

Con equilibrio y sin abusar del pimentón preparan la chistorra en la carnicería Hermanos Larragueta de Burlada. Su producto fue elegido como el mejor en el V Concurso de Chistorra de Navarra entre los 62 participantes. Javier y Cosme lo elaboran así

Así se elabora la chistorra del año

JAVIER FELONES

Burlada

El domingo 28 de marzo de 2010 supuso un antes y un después para Manuel Javier y Cosme Larragueta Lecumberri. Ese día, la carnicería de esta pareja de hermanos de Burlada se alzaba con el primer puesto en el V Concurso de Chistorra de Navarra. Una satisfacción honda para Manuel Javier y Cosme, hijos y nietos de carniceros. La clave del éxito, una chistorra "con equilibrio y que no abusa del pimentón".

Los hermanos, que apuntan que elaboran una chistorra "suave". "Hay gente que le echa más pimentón y sale más fuerte. A nosotros nos gusta pecar de menos que de más. La carne la adquirimos en el matadero de Pamplona. Es fundamental que sea fresca y buena. Ha de tener grasa pero tampoco mucha. Siempre tratamos de buscar el equilibrio entre la panceta y el magro. La chistorra no tiene secretos, lo que lleva sale, así que el producto debe ser de primera", apuntan los hermanos.

Según cuenta Manuel Javier, de 41 años, pasaron de vender alrededor de 80 kilos semanales a 480 kilos la semana siguiente al concurso. "Sabemos que esto fue fruto del *boom* del momento, y que luego las ventas volvieron a decrecer. De todas formas, nos hemos situado más o menos en el doble. El hecho de que haya sido considerada como la mejor de Navarra se refleja en las ventas", agrega Manuel Javier.

Felicitación de Canarias

Ambos agradecen al gremio de carniceros la organización del concurso. "Ya llevan cinco ediciones, aunque nosotros sólo hemos participado en dos. De todas formas, creemos que su idea fue muy buena. Da mucha publicidad a los carniceros en general y si ganas, ya es la pera. Me han llamado familiares hasta de Canarias para felicitar me y por la calle todavía me lo recuerdan", apunta Manuel Javier.

La carnicería de los hermanos Larragueta se emplaza en plena calle Mayor de Burlada. "Antiguamente era una venta y luego ya montamos la carnicería", apunta el padre de Cosme y Manuel Javier, también llamado Cosme y que a sus 89 años de edad aún frecuenta con asiduidad la carnicería. "Vivo justo arriba y todos los días entro a ver qué tal van. Mi padre y yo también trabajamos en lo mismo y estoy muy orgulloso de mis hijos", admite.

La familia Larragueta mira con optimismo el futuro. "Por suerte, contábamos con la maquinaria necesaria para aumentar la producción de chistorra. Aunque podíamos haber subido algo el precio, decidimos que lo mejor era mantenerlo igual. El kilo cuesta 7,90 euros. Es bastante asequible, ya que encuentras carnicerías que lo venden incluso a 9 euros.", termina Manuel Javier.



PASO A PASO

- 1 Picado.** Manuel Javier (delantal rojo) y Cosme (blanco) pican los trozos de magro y panceta de cerdo.
- 2 Mezcla de pimentón, sal y ajo.** Se prepara la mezcla y se bate.
- 3 Amasado.** Se amasa el picadillo y se le añade el pimentón, la sal y el ajo.
- 4 Listo el amasado.** Se amasa al vacío para quitarle el aire a la carne.
- 5 Embutir.** Se llena la chistorra en la embutidora con tripa natural de cordero.
- 6 Secado.** Manuel Javier y su padre Cosme, con la chistorra ya embutida en el secadero. Allí se asienta la carne y tira un poco de humedad durante uno o dos días.

