



El cerdo que (felizmente) se libró de la *extinción*

Estuvo *a punto de desaparecer* y hoy se tutea con los mejores ibéricos. La raza *pío negro vasco* es la base de los embutidos *Maskarada*, una aventura familiar en la búsqueda de la *perfección chacinera*.

texto RAMIRO VAREA

Cuando hace 20 años, José Ignacio Jáuregui puso en marcha en Lekunberri (Navarra) su proyecto *Maskarada*, tenía claras dos cosas: debía ofrecer unos embutidos absolutamente diferentes a los que ya existían en el mercado, en los que la calidad primara sobre el resto. La solución a esta ecuación la halló en el cerdo *pío negro (euskal txerri)*, una raza autóctona vasca que en los años 80 estuvo al borde de la extinción debido a que su carne, excesivamente grasa, no convenía. Por entonces, apenas quedaban 30 ejemplares. Hoy se sacrifican al año entre 5.000 y 6.000 de estos cerdos tan peculiares, 1.500 en las instalaciones de la familia Jáuregui. “Controlamos todo el proceso de producción del animal, desde la cría y genética hasta el sacrificio y la elaboración de los embutidos, lo que garantiza una altísima calidad”, explica José Ignacio.

Cuando son destetados, a los tres meses, los cerdos viven en total libertad en una finca de 80.000 metros cuadrados entre prados y bosques de avellanos, castaños, robles, acebos y hayas. Allí se alimentan de raíces, hierbas y minerales naturales. Al cumplir un año y alcanzar los 140 kilos, van al matadero. “Es cierto que son escasamente productivos. Dan poco solomillo, poco lomo, pero su carne es extraordinaria, semejante al mejor de los ibéricos”, admite el *alma mater* de *Maskarada*. De ellos sacan paletas, jamones y un importante despliegue de originales embutidos.

“Aplicamos la filosofía *slow food* en la chacinería”, relata Jáuregui. De ella absorben los métodos tradicionales,



El *secreto* radica en la *calidad* de la *grasa* de los cerdos *euskal txerri*.



Maskarada 5 es un lote compuesto por cinco productos diferentes: chorizo de cristal, salchichón del bosque, salchichón marino, salchichón cítrico y chorizo de Ezpeleta. Puro I+D+ i de la industria chacinera.

que traducen en algunas de sus vanguardistas recetas como el chorizo de cristal (cuenta con una pequeña proporción de pimienta cristal) o el de Ezpeleta (con el toque de este famoso pimienta francés). De ahí, a sus salchichones, como el marino (al que le agregan una pizca de algas), el cítrico (que contiene ralladura de limón y naranja) o el salchichón del bosque, con su puntito de setas. Un despliegue de sabor y originalidad para no dejar el cuchillo quieto.●

