



La Carnicería Manuel Mazo se impone en el “I Concurso de maduración de carne”

La primera edición de este concurso se enmarca dentro del Día de Ternera de Navarra.

3 de noviembre de 2017.- El “I Concurso de maduración de carne”, organizado por la IGP Ternera de Navarra / Nafarroako Aratxea, ya tiene ganador. Se trata de la Carnicería Manuel Mazo, ubicada en el barrio de Iturrama, concretamente en la calle Pedro I.

El concurso, dirigido a las carnicerías adscritas a Ternera de Navarra, se celebró el pasado martes 31 de octubre en el Gremio de Carniceros de Navarra y tenía como objetivo poner en valor la aportación que realizan los carniceros al producto final a través del método de maduración, proceso que influye en las características organolépticas y la textura de la carne.

Se presentaron un total de 14 carnicerías: doce de Pamplona y comarca, una de Aoiz y otra de Lumbier. Todas ellas con un mismo objetivo: recibir el reconocimiento a la mejor chuleta de ternera de Navarra, además de poder disfrutar de una escapada para dos personas en el Hotel Londres de San Sebastián con comida en un asador de la capital guipuzcoana.

Las carnicerías participantes debían aportar dos chuletas de Ternera de Navarra con su etiqueta identificativa correspondiente con el fin de conocer los datos del animal: ganadería de la que procede, raza, sexo, fecha de nacimiento y fecha de sacrificio. Asimismo, debían indicar el proceso de maduración que habían aplicado a dicha carne.





Un jurado compuesto por siete miembros fue el encargado de catar a ciegas las 14 chuletas presentadas a concurso, que fueron cocinadas in situ y en las mismas condiciones por el cocinero Juan Carlos Fernández. El jurado puntuó de 0 a 10 según los parámetros que se les indicó: color, gusto inicial, gusto final (persistencia), ternura y aspecto. Al finalizar la cata se procedió al recuento de puntuaciones y se desveló el nombre del ganador, que correspondió a la Carnicería Manuel Mazo, con 267 puntos. El concurso estuvo muy reñido, ya que se dio un doble empate en el segundo y tercer puesto, respectivamente.

Mientras se preparaban las chuletas para concurso y el jurado cataba la carne, se sirvió un aperitivo entre los asistentes, que tuvo como base una selección de pinchos de Ternera de Navarra y vino D.O. Navarra.

Día de la Ternera de Navarra

Este concurso se enmarca dentro del Día de Ternera de Navarra, organizado por la IGP Ternera de Navarra / Nafarroako Aratxea. Se trata de una jornada que se celebraba este año por primera vez y que tendrá continuidad en el tiempo. Según Miguel Ozcáriz Andía, Presidente del Consejo Regulador: *“Confiamos en que esta primera edición sea un éxito”*. Y así fue.

La jornada comenzó a las 16:30 h con una conferencia de la Dra. M^a Victoria Sarriés Martínez, profesora del Área de Producción Animal de la Universidad Pública de Navarra, investigadora del Instituto de Innovación y Sostenibilidad en la cadena alimentaria (IS-FOOD) y experta en Calidad y Tecnología de la carne, que habló sobre la maduración de la carne. Explicó cuál es el ciclo de la carne, desde el sacrificio hasta el punto de venta, y habló sobre los factores que influyen en la carne que compra el consumidor, tales como la especie en cuestión, el tipo de músculo, la edad del animal, tecnológicos (temperatura...), la presentación y el tratamiento de la canal, los factores microbiológicos... Asimismo, presentó las conclusiones de algunos estudios llevados a cabo por el Departamento en el que trabaja.

Tras su intervención tomó la palabra Juan Revenga Frauca, Dietista-Nutricionista, profesor de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad San Jorge de Zaragoza y blogger (“El Comidista” y “El nutricionista de la General”, entre otros). En su ponencia de rabiosa actualidad en torno al consumo de carne y salud, Revenga lamentó el “amarillismo” de algunos medios de comunicación,





que “han realizado una lectura descontextualizada y no han sabido interpretar y transmitir a la población los datos científicos de estudios publicados por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y otros organismos de referencia”, lo que generó una imagen equivocada del consumo de carne y una alarma social innecesaria.

