

## TIEMPO PARA COMER

La carpa de Razas Autóctonas ofreció ayer 150 hamburguesas de retinto y de pirenaica, así como 6 kg. de solomillo de buey avileño

# Hamburguesas para cuidar el patrimonio

**B.H.**  
*Salamanca* —Detrás de las degustaciones de la carpa de Razas Autóctonas 100% hay una enseñanza cultural, patrimonial y de consumo. La jornada de ayer fue un ejemplo de ello. Se repartieron entre el público 150 hamburguesas elaboradas allí mismo con carne de raza autóctona de vacuno retinto, otras 150 hamburguesas de raza pirenaica y 6 kilos de solomillo de buey de avileña negra-ibérica.

Todas ellas razas puras 100% cuya existencia permite salvaguardar la genética del vacuno español. “Se dice que para cuidar las razas hay que comérselas y este es un ejemplo de ello, porque si se compra este tipo de carne no se pierde el patrimonio de razas españolas, país considerado uno de los más ricos en variedad ganadera”, según explicó ayer José María Gallardo, de la dirección técnica de Feagas.

Responsables de cada una de las asociaciones de ganaderos protagonistas informaron a los asistentes sobre cómo reconocer en el supermercado este tipo de carne mientras esperaban por el siguiente plato. “Es importante que el consumidor sepa lo que se lleva a su casa y a la boca, que arraigue la costumbre de leer la información de origen de la carne y tener claro qué es lo que compra”, insistió Gallardo. Y es que es “fundamental” que el público en general también reconozca el sello de las razas 100% autóctonas y su logotipo para reconocerlas al instante cuando acudan a la carnicería.



Corte de solomillo de avileña negra-ibérica. FOTOS: ALMEIDA



Hamburguesa con el logotipo de raza retinta 100%.



El cocinero, afanado con la ternera una vez asada. FOTOS: ALMEIDA




Socios y familiares de Limusín, con sus raciones de ternera asada.

## Comida gigantesca: 250 kilos de ternera de limusín asada durante 12 horas


**B.H.**  
*Salamanca* – Ayer la Asociación de Limusín cumplió con la tradición y volvió a ofrecer su ternera asada, pero al estilo vasco, donde todo se hace a lo grande. Más que a lo grande, a lo gigantesco después de asar en la propia Salamaq una ternera de 250 kilos abierta en canal. Se convierte en un momento esperado y saboreado, aunque solo sea por el olor que desprende en el entorno cuando se hace a la brasa de forma lenta. Tan despacio que el asado de tantos kilos de carne requiere 12 horas de calor, pausado pero continuo, que permite un resultado óptimo sobre las dos

y media de la tarde: carne jugosa y blanda para la que no hace falta ni cuchillo para cortar. Así se volvió a dar de comer ayer a más de medio millar de socios de la agrupación que acuden a la feria desde toda España, así como a sus familiares y amigos. Un acontecimiento que llenó la carpa de Limusín, que durante el reparto de carne estuvo tan repleta que parte del público tuvo que establecerse en la calle. Hasta 11 voluntarios ayudaron al cocinero vasco a cortar y dar forma a las raciones de carne, que colocaron sobre un pedazo de pan para que los camareros las distribuyeran después.



**Dehesa Grande**  
Especialistas en carne de vacuno

**TIENDA online**



*Especialistas en Carne de Vacuno*

“ La mejor carne de vacuno, directamente del productor, con la calidad de la dehesa de Salamanca. ”

[www.dehesagrandre.com](http://www.dehesagrandre.com)

**Arribes**  
Denominación de Origen



descubre un Duero único

facebook.com/denominacion.arribes

@DOArribes



doarribes.es