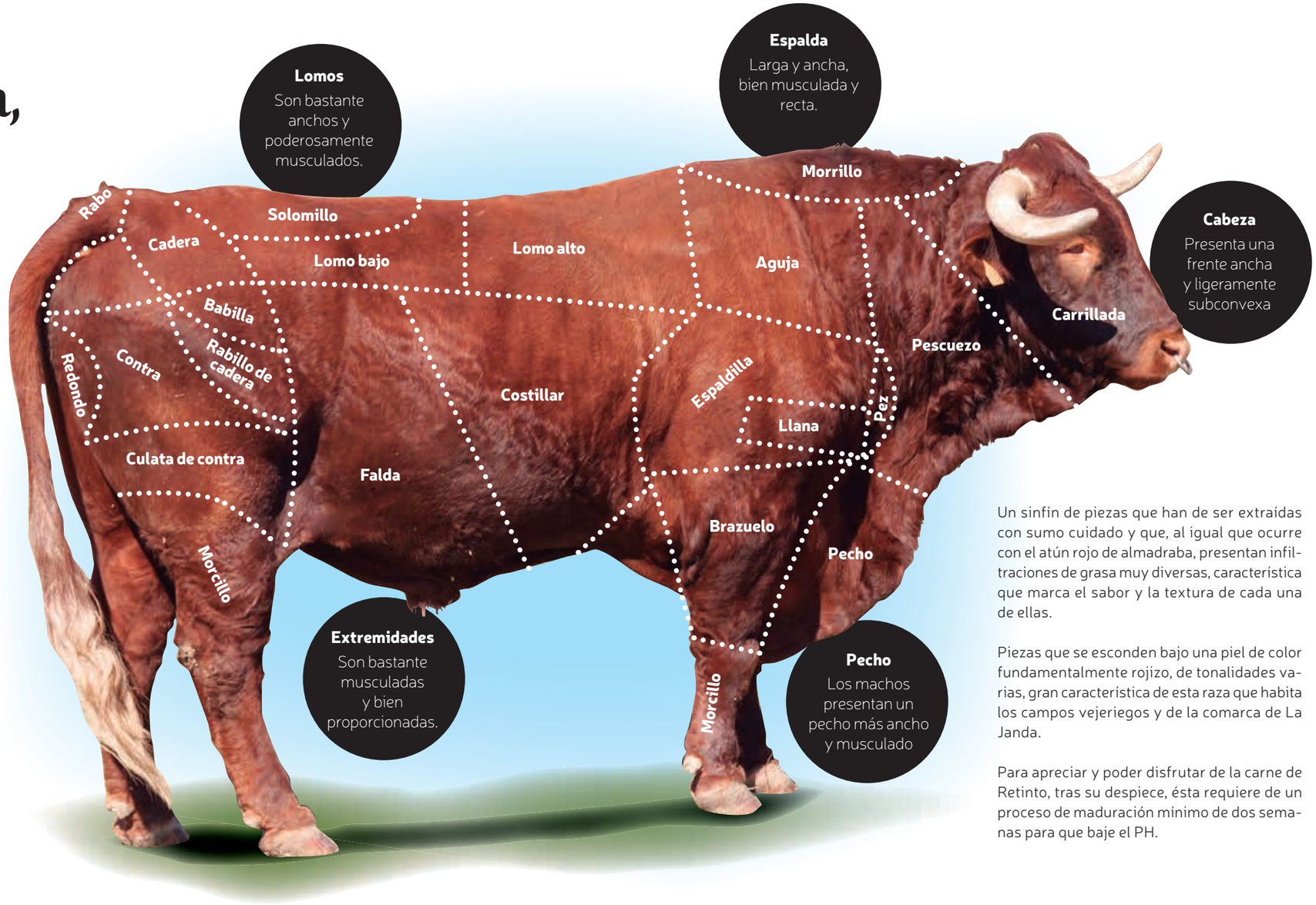
Más de una veintena de piezas de texturas y sabores diferentes ‘arman’ el poderoso cuerpo de la Retinta , una raza con un óptimo aprovechamiento cárnico

Aunque es una frase que se le atribuye al cerdo, en especial al Ibérico, de la raza Retinta también se puede decir que se aprovechan hasta los andares. Y es que de su poderoso y musculado cuerpo se llegan a extraer más de una veintena de piezas de sabores y texturas muy diferentes.

Así, de su parte trasera se obtienen: redondo, contra, cadera, culata de contra, morcillo, rabillo de cadera, babilla y una de las piezas más valoradas por su jugosidad y sabor intenso, el rabo.

