

Xesc Reina: “Abramos la mente a experimentar”

- Xesc Reina, considerado el maestro charcutero mejor y más innovador de España, conocido por reinventar las sobrasadas, ha acudido esta mañana al espacio *The Butcher's Shop* de la V edición de Meat Attraction para ofrecer un espectacular *showcooking* en el que ha defendido