

CALIBRE

35 MILÍMETROS

El tradicional fuet catalán —este es su diámetro— se consolida como uno de los embutidos favoritos de los españoles. Nuestro equipo de expertos cata los mejores del mercado gourmet.

Por FEDERICO OLDENBURG

Fotografía de ÁNGEL BECERRIL

En la amplia geografía de los embutidos que se elaboran en España, el fuet ocupa un lugar de privilegio. Así lo demuestran las cifras: de los 2.752,38 millones de euros que facturaron las grandes superficies con la venta de elaborados cárnicos entre marzo de 2014 y marzo de 2015, el 13,4% corresponde a la categoría que engloba al fuet tras los dos líderes indiscutidos del sector: el jamón cocido (31,7%) y curado (25,6%). Si bien es cierto que esta cifra corresponde al fuet de fabricación industrial, esto no desmerece el prestigio del producto, que los charcuteros de la plana de Vic y otras comarcas del Prepirineo catalán continúan elaborando según una antigua tradición.

El fuet es el hermano pequeño de la *llonganissa* (nada tiene que ver con la longaniza que se produce en otras regiones, entre otras cosas porque no incorpora pimentón), y primo de otras chacinas arcaicas, como la *secallona*, el *espetec* o la *somalla*. Tienen orígenes remotos —probablemente romanos— y se elaboran a partir de carnes de cerdo picadas, sal y pimienta (aunque algunos prescindan de esta última). La diferencia entre el fuet y el resto de los embutidos derivados de la *llonganissa* es el calibre: los más gruesos son la propia *llonganissa* —o salchichón— de Vic, la *languissa* del Valle de Arán, el *xolís* del Pallars Jussà y el *salsissot* de los Pirineos. El fuet corresponde al calibre medio, con unos 35 mm. Finalmente, se ha extendido la oferta de los embutidos de calibre extrafino (*llonganisset*, cigala de gos, etcétera).

Del formato de esta chacina resulta, evidentemente, su nombre: fuet significa, en catalán, fusta o látigo. Lo cual da pistas de su origen rural: en la Cerdaña y otras comarcas próximas, los campesinos aprovechaban el clima frío y ventoso para secar y curar sus embutidos. A partir del siglo XIX, comenzaron a producirse de manera industrial. El fuet se consume crudo, cortado en lonchas

no excesivamente finas. No hace falta más que pan con tomate y un copa de vino tinto para disfrutarlo en plenitud. ¿Se come con piel o sin ella? ¿Y cuál es su punto ideal de curación? Sobre la primera cuestión, hay que puntualizar que la cobertura del embutido puede ser de tripa de cerdo o de material sintético. Daniel Céspedes, vicepresidente de la Asociación Española de Tripa Natural (AETRIN) cree que la piel natural “aporta un crujiente esencial. El problema es que las coberturas sintéticas, que se elaboran con celulosas, poliamidas o colágenos, no siempre son comestibles”. Respecto a la curación, puede extenderse entre 15 y 90 días. Los hay que prefieren los fuets muy curados, “aunque a mí me gustan más frescos, porque se percibe mejor la textura”, apunta la gastronoma Alejandra Ansón.

Según Ismael Díaz Yubero (exdirector General de Política Alimentaria en el Ministerio de Agricultura y representante de España ante la FAO), su excelencia depende de “la calidad de la materia prima y la curación, en la que entran en juego el tiempo y los factores microclimáticos”. Díaz Yubero ha sido uno de los especialistas para esta cata inédita, focalizada en los mejores fuets artesanos. Junto a la citada Ansón, los chefs Sacha Hormaechea (Sacha, Madrid) y José María Ibáñez (El Gordo de Velázquez, el restaurante de Madrid donde se celebró la cata) y el autor de estas líneas, se analizaron nueve muestras, concluyendo que “son todas de gran calidad; si bien presentan características diferenciadas por su formato y maduración, representan la elite del fuet artesano”.



EQUIPO DE CATA

De izq. a dcha., Federico Oldenburg, Ismael Díaz Yubero, Alejandra Ansón, Sacha Hormaechea y José María Ibáñez.