Por lo que se refiere a su parte central, se extraen la falda, costillar, lomo alto, lomo bajo y solomillo.

Por último, en su parte delantera se encuentran piezas tan apreciadas en la gastronomía como la carrillada, morrillo, aguja, espaldilla, brazuelo, morcillo, llana, pez y pescuezo.



Un sinfín de piezas que han de ser extraídas con sumo cuidado y que, al igual que ocurre con el atún rojo de almadraba, presentan infiltraciones de grasa muy diversas, característica que marca el sabor y la textura de cada una de ellas.

Piezas que se esconden bajo una piel de color fundamentalmente rojizo, de tonalidades varias, gran característica de esta raza que habita los campos vejeriegos y de la comarca de La Janda.

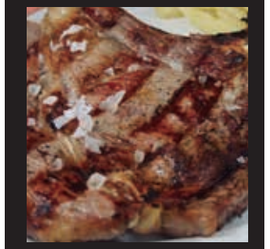
Para apreciar y poder disfrutar de la carne de Retinto, tras su despiece, ésta requiere de un proceso de maduración mínimo de dos semanas para que baje el PH.

TOMA NOTA

RETINTA

Peso
El peso al nacer en los machos es de 26 a 37 kilos, mientras que en las hembras oscila entre 24 a 34. Al año, los machos se sitúan entre 300 y 325 kilos y las hembras alrededor de los 270. A los 18 meses los pesos se elevan hasta los 425 en los machos y los 375 en las hembras.

Calidad
Está contrastado que se trata de una de las mejores carnes que se producen no solo en España, sino a nivel mundial, consolidándose como un auténtico producto top.



USOS

Un universo de posibilidades

La raza Retinta es una de las grandes joyas de la gastronomía gaditana y andaluza por su diversidad de texturas y sabores. Carnes ideales para hacer a la parrilla o a la plancha; elaborar guisos, asar o realizar caldos con personalidad.

AGUJA
Categoría 2
Se trata de una pieza muy buena para rellenar y asar. Del mismo modo, se puede guisar y emplear para mechar y, en tacos, para fondues. Se considera dura, por lo que necesita cocciones prolongadas.

ALETA
Categoría 2
Es estupenda para rellenar y asar. Asimismo, se puede guisar y hacer carnes mechadas y fondues.
Se considera una pieza dura, que suele requerir de una cocción prolongada.

BABILLA
Categoría 1A
Se obtienen muy buenos filetes y medallones para cocinar a la plancha y fritos.

BRAZUELO
Categoría 2
De textura muy gelatinosa y abundante grasa, es una carne magra.

CADERA
Categoría 2
Es extraordinaria para preparar cocidos, pucheros, guisos y caldos de carne.

CARRILLADA
Categoría 3
Pieza muy apreciada en cocina, se utiliza para guisos y estofados.

CONTRA
De poca grasa, es una de las piezas más grandes de la canal. También se caracteriza por ser seca.

COSTILLAR
Categoría 3
Extraordinaria pieza para la parrilla y horno. En zonas como Galicia se suele usar para preparar *el caldeiro*.

CULATA DE CONTRA
Categoría 1B
Proporciona filetes de excelente calidad. Bocado muy sugerente.

ESPALDILLA
Categoría 1B
Con una importante proporción de grasa, es una de las piezas más jugosas y mejores del Retinto para asar al horno.

FALDA
Categoría 3
Ideal para rellenar y hacer rollos.

LLANA
Categoría 2
Se suele usar para la preparación de guisos, ragús, asados. Proporciona filetes de mediana calidad. Sirve para picar

LOMO ALTO
Categoría EXTRA
Estupendo para los roast beef de alta calidad y los villagodio. Exquisito entrecot a la plancha y a la parrilla.

LOMO BAJO
Categoría EXTRA
Entrecot para la plancha y parrilla. Villagodio. Roast beef.

MORCILLO ANTERIOR
Categoría 2
Muy buena para la preparación de caldos y sopas, así como para guisos y estofados.

MORCILLO POSTERIOR
Categoría 2
Tiene idénticos usos culinarios que los anteriores.

MORCILLO
Categoría 3
Carne jugosa, ideal para la preparación de guisos y cocidos.

PECHO
Categoría 3
Se emplea para la preparación de caldos. También para los braseados y los guisos. Huesos cartilaginosos.

