

Entre la artesanía y la tecnología



1. Recepción y picado

Tras recibir el producto de sus proveedores, todos ellos «de proximidad y con garantía de trazabilidad», la carne se pica.

2. Amasado

Tras el picado, se amasa la carne en una proporción que cambia según el producto, con sal y otros aditivos.

3. Reposo

La masa resultante, según la tipología, se deja varios días en reposo en cámaras de frío.



ABC accede a las instalaciones de una empresa de embutido para comprobar el rigor con que se trata el producto

La industria cárnica se impone ser más transparente

ALEX GUBERN
SEVA (BARCELONA)

Del mismo modo que la crisis de los coches de Volkswagen podría servir de impulso a las ventas del vehículo eléctrico, el dictamen de la Organización Mundial de la Salud (OMS) clasificando la carne procesada como potencialmente peligrosa para la salud si se consume en exceso servirá para que la industria se modernice, sea más transparente y el consumidor tenga más información. «Saldremos fortalecidos». Lo de David García-Gassull, director general y propietario de la casa de embutidos Can Duran no es un optimismo irresponsable, más bien la seguridad de quien cree que haciendo las cosas bien, amando el producto, mimándolo, la calidad se acaba imponiendo sobre cualquier informe alarmista, impecable seguramente desde el punto de vista científico, «cuestionable por la heterogeneidad de los productos que se han puesto en un mismo saco».

Entusiasmado con su profesión, parece imposible contradecir al propietario de la prestigiosa casa. No puede ser de otra forma cuando, acariciando con delectación uno de los salchichones de su marca más prestigiosa, Casa Sendra –a la venta en las charcuterías más selectas de París o Londres–, explica cómo una de las fases del control de calidad de esta línea se realiza «al toque», literalmente. Una a una, y durante el proceso de secado, se van

dando periódicamente unos golpecitos con las yemas de los dedos a sus prestigiosos embutidos, que en función del sonido con que responden indican si el proceso sigue correctamente o se ha producido un problema. «Sí, aquí escuchamos a la longaniza», explica García-Gassull con la misma seriedad con la que se toman el trabajo los 70 empleados que tiene en la planta de 7.000 metros cuadrados –ahora en fase de ampliación– en el bellissimo pueblo de Seva (Barcelona), en la falda del mazizo del Montseny. De su moderna planta salen unas 2.600 toneladas de producto al año.

De alguna manera, en Can Duran, como en tantas y tantas empresas españolas dedicadas a la producción de embutido de calidad, el secreto está en una «combinación de tradición y de alta tecnología», una fórmula con la que confían acabar diluyéndose los temores que ha despertado el informe de la OMS. «Hay cierta confusión en-

Informe indiscriminado
La industria considera injusto poner en el mismo saco al jamón y a un «frankfurt» de mala calidad

Más concienciación
Productores como Can Duran celebran que del informe de la OMS surja un consumidor más informado

tre el consumidor en el campo de la alimentación: asociar de manera automática proceso artesanal con calidad no es correcto. Del mismo modo, la gente debe entender que en la alimentación, industria es sinónimo de seguridad», explica García-Gassull, convencido de que la clave está en encontrar la correcta proporción entre ambas, lo que explica, de hecho, el éxito de su empresa.

«Uso y abuso»

Las cámaras de secado, por ejemplo, tienen siempre la temperatura y el grado de humedad controlado, algo imposible si se produjese un secado de tipo «natural», al fresco, adecuado para productos de larga curación, como el jamón, pero impredecible en otros de corta, como el fuet. Junto con un exhaustivo control de los proveedores –ellos han pasado de diez a cuatro–, los aditivos que se añaden al producto, recuerda, son imprescindibles para garantizar su seguridad, «otra cosa –explica García-Gassull– es el abuso que se pueda hacer de ellos».

Al frente de la firma desde 2010 –Can Duran nace en Centelles (Barcelona) en 1946–, el propietario de la firma rechaza tanto el «alarmismo injustificado» del informe de la OMS, como la reacción sobreexcitada y poco medida de algunos productores, que han leído el dictamen casi como si fuese un ataque a las esencias nacionales. «Ni una cosa ni la otra», apunta García-Gassull, que anima a la industria a adoptar una respuesta en positivo: «Seamos más transparentes, demos



más información al consumidor, seamos limpios, animemos a la administración a incrementar los controles. No hay otra manera».