Nota de cata. Fueron nueve los manjares largos y estrechos que se degustaron, sin más accesorios que un cuchillo bien afilado, una tabla, una botella de agua y un poco de pan para limpiar el paladar entre loncha y loncha. El análisis sensorial de embutidos de este calibre no exige mayor parafernalia: solo es preciso apreciar aromas, sabores y texturas con los sentidos bien abiertos.

Más información: www.canduran.com; www.embotitsobach.com; www.salgot.com; www.masgourmets.com; www.casarieraordeix.com; www.casafigols.com



OBACH FUET EXTRA
Puntuación: 8,5/10.
Origen: Organyà (Lleida).
Peso: 240 g. Precio: 3,30 €.
Con cinco generaciones de charcuteros produciendo embutidos de montaña, Obach presenta este fuet equilibrado y sabroso, que según Sacha atesora “el sabor tradicional de esta chacina”.

CAN DURAN FUET EXTRA SIN PIMIENTA
Puntuación: 7/10.
Origen: Vic (Barcelona).
Peso: 250 g. Precio: 3,59 €.
Can Durán, fundada en 1946 en Centelles (Osona), cuenta con este fuet sin pimienta, “de buena textura y sabor complejo”, según el chef Ibáñez.

CAN DURAN FUET EXTRA RESERVA EXTENSIS
Puntuación: 7,5/10.
Origen: Vic (Barcelona).
Peso: 170 g. Precio: 3,30 €.
Permite que todos disfruten del fuet: no contiene lactosa, gluten, sulfitos, soja ni colorantes. “Menos graso y con una textura más firme”, apunta Díaz Yubero.

AN
AN
ntis

COOSALGOT
Salgot

SALGOT FUET ECOLÓGICO
Puntuación: 6,5/10.
Origen: Vic (Barcelona).
Peso: 160 g. Precio: 5,40 €.
Elaborado con carne de cerdos criados en una granja ecológica en el parque natural del Montseny, "conserva el sabor de la carne fresca, es más graso y menos fino", opina Ansón.

MAS GOURMET FUET 1945 ORIGENS SIN PIMIENTA
Puntuación: 6,5/10.
Origen: Barcelona.
Peso: 200 g.
Precio: 3,90 €.
Charcuteros en Barcelona desde 1945, y grandes innovadores en el universo del fuet, presentan su versión más clásica, sin pimienta, "de sabor fresco y persistente", según Ibáñez.

RESERVA
FUET
Salgot
MAESTRES CHARCUTERS D'ARQUAIBEDA I VILA

CASA RIERA ORDEIX FUET EXTRA
Puntuación: 9/10.
Origen: Vic (Barcelona).
Peso: 200 g. Precio: 4,99 €.
Se fabrica a partir de paleta, lomo y panceta de hembras de cerdo, con sal, pimienta y salitre como únicos aditivos. "Es el más auténtico", sentencia Díaz Yubero.

SALGOT FUET RESERVA
Puntuación: 8/10.
Origen: Vic (Barcelona).
Peso: 180 g. Precio: 3,30 €.
Elaborado a partir de carnes seleccionadas, el punto de maceración y la curación de 21 días da lugar a un fuet "sabroso, equilibrado y con deliciosa textura", según Hormaechea.

CAN DURAN SOMALLA VELA
Puntuación: 8/10.
Origen: Vic (Barcelona).
Peso: 180 g. Precio: 2,29 €.
Can Duran continúa elaborando la somalla, antiguo embutido rural, en formato vela. "De textura consistente y sabor majestuoso", opina Ansón.

CASA FIGOLS FUET EXTRA
Puntuación: 9/10.
Origen: Montmajor (Barcelona).
Peso: 200 g.
Precio: 3,90 €.
Uno de los más valorados, elaborado por la familia Figols sin azúcares, lactosa ni derivados lácteos. "Es muy suave, con la proporción perfecta de grasa", indica el chef de Sacha.

CASA FIGOLS
MAESTRES CHARCUTERS D'ARQUAIBEDA I VILA