

David de Jorge & Co.

Atracón a mano armada

"No he dudado ni un poco en volver, teniendo en cuenta que mi ego como escritor de narrativa ligera y blogs, está a la misma altura que el de cualquier chef de altos vuelos: ¡por las putas nubes!"

brought to you by  diariovasco.com

■ 22 de Marzo, 2010, 8:00

Maskarada por David de Jorge E.

Archivado en: [Crónicas Diario Vasco](#), [Crónicas El Correo](#), [Ñampazampa](#)



Aliñame el día (59)

El cerdo pío negro tiene andares propios de Pasarela Cibeles: Dios te salve, marrano.

Marvin Harris fue un antropólogo norteamericano que escribió en 1985 un librazo extraordinario, *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura* (primera edición en castellano de 1989), un extenso y alucinante tratado sobre los mitos y tabúes de la alimentación en nuestro maltrecho planeta, entre los cuales puede uno averiguar por qué ciertas culturas odian al cochino, otras respetan la vaca, otras comen orugas, saltamontes o escarabajos, otras sienten náuseas ante la sola idea de masticar una patita y otras zampan perros, gatos, ratas o carne humana, mientras no hay forma de obligarles a muchos a probar una sola gota de leche o un discreto pedazo de queso.

Nuestra cultura adora al guarro, pues un buen marrano en la bajera aseguró filete y tajada durante siglos a nuestros antepasados, asunto grabado a fuego en la memoria colectiva. Es ver un cerdo y ponerse a sonreír. Los vascos, como todos los pueblos felices, también tenemos chanco propio con sus características particulares, ocupando su espacio en la zona geográfica comprendida por los departamentos franceses de pirineos occidentales, norte del País Vasco y Navarra.



En 1921, la variedad poseía su propio libro genealógico bajo el nombre de "cerdo pío negro" y unos años más tarde, cosas del destino, **llegó la práctica desaparición de la raza por ser animal poco productivo, pues el sector apostó por razas más rentables, quedando sólo cincuenta ejemplares de nuestro cerdo patriota**; actualmente, la escasa natalidad de la raza y el pausado crecimiento de sus crías, ha limitado el número de animales a trescientas madres aproximadamente.

Tiene cabeza larga, perfil recto de armario empotrado, hocico presumido, frente estrecha, orejas de gran tamaño, una capa pia negra con manchas grandes bien delimitadas, cerdas de pelo finas y escasas con remolinos y rosetones en la grupa y es bicho rústico, adaptado a la explotación al aire libre.

Crónicas Diario Vasco (192)

Crónicas El Correo (142)

Crónicas Soitu.es (19)

De la tierra a la panza (18)

Dicen de mí (2)

El valle de los reyes (23)

La Copa Deivi's (71)

La torre de Babel (15)

Las crono-crónicas (15)

Lengua escarlata (93)

Ñampazampa (75)

Placer express (30)

Robin Food TV (102)

Tocino magro (45)

Videos con patatas (3)



Subscríbete al contenido | ¿Que es rss?



quique es un cocinero grande que guisa y escribe sin pelos en la lengua, [>>](http://ttiki.com/14832)

ROBINFOOD / Taboulé de verduras y menta + Té-refresco mustafá [>>](http://bit.ly/dxuHhg)

hoy en ROBINFOOD, a las 14.30h. en ETB2, cocina

José Ignacio Jaúregui los cría cerca de Aldaz, en las praderas de Arruiz, rodeados de prados y bosques repletos de castaños, robles, hayas, acebos y avellanos. Los marranos pastan a la bartola durante más de un año hasta que alcanzan los ciento setenta kilos de peso, obteniendo de ellos unas cachas únicas de carne prieta; genéticamente, la composición de magro y tocino de estos animales es similar a la de los cerdos ibéricos, sí, oyeron bien.



Maskarada se llama el obrador-tienda-tasca de José Ignacio, que atienden Ainhoa y Amaia, con Mikel Zulaika a pie de fogón, atento a ollas, parillas y sartenes. **El espacio lo preside una imponente talla de fresno y es hermoso y amplio, le dan ganas a uno de quedarse allá a vivir**, rodeado de botellas de vino, paletillas, buen jamón, lomo de cabezada, chorizo, salchichón, tocino curado y producto fresco: solomillo, presas y plumas, verdadero paraíso para el glotón que sueña con poder atar algún día su perro con longanizas.

sabrosa para sofocar el calor, Taboulé express de verduras y menta + Té-refresco Mustafá! >>

Homenaje rosado 2009 <http://bit.ly/bUtBEZ> >>

Agrochef 'versus' egochef, <http://www.eldiadicordoba.es/article/opinion/735881/agrochef/versus/egochef.html> >>

ROBINFOOD / Souffle líquido de chocolate + Perrito caliente guarro <http://bit.ly/9yUpQ4> >>

Benedetto Cavallieri <http://bit.ly/cOETPY> >>



Caminos que conducen aroma

Acerca de David de Jorge & Co.

Ponte en contacto

Date un voltio (Enlaces o Links)

Dicen de mí

Compinches y colaboradores



Podrán hacer su compra, tomar un pisco labis, refrescarse con cerveza o hincar el diente a unas raciones del mejor producto de casa, o si lo prefieren, sentarse junto a la chimenea y dar cuenta de un menú, con cuchillo, tenedor y servilleta anudada al cuello; **el jamón** tiene una curación de treinta meses, alucinarán cuando le hinquen el diente, de no creer; **la cabezada** la cuecen y la sirven en fiambre, fría, está de muerte, gelatinosa y jugosa a más no poder; prueben la **txistorra frita y las croquetas de jamón**, reventonas de crema bechamel y tropezones; pidan **papada curada** bien fina, como papel de fumar, horneada unos segundos y escoltada con pimientos del piquillo confitados; hacen **puré de patata con secreto confitado y huevo escalfado** y el **gorrin** lo asan en su jugo con ajos, vestido de verde con cogollos tiernos.

Si les apetece un poco de postre, sobre la brasa de la parrilla asan los mejores **cortes de pluma y costilla**, con esa grasita que se escurre por los labios, ñam-ñam.

Café, copichuela y desfilando para casa, que es gerundio.

Maskarada

C/ Aralar 13

Lekunberri-Navarra

Tel.: 948 504 236

COCINA Todos los públicos

AMBIENTE Modernito



Alonso
Ruvalcaba (5)



Bolo (9)



Conde de la
Maza (4)



David de
Jorge E.
(413)



El Chirla (3)



Elena (3)



Gastromusas
(57)



Javier S. (2)



Karolina Sainz
de Bikuña (2)



Lord
Worldgate (3)



Martin
Berasategui
(10)



Nagore
Azurmendi
(6)

Cuerpo diplomático

Alonso Ruvalcaba (México)

Luiz Horta (Brasil)

Alber Vázquez (Casacristo)

Sonia Uribe (Hendaye)

Quim Monzó (Barcelona)

¿CON QUIÉN? Con amigos / En familia

PRECIO 40 €

Publicado el 19/03/2010 en el suplemento **GPS** de El Correo y el 20/03/2010 en el **Diario Vasco**

Crédito fotográfico by **Lobo Altuna**

respuesta

trackback

COMPARTIR

« post anterior

siguiente post »

2 Respuestas

nº1 por **montanes** Mar 22, 2010 @ 19:28



Estimado David: a internet agradezco que desde fuera del territorio Eitb pueda yo conocer sus quehaceres culinarios. Le aseguro que me es suficientemente sabio (por simpatico) como para seguirle casi a diario, haciendo de Robin Food "mi programa de cocina favorito". Pero una cosa lleva a la otra y al final al blog: ya añoraba yo un cerdo vasco de pedigrí comparable al ibérico y que carezca de esa tan odiosa españolidad. No entiendo yo sin embargo que quedando tan pocos, no terminasen por desaparecer, ni tampoco el error (disculpado) de que tenga trazos genéticos similares al antedicho guarro hispano. Entenderá el autóctono que, desde fuera (maquetos nosotros), este sin dios de país (vasco) no se perciba sino como una sucesión de chovinadas, ora reales, ora inventadas (ora pro novis) que, de catetas, dan pena. Lo de las trescientas madres no se lo cree ni el que asó la manteca. ¿Que en el mundo habrá que no tenga igual (sino mejor) en las siete provincias?... Vertigo da sólo el formular la pregunta.

nº2 por **gourmet-image** Jun 25, 2010 @ 17:45



En respuesta al señor montanes: A veces, la realidad supera a la ficción. Y, en lo que se refiere a esta raza, a pesar de las explicaciones , quizás por lo poco dados en estos lares a la verborrea o por otro tipo de motivos, pues es todo tal y como se cuenta. Aunque, para evitar prejuicios, podría llamarse igualmente cerdo pio negro. Y también podría haberse explicado un poco mejor cómo y quién recupera esta especie. Los saltos en la historia, entiendo que puedan provocar ciertos chirridos. Una historia casi parecida a Parque Jurásico. Pero con las carnes más ricas. Eso sí, oiga.

Deja tu comentario

Con criterio totalmente subjetivo, como en todos los sitios, todos los comentarios inapropiados serán borrados.

Nombre (*):

Mikel Urmeneta (Niu Yors)

Marie Darrieussecq (Paris)

Carlos Tristancho (Almendral)

Nagore Azurmendi (Donostia)

Raúl Nagore (Pamplona)

Ramón Elósegui (La habana)

Fernando Gárate (Eibar y Motrico)

Patxi San Miguel (Mendaro)

Julián Armendariz (Artajona)

Lord worldgate (A-town)

Conde de la maza (Aalborg)



Email (*):

(no será publicado)

Website:

Comentario:



© 2010 David de Jorge

Aviso Legal