

MENÚS COLOSALES

# Limusín asa una ternera entera

La Federación renueva su espectáculo e invita a comer a sus socios un animal de 237 kilos que estuvo 12 horas al fuego: desde las dos de la mañana hasta pasadas las dos de la tarde de ayer

B.H. | SALAMANCA

**F**ORMA parte del espectáculo de la Feria: la vaca asada de la Federación Española de Criadores de Limusín. Ya casi es una tradición, pero no por ello deja de ser llamativo cómo la agrupación de ganaderos asa una ternera entera de su raza para dar de comer a los socios tras los concursos. Ayer fue un animal de 237 kilos que necesitó 12 horas de asado: desde las dos de la mañana hasta pasadas las dos de la tarde.

“Somos 1.300 miembros de toda España y para recibirles instalamos la carpa y ya les damos de comer”, defiende el ganadero y organizador, Alberto Gallego. “Después de tanto tiempo, si no asamos la ternera es como si faltase algo, ya es parte del espectáculo ver al animal entero al fuego”, añade mientras echa una mano para que nadie se quede sin su plato de carne que —doy fe— estaba riquísima, muy tierna y jugosa.

El asador, Carlos Ibarriondo, también es ganadero, además de dedicarse a cocinar terneras enteras por media España. “Hago 200 al año. Me llaman para eventos, para bodas y hasta para mítines”. Le avala una experiencia de 25 años y junto a Tiste, también de la localidad vizcaína de Llorio, y un par de ayudantes puede emplatar la ternera en media hora. “Hoy no lo vamos a hacer. Vamos sacando los platos mientras se de-



Responsables de Limusín junto a los asadores de la ternera que se repartió ayer para comer. | REP. FOT: ALMEIDA

sarrolla el concurso para que no se nos agolpe todo el público en la carpa a la vez”, relata Gallego. La parte de atrás de la jaima fue la elegida para hacer el fuego y asar la ternera.

Allí mismo Carlos sacaba pieza por pieza para que empezaran a volar los platos. “Esperamos a que esté partido y luego les echamos la sal”, matiza Gallego. Ayer fue el asado de la ternera, pero en Limusín no se pasa hambre. El viernes se agasajó a los socios con otro asado, esta vez de churrasco, filetes y chuletones, también de ternera.



Los comensales del primer turno, en la carpa de la Federación.

## NUTRICIÓN ANIMAL DE CALIDAD



Más de 30 años de exigencia nos avalan