PESCUEZO
Categoría 3
Normalmente se suele utilizar para carne picada.

PEZ
Categoría 1B
Abriéndola se puede emplear para excelentes rottis y rellenos. También da una excelente carne mechada.

RABILLO DE CADERA
Categoría 1B
Con esta pieza se preparan filetes y escalopines de alta calidad. También es apta para guisar, estofar, rellenar y picar.

RABO
Categoría 3
Ciertos guisos que requieren una cocción lenta con abundante agua. Es tradicional el guiso de rabo de toro.

REDONDO
Categoría 1A
Sirve para ser asada y guisada. También para mechar o picada, por ejemplo para hamburguesas.

SOLOMILLO
Categoría EXTRA
Filetes, parrilla, plancha y frito. Roast beef. Asado un tiempo breve. Con la cabeza se preparan los chaeaubriand. Con el centro el tournedo. Con la punta el filet mignon.

TAPILLA
Categoría 1A
Plancha, fritos y asados. Se preparan escalopines, rumpesteak y paupiettes (filetes teirnos). Es una carne tierna y jugosa.

Auténtico bocado de dioses

Rojiza, de sabor intenso y agradable textura, la carne de raza Retinta es una de las más apreciadas del mercado, considerada por Europa 'producto de excelencia'

A pesar de su destacada rusticidad, capacidad de sufrimiento, gran adaptación a climas adversos (frío y largos periodos de calor y sequía) y resistencia a la posible falta de alimentación; la raza Retinta produce una de las carnes más exquisitas de cuantas se comercializan.

Carne muy apreciada por cocineros y consumidores, que ha ido ganando prestigio poco a poco, haciendo valer el entorno en el que se cría la raza y la alimentación que ingiere en el mismo.

Se trata de una carne rojiza, muy diferente a las carnes de producción industrial, de textura firme y extraordinario sabor.

Sabor que responde a la óptima alimentación del ganado y textura que es reflejo de su cría extensiva, en libertad, por lo que su carne carece de acumulación de agua y no encoge cuando es cocinada.

Exquisiteces que, poco a poco, han ido convirtiendo a la raza Retinta en uno de los bocados más preciados de Vejer de la Frontera y del conjunto de la comarca de La Janda, siendo su fama muy parecida a la de productos como el atún rojo de almadraba.

Su cría, garantía de calidad

La alimentación natural y la cría en extensivo marcan sus sabores y texturas.

PIEZAS TOP

Chuletón de añojo
Quizás, es la pieza de la raza Retinta más popular y demandada. Tierna y jugosa, se antoja perfecta para cocinarla a la plancha.

Entrecot
Es uno de esos bocados soñados por los amantes de la buena carne. Limpio, jugoso y tierno, muestra todo su potencial a la parrilla o a la plancha.

Solomillo
Hablamos de la pieza de mayor calidad. Su extraordinaria versatilidad permite cocinarla de forma y con técnicas muy distintas.

Entraña de añojo
Con un perfecto equlibrio de grasa y carne, esta pieza del interior de la costilla se antoja ideal para prepararla a la parrilla.

GANADERÍA

Andalucía, Cádiz y la comarca de La Janda

Por regiones, Andalucía y Extremadura concentran el noventa por ciento de las ganaderías de raza Retinta existentes en el conjunto del país. Dentro de la provincia de Cádiz, la comarca de La Janda es la que mayor protagonismo adquiere.

600
KILOS
Es el peso medio máximo aproximado de los ejemplares de raza Retinta.

15
DÍAS
Es el tiempo que, por lo menos, debe madurar la carne de Reinta antes de ser comercializada. Con ello se persigue que el PH baje y la fibra se asiente.

3
RAZAS
La Retinta es una de las tres razas puras de origen español junto con la Tudanca y la Morucha.

25
PIEZAS
Son las que se pueden obtener del despiece de una vaca Retinta, número muy similar al del atún rojo de almadraba.

MADURACIÓN

La clave de carnes inigualables

Además de una buena alimentación y una vida en libertad, una de las claves para saborear las mejores carne de raza Retinta está en la maduración de las piezas.
Maestría que no está al alcance de todos y que tiene grandes maestros como Juan Valdés, del afamado restaurante La Castillería, en la pedanía de Santa Lucía.
Durante este paciente y controlado proceso natural, en el que es fundamental el control de la humedad y la temperatura en cámara, se obtienen bocados extremadamente jugosos y de sabores sublimes e inigualables.

JOAQUÍN LÓPEZ

JEFE DE COCINA DE LA VENTA PINTO

"La raza Retinta representa ese valor del producto de cercanía al que desde hace tanto tiempo lleva homenajeando con sus platos la cocina de la Venta Pinto"

Ser jefe de cocina de la Venta Pinto no es una cosa cualquiera, son palabras mayores. Palabras de un libro que lleva escribiéndose desde hace más de un siglo a los pies de esa peña a la que se asoma la bella localidad de Vejer de la Frontera y que desde hace más de treinta años, con la misma pasión y esfuerzo de siempre, escribe Joaquín López, jefe de cocina.

"No hay productos de mayor valor para nosotros, para nuestra propuesta gastronómica. que aquellos que se crían, cultivan y pescan en nuestra zona; un escenario privilegiado de sabores en el que nunca hemos dejado de inspirarnos".

"Productos", resalta Joaquín López, "entre los que ocupa un lugar muy destacado la raza Retinta, una carne exquisita, que aporta sabores y texturas espectaculares para elaboraciones muy diversas".

"En mi opinión", apunta el jefe de cocina de la Venta Pinto, "es una de las carnes más jugosas que existen y, además, tiene ese sabor inconfundible a campo que tanto valoran los amantes de la buena carne".

Templo de ese otro producto que ha dado fama 'mundial' a Vejer de la Frontera, el preciado lomo en manteca, la Venta Pinto hace muchos años que decicidió apostar por una raza que se cría a escasos metros de su cocina.

"Para cualquier cocinero es muy importante conocer en profundidad el producto que maneja para sus elaboraciones y ese gran privilegio lo tenemos nosotros con la raza pura Retinta".

"ES UNO DE LOS BOCADOS MÁS EXQUISITOS DE NUESTRO PUEBLO Y NUESTRA COMARCA"

SU BOCADO

"El entrecot a la brasa es exquisito"

"Si bien es cierto que la raza Retinta nos aporta numerosas piezas de extraordinaria riqueza tanto en sabores como en texturas, a mi el bocado que más me atrae es el entrecot", confiesa Joaquín López.

"Creo que reúne todas esas características de sabor a campo y jugosidad extrema que caracterizan a la raza Retinta".

En cuanto al modo de preparación del entrecot, el jefe de cocina de la Venta Pinto se inclina por la brasa.

"Basta con que se cocine un instante", destaca, "para empezar a percibir todos esos aromas que hacen tan especial a esta carne. Aromas a los que, una vez cocinada la pieza, se unen su extraordinaria jugosidad y característico sabor". "Un bocado", resalta, "inigualable".

PACO DONCEL

CHEF DEL RESTAURANTE 4 ESTACIONES

"La Retinta es uno de esos productos top de proximidad que nos permiten elaborar platos que hablan de los sabores de nuestro extraordinario entorno". "Me inclino por la jugosidad y la delicada infiltración de grasa del entrecot"

Aunque a veces no seamos del todo conscientes, son ellos, los cocineros, los grandes embajadores de los territorios, de sus emociones, de todo aquello que los hace placenteros y únicos.

Distinguida tarea que, provisto de conocimiento y pasión, mucha pasión, viene desempeñando Paco Doncel desde la cocina de uno de los restaurantes más emblemáticos de la rica y variada oferta gastronómica de Vejer de la Frontera, 4 Estaciones.

"Tenemos el enorme privilegio de vivir en una de las zonas más ricas en lo que a productos excepcionales se refiere y eso", apunta este joven cocinero, "no lo podemos pasar por alto y, menos aún, en cocina".

Formado en la escuela La Atalaya de la vecina localidad de Conil de la Frontera y curtido en la alta cocina de la mano de casa Gerardo y Martín Bersategui, a Paco Doncel, como diría el maestro, le sobra 'garrote' para imaginar y crear platos que, lejos de toda convencionalidad, buscan transmitir los aromas, sabores y texturas de temporada.

Bocados en los que pescados, carnes y verduras de aquí, del tiempo, conviven de forma armónica para dibujar experiencias únicas en un entorno insuperable, el casco histórico de Vejer de la Frontera, ¡ahí es nada!

"Una de las mejores propuestas que podemos ofrecer a los clientes que muestran una especial pasión por la carne es la raza Retinta. Carne que, si bien no es todo lo conocida que debiera", asegura, "acaba conquistándolos por su sabor, textura y delicadas infiltraciones de grasa".

"Es un producto top, que concentra los valores de nuestro paisaje, de nuestra valiosa ganadería y de una raza pura", destaca, "con un amplio y excelente aprovechamiento".

De ese crisol de piezas que conforman el poderoso y característico cuerpo de la raza Retinta, Paco Doncel muestra especial debilidad por el entrecot. Pieza de carne roja, tierna, jugosa y de grasa vetada que destaca por su fuerte y delicioso sabor.

De hecho, no son pocos los amantes de la buena carne que más de una vez han pasado por el comedor y la terraza de 4 Estaciones para degustar su entrecot de 300 gramos y o su exquisita hamburguesa.

Entre esas singulares elaboraciones de 4 Estaciones que, a jucio de Paco Doncel, muestran todo el potencial de la carne Retinta destaca el Carpaccio de solomillo.

"Se trata", apunta, "de una delicada y paciente elaboración que nos da como resultado un exquisito y muy diferente bocado de Retinto".

Plato que es ejemplo del culto al producto de Paco Doncel y que se acompaña de queso rallado, sal y moringa.

ASOCIACIÓN DE CRIADORES
DE RAZA RETINTA

Garante de mucho más que una raza

José Antonio Pérez, secretario ejecutivo: "Es imprescindible apoyar a los ganaderos para proteger y fomentar la raza, intensificar la lucha contra el fraude y lograr que el consumidor sea exigente"

Encargada de la gestión del libro genealógico de la raza, de la interlocución entre los ganaderos y las distintas administraciones, de la organización de subastas exposiciones y concursos y, entre otras funciones, de velar por el correcto uso y la promoción del logotipo Raza Autóctona 100% Retinta; la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Vacuno Selecto de Raza Retinta (ACRE) se ha convertido en el mayor garante de una raza que es mucho más que eso y que aquí, en Vejer de la Frontera y en el resto de la comarca de La Janda, es todo un símbolo de pasado, presente y futuro.

"Somos una organización sin ánimo de lucro, con unos 300 socios y que tiene como máximo objetivo velar por la pureza de una raza que, aunque muchas veces no se percibe, es mucho más que eso". "Y es que cuando hablamos de raza Retinta", destaca José Antonio Pérez, secretario ejecutivo de ACRE, "estamos hablando de un valor autóctono, de apuesta por la sostenibilidad, de tradiciones, de territorio, de gastronomía; en definitiva, de parte de nuestra historia".

"Lamentablemente", añade, "durante mucho tiempo en España no se ha puesto la mirada ni en esta raza ni en otras muchas autóctonas. Esto ha ocasionado que se hayan visto mermadas y que, en un porcentaje elevadísimo, estén al borde de la extinción".

"Por contra, países como Francia no solo han cuidado sus razas, sino que las han potenciado, conquistando con razas como la Limousin o la Charolais mercados y territorios como el nuestro, debido también al mayor aprovechamiento cárnico de las mismas".

"Por fortuna", subraya, "de la mano de la asociación y los ganaderos, a los que es preciso apoyar más para que sus explotaciones, con mayores gastos, sean rentables, hemos dado pasos importantes, logrando instaurar el logo Raza Autóctona 100% Retinta. Marca que garantiza un producto de raza pura, si bien es cierto que existe un gran fraude, que", destaca, "en provincias como Cádiz, hemos detectado que ronda el 90%".

"En Cádiz, el fraude de carne que se anuncia como Retinta y no lo es alcanza el 90 por ciento"

"Por desgracia", concluye, "hay muchos supermercados, restaurantes, carnicerías, etc. que, incluso, hacen uso de fotos de nuestra raza y del propio logo para atraer a un cliente al que engañan con otra carne. Se da un doble fraude, al consumidor y al que invierte mucho esfuerzo y dinero en la cría de la raza".

DEMANDAS

Mayores controles y más y mejor información para los consumidores

Si, como se suele decir, queremos que no nos den gato por liebre, además de exigir el logotipo 100% Raza Retinta, "es un derecho del consumidor", señala José Antonio Pérez; en la página web de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Vacuno Selecto de Raza Retinta se indica quienes son los distribuidores oficiales y los lugares en lo que la podemos adquirir y comprar con todas las garantías. "No obstante", destaca, "es muy importante que por parte de las autoridades competentes exista un mayor control, ya que nosotros no podemos llegar a todos lados".

"Asimismo", concluye, "es importante que se forme al consumidor, de modo que cuente con todas las herramientas para, en definitiva, no ser engañado".

Junta de Andalucía

Consejería de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Desarrollo Sostenible