

Joseba SALBADOR GOIKOETXEA | LEKUNBERRI

El primer edificio que encontramos a la entrada de Lekunberri desde la autovía del Leitzarán es el de Maskarada, un espacio en el que se pueden comprar e incluso degustar los productos de la raza Euskal Txerri que José Ignacio Jáuregui y su familia elaboran desde hace veinte años. Pero este escaparate no es más que el final de un largo proceso que arranca en media docena de campos de los valles de Larraun y Baztan.

Y es que José Ignacio siempre ha tenido claro que él quería ser criador y controlar todo el proceso de producción, desde la cría y selección genética hasta el sacrificio y la elaboración. «Mis padres regentaban un bar en Lekunberri, y allí comencé a hacer pruebas, a elaborar productos con mis propios cerdos, que daba a degustar a los clientes del bar. Allí comenzó todo». Incluso el nombre del negocio, Maskarada, procede de aquel local, donde exponían un gran cuadro de la maskarada suletina pintado en 1969, que hoy día preside el comedor de la nueva empresa y que sirve de inspiración para su imagen corporativa.

En aquellos comienzos también tenía claro que los cerdos que quería criar no serían de las razas foráneas que se habían generalizado en nuestro entorno por su mayor rendimiento, sino de la raza autóctona Pío Negro Vasco o Pie Noir du Pays Basque —una especie perteneciente al «tronco celta»— de la que en 1989 solo quedaban 25 ejemplares, cuando en 1929 había censados más de 120.000.

Así pues, José Ignacio Jáuregui se puso manos a la obra y tras conseguir dos cerdas y un ma-

# El mejor cerdo del país, del monte al plato con Maskarada

La empresa familiar de Lekunberri lleva dos décadas criando cerdos Euskal Txerri o Pío Negro Vasco, una raza que estuvo a punto de desaparecer y que permite elaborar productos comparables con los mejores ibéricos



José Ignacio Jáuregui muestra un plato de jamón delante del histórico cuadro que da nombre a su empresa. MASKARADA

## RAZA AUTÓCTONA

**Desde el inicio, José Ignacio Jáuregui tuvo claro que los cerdos que quería criar no serían de las razas foráneas que se habían generalizado en nuestro entorno, sino de la raza autóctona Pío Negro Vasco o Pie Noir du Pays Basque.**

cho en el municipio baztanés de Oronoz-Mugairi, dio comienzo a una aventura un tanto atrevida, ya que se adentraba en un sector —el de los jamones y embutidos de calidad—, dominado por importantes y poderosos productores de cerdo ibérico.

La apuesta, sin embargo, dio sus frutos y afamados restaurantes como el Arroka Berri de Hondarribia comenzaron a hacerle pedidos. «Cuando ví que

algunos restaurantes empezaban a sustituir los ibéricos por los productos de Euskal Txerri, fue cuando me dí cuenta de que ese era el camino. Y eso me dio mucha fuerza para seguir adelante», explica.

Hoy, veinte años más tarde, tiene entre sus clientes a varios restaurantes con estrellas Michelin, y se ha convertido en el principal productor de esta raza en Nafarroa, con más de 200 re-

productoras repartidas en 8 hectáreas de extensión. Principalmente, en los cercanos municipios de Arruitz y Beruete y también en tres municipios de Baztan (Almandoz, Irurita y Oronoz-Mugairi).

En estos últimos, la crianza la efectúan ganaderos de la zona que trabajan conjuntamente con Maskarada. «Nosotros no queremos ser los criadores en exclusiva de este cerdo, queremos darlo a conocer y que se expanda», afirma Jáuregui, en referencia a los escasos ganaderos que crían esta misma raza en Gipuzkoa y Behenafarroa.

Pero, ¿cuáles son las principales características de esta raza? Exteriormente, destaca por sus manchas negras sobre la piel y sus grandes orejas. Y si hablamos de carácter, hay que referirse a él como un animal muy dócil y sociable. «Nuestros cerdos están totalmente libres todo el año y, aunque parezca una tontería, cuando pasean por el monte o se acurrucan en la txabola para hacer frente al frío, están socializándose entre ellos, y eso es muy importante. Son cerdos felices», asegura.

No cabe duda de que esta forma de vida tiene su reflejo en la carne, que presenta un mayor porcentaje de grasa que otras

**sulabe**  
Ogirik beroena

Irrigoenea Okindegia. Hernani  
Tel. 943 331 725

Peña Okindegia. Hernani  
Tel. 943 552 398

Sulabe Kafetegia. Beraun  
Tel. 943 529 237

Sulabe. Hernani  
Tel. 943 554 954

Eraman zure mahaira Sulabe ogia

www.sulabe.com

**aldika**  
productos selectos

Industrialdea 19-20. Lasarte-Oria • t 943377089 • www.aldika.com

eta orain kafe kolonbiar organikoa

**ZABALA**  
KAFEAK

Nafarroa Etorbidea, 2. TOLOSA • t. 943 65 47 95





Los cerdos pastan en la granja de cebo en Arruiz, pequeño municipio del valle de Larraun, cercano a Lekunberri. MASKARADA

razas, debido también a que están mejor adaptados al frío y a la humedad de Euskal Herria. Todo ello le proporciona un sabor único, aunque económicamente hablando suponga un rendimiento inferior.

En ese sabor tan peculiar influye también la alimentación. «Además de las bellotas, castañas, hierbas, helechos e incluso minerales que cogen del suelo, nosotros mismos les preparamos un pienso de calidad a base de maíz, trigo y cebada», explica José Ignacio.

#### Hasta los 140 kilos

El periodo de engorde se prolonga durante diez u once meses, hasta que el animal alcanza los 140 kilos, momento en que es llevado a sacrificar. «Nosotros los llevamos a Guijuelo (Salamanca), a un matadero especializado, donde saben sacar todo el provecho al despiece».

Anualmente, Maskarada sacrifica en torno a 1.500 animales. Una vez sacrificados, vuelven a Lekunberri, donde se realiza la elaboración y envasado, tanto en fresco como en curado, respetando siempre el modo tradicional y completamente natural.

Entre los productos frescos, que se comercializan envasados

#### CERDOS FELICES

**«Nuestros cerdos están totalmente libres todo el año y, aunque parezca una tontería, cuando pasean por el monte o se acurrucan en la txabola para hacer frente al frío, están socializándose entre ellos, y eso es muy importante. Son cerdos felices».**

#### MODO TRADICIONAL

**Anualmente, Maskarada sacrifica en torno a 1.500 animales, para lo cual se trasladan a Guijuelo, a un matadero especializado. Una vez sacrificados, vuelven a Lekunberri, donde se realiza la elaboración y envasado de las distintas partes, respetando el modo tradicional y completamente natural.**

al vacío y congelados, se encuentran las diferentes partes del cerdo como son la papada, el secreto, la pluma, la costilla o el lomo, así como embutidos como la txistorra, la salchicha trufada o las birikas, elaboradas con vísceras y cortezas.

En el apartado de los curados, Maskarada ofrece una amplia selección de jamones y paletas, cuya curación se prolonga hasta 28 meses en el caso de las paletas y entre 30 y 36 meses en los jamones. Asimismo, destacan el lomo de cerdo curado, el chorizo, la panceta, la cabezada o el salchichón.

También elaboran platos cocinados de quinta gama, como la costilla y el gorrín confitado o la oreja cocida, así como paté con pimentón de Ezpeleta. En breve comenzarán a comercializar chuleta madurada para cocinarla como el chuletón.

Para degustar todos estos productos, junto a la tienda disponen de un comedor donde se ofrecen dos menús degustación en los que el protagonista absoluto es el cerdo Euskal Txerri: papada, secreto, pluma, gorrín, carrilleras, jamón, txistorra, costilla... Un templo dedicado a la carne de cerdo que incluso cuenta con el reconocimiento de un sol Repeol.

## CINCO SABORES DE NAFARROA EN CINCO EMBUTIDOS

Los responsables de Maskarada han querido recuperar el prestigio de dos productos de consumo generalizado como son el chorizo y el salchichón, ofreciendo cinco embutidos que a su vez representan cinco sabores que se pueden encontrar en Nafarroa: la montaña y la ribera, la vertiente cantábrica y la mediterránea, e Iparralde. Una experiencia gastronómica única en formato de cata, al estilo de las «tablas de ibéricos». Todo ello presentado en una caja de cartón que podemos recibir en nuestra casa sin gastos de envío.

El «Maskarada 5», que es como han bautizado esta propuesta gastronómica, es fruto de un largo proceso de investigación en el que durante más de dos años han realizado cerca de veinte pruebas con distintos tipos de embutidos, hasta que finalmente se han quedado con cinco.

Se trata de dos chorizos: uno con pimiento cristal –variedad navarra con una piel más fina y delicada con la que ellos mismos elaboran el pimentón–, y otro más picante elaborado con pimiento de Ezpeleta; y de tres salchichones, uno del bosque (con setas deshidratadas); otro marino elaborado con algas del Cantábrico; y un tercero con cítricos mediterráneos (ralladura de naranja y limón).

Cinco formas diferentes y únicas de entender la gastronomía en torno al cerdo Euskal Txerri o Pío Negro, que sus creadores identifican con cordones de diferente color para probarlos en el mismo orden en el que vienen en la caja: del más suave al más picante.



Estuche con los embutidos más selectos que elabora y comercializa Maskarada.

MASKARADA

Euskal Txerriaren  
Artisauak

Aralar Kalea, 66 · 31870 Lekunberri, Nafarroa  
www.MASKARADA.com

Gabonetan dastatu bertakoa.