Junto a los deberes que se autoimponen los productores, también, claro, hay reproches para la OMS. «Es injusto que nos califiquen a todos por igual. No es lo mismo un jamón Joselito o una longaniza de Casa Sendra, que una salchicha de «frankfurt» hecha en base a no se sabé qué producto. Es obvio que el informe de la OMS peca de indiscriminado, mezclando productos de tipología tan diversa como su origen, con países con unos grados de control muy heterogéneos».

En una corriente que es común en



4. Embutido

Con tripa natural -húmeda para el fuet, seca para la longaniza-, se produce el proceso de embutido.

5. Secado

En cámaras con la atmósfera controlada, el producto entra en fase de curación y secado.

6. Empaquetado

El producto acabado está listo para el etiquetado y el empaquetado para su expedición.



La planta de Can Duran, en Seva (Barcelona) REPORTAJE GRÁFICO: ORIOL CAMPUZANO

muchas otras marcas, parte de la industria se ha autoimpuesto un deber de transparencia y de facilitar más información y más clara a los consumidores, que cada vez lo demandan en mayor proporción. «Si algo positivo saldrá de esto es una mayor formación y concienciación del consumidor, y eso es bueno: dieta equilibrada, variedad y calidad de producto, y sentido común. Y en la industria tenemos que estar a la altura», remarca.

Para empezar, se explica en Can Duran, la empresa se ha puesto en la labor de modificar su página web para aumentar y ser más precisos en la información que se da, tanto de sus productos tradicionales como de los que

ha lanzado bajo la línea Exentis, un ejemplo de cómo innovar en un sector aparentemente tan apegado a la tradición. Si ya en su momento fue la primera marca que elaboró longaniza sin sulfitos, esta nueva división ha lanzado una nueva categoría de producto sin gluten, lactosa, derivados lácteos, soja o sus derivados.

En el punto de mira desde la aparición del informe, la industria alimentaria española, particularmente la dedicada a la carne procesada, asume que no puede permanecer estática, y que lo que puede considerarse un problema -el informe de la OMS- debe transformarse en estímulo para hacer las cosas mejor.

«Es exagerado colocar la carne al nivel del tabaco y el amianto»

Entrevista

Abel Mariné

Cat. Nutrición Univ. de Barcelona

E. ARMORA
BARCELONA

Comer carne es necesario para garantizar una buena dieta nutricional, aunque su consumo debe ser moderado. En ello coinciden todos los expertos en nutrición sin excepciones. El informe de la Agencia Internacional de Investigación sobre el Cáncer (AIRC, por sus siglas en inglés), adscrita a la OMS, que relaciona carnes y cáncer «no ha aportado nada que no supiéramos antes y solo ha disparado la alarma social», afirma el catedrático en Nutrición y Bromatología de la Universidad de Barcelona (UB), Abel Mariné. A su juicio, es importante distinguir entre factor de riesgo y causa directa. Por este motivo, a juicio del experto, «despachar la cuestión colocando a las carnes procesadas en el mismo grupo que el tabaco y el amianto es una exageración».

«Lo que viene a decir la OMS es que hay evidencia suficiente para considerar cancerígenas las carnes procesadas, y evidencia más débil por lo que respecta a las carnes rojas. Es una información con datos correctos pero con algunas ideas sin matizar, por lo que el mensaje no ha llegado bien a la gente», asegura Mariné y culpa, en parte, a la amplificación de la noticia que se ha dado desde los medios de comunicación.

Aclara que está perfectamente probado que las sustancias que se añaden a las carnes para procesarlas, entre ellas los nitrificantes -que permiten evitar el botulismo (una intoxicación grave)- si se consumen en exceso son un factor de riesgo para contraer cáncer. También lo es, según dice, comer carne roja de forma reiterada y abundante. La clave está en procurar un consumo moderado.

«El mensaje que debe calar es que se debe tender más hacia la calidad que hacia la cantidad», aclara Mariné. El experto en Nutrición y Bromatología de la UB ve difícil que una persona pueda tener una dieta equilibrada sin consumir nada de carne, al constituir una fuente importantísima de hierro. En este sentido, precisa que «ni las espinacas ni las lentejas pueden suplir el aporte de la carne, ya que, aunque el valor nutritivo potencial es similar, el valor nutritivo real es muchísimo superior en la carne». «De unas espinacas solo absorbemos un 2% del hierro, mientras que de la carne absorbemos hasta un 30%», explica Mariné. Respecto al tipo de manipulación de la carne y su riesgo sobre la salud, mantiene que «apenas hay diferencias. Lo importante, es la cantidad que se consume». «Si me pregunta si es más sano comer jamón que salami, le diré que jamón, si es ibérico, pero no por el tipo de procesamiento del producto, sino porque la grasa de este tipo de jamón es más saludable».

