

Una empresa cría cerdos y los convierte en embutidos mientras sus clientes siguen su evolución por Internet

Matanza a distancia

CARLOS BENITO BILBAO

Las costumbres cambian. Antaño, las familias criaban un cerdo en el corral de casa y lo cebaban a lo largo del año, para matarlo con la llegada del invierno y sacar todas las delicias que llevaba dentro. Hoy en día, la mayor parte de los españoles no tiene cerdo ni corral ni sabe muy bien qué come uno de estos animales. Y, sobre todo, no se atrevería jamás a matarlo. Lo único que se mantiene constante es el gusto por los embutidos, esos productos suculentos que se compran en la charcutería.

«Nos dimos cuenta de que cada vez se hacen menos matanzas en los pueblos. Los padres que seguían en el campo surtían a los hijos en la ciudad, pero, a medida que se hacen mayores, ese flujo de embutidos va a menos», explica José Luis López, uno de los propietarios de La Alcancía. La empresa, situada en la localidad leonesa de Villoria de Órbigo, aspira a ocupar el lugar de esos abuelos del pueblo: el cliente se pone en contacto con ellos a través del teléfono o de Internet y 'apadrina' un cerdo, con el poco solidario propósito de acabar zampándose.

La familia de ganaderos compra lechones todas las primaveras. Algo más de medio centenar está destinado a clientes fijos, y el resto se va asignando a nuevos interesados, que reciben información sobre el día en que el cochino vino al mundo, su lugar de nacimiento y el tiempo que lleva en la granja

«A veces le ponen nombre y vienen a verlo una o dos veces al año»

Los propietarios pagan 40 euros cada mes para alimentar al animal

de La Alcancía. «A veces le ponen nombre –explica José Luis– y muchos vienen a ver a sus cerdos una o dos veces al año, para ver cómo están». ¿Y no les da pena crear lazos afectivos con ellos? «Suelen tener miedo de eso, pero las personas de ciudad no distinguen un animal de otro. Es difícil que se acuerden de su cara cuando lo tienen en el plato».

Al aire libre

Los propietarios pagan 40 euros al mes por la manutención del puerco y son avisados cada vez que su breve vida da un salto cualitativo: del forraje a la patata, de la patata a la remolacha... El engorde viene a durar entre siete y nueve meses, que, unidos a los dos que ya tenía el lechón en el momento del contrato, dan un hermoso animal cercano al año. «Lo importante es que no están criados con prisas. No cobramos por kilo sino por mes de crianza, eludiendo el concepto de engordar a toda costa. No se les



BIEN CUIDADOS. Los animales se crían sin prisas y con buenos alimentos. / EL CORREO



Logotipo de la empresa, que despieza el animal a gusto del cliente.

administran antibióticos para acelerar el proceso y están en corrales al aire libre, donde pueden salir y entrar: Todo eso se nota en el sabor», asegura el empresario.

Finalmente, a todo cerdo le lle-



ga su San Martín, aunque la matanza de algunos se retrasa hasta enero. En cualquier caso, es el dueño del animal quien decide en qué estadio de su desarrollo quiere transformarlo en carne. El des-

piece de un marrano abre el apetito: de ahí salen dos jamones, unos cuarenta kilos de chorizo o salchichón, dos lomos, dos solomillos, dos costillas, un espinazo, dos lacones, dos manos, una papada, una careta, una lengua y dos hojas de tocino. Aunque los criadores son especialistas en la matanza tradicional leonesa, saben que, en estas cuestiones, cada región es un mundo. «Hacemos los embutidos al gusto del cliente. ¡Hay tantas posibilidades! Costillas saladas, tocino fresco, lomo adobado, un botillo con el rabo... Por eso, el precio de la matanza es también personalizado». El beneficiario de toda esta chacinería puede pasar a recogerla o recibirla en casa, con los platos ya dispuestos. «Todos los años –comenta José Luis–, corretean por aquí unos cuantos cerdos que acaban en mesas del País Vasco».

MÁS INFORMACIÓN

www.la-alcancia.com
☎ 987 376 575

EL BAFLE

TRIBUTO A JOBIM

ÓSCAR CUBILLO

Hace media temporada, el guitarrista, vocalista, compositor y director brasileño Jayme Marques –conocido por la afición gracias a sus intervenciones catódicas en el programa 'Directísimo' de José María Íñigo– debutó en el Bullit bilbaíno y ofreció un recital muy similar a los dos celebrados este fin de semana en el mismo club. Tan parecidos, que en esta columna se comentará más o menos lo mismo.

No hemos ojeado lo publicado en su día, pero nos parece recordar que el titular era similar y estamos totalmente seguros de que entonces el ambiente estuvo dividido entre las primeras filas, prietas y atentas, y las últimas, bastante parlanchinas; que el sonido renqueó por el micrófono del cantante; y que Marques

comentó que Ana Belén «estropeó» el 'Qué será' de Chico Buarque, que cedió protagonismo al saxofonista (catedrático del conservatorio de Cuenca) y que repasó cantidad de composiciones del maestro Tom Jobim, bautizado Antonio Carlos Brasileiro de Almeida Jobim.

Mirando las notas que emborronamos el sábado, podemos contar que la velada fue cómplice y que, tras un inicio alargado con jazz de aire improvisado sobre una composición de Jobim –arranque un tanto árido en cuanto a sabor se refiere– el concierto varió y subió el calor en todos los sentidos –del músico al físico– mientras Jayme Marques se dedicaba a encadenar y explicar una larga lista de canciones ajenas firmadas por grandes autores paisanos en lo que, alardeando de tiquismiquis,

se podría tildar de bolo verbebero.

Y es que su rendición al repertorio de Tom Jobim fue plena y explícita: 'Desafinado' llegó como ejemplo de bossa total; 'Aguas de marzo', elástica, sugerente y muy ovacionada; 'Mañana de carnaval', melancólica, para bailar agarrado; 'Samba de una sola nota' con insertos flamencos; 'Corcobado', muy templado; 'Garota de Ipamena', con introito de saxo y coros populares; e 'Insensatez', con marcado deje swing.

En su periplo de homenaje a la bossa nova –la cosmopolita y tórrida mezcla del jazz con la samba– también cayeron discursos a la exuberancia de Bahía, retratos urbanos de Caetano Veloso, temas infantiles, ritmos forró para un medley donde cupieron Gilberto Gil y Jorge Ben, números de Milton do Nascimento y sambas posteriores que frizaron la batucada para lucimiento del percusionista, Manolo Heredia, falto de glamour pero sobrado de recursos.

Una carpa instalada en Bilbao reproduce un campo de refugiados de Kosovo

EL CORREO BILBAO

Una carpa de 250 metros cuadrados instalada en El Arenal de Bilbao muestra, desde las 17.00 horas de hoy y hasta el 16 de febrero, una reproducción de un campo de refugiados de Kosovo a través de los testimonios de seis niños de la guerra. La iniciativa, organizada por el comité vasco del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Refugiados (Acnur), alberga reproducciones de tiendas de campaña y barracones. Sonidos, voces, olores y diversos objetos, así como fotografías y monitores de televisión con entrevistas en vídeo, contribuyen a ambientar la exposición.

El recorrido finaliza con fragmentos del cortometraje 'El olvido de la memoria', realizado por Iñaki Elizalde, en el que seis niños de la guerra explican sus vivencias y sus sentimientos en los campos de

El recorrido finaliza con los testimonios de seis niños de la guerra

refugiados.

La exposición surge del trabajo que el fotógrafo Jens J. Hilgendag llevó a cabo en los campos de refugiados de Tirana y Hamallaj (Albania) en pleno apogeo de la guerra en Kosovo, donde realizó entrevistas y retratos de niños albanos-kosovares. El Acnur proporcionó asistencia a unas 848.000 personas de etnia albanesa que huyeron o fueron expulsadas de sus hogares.

La carpa estará abierta todos los días de la semana. Los organizadores realizarán visitas guiadas a grupos escolares. Los interesados deberán llamar al 94 443 12 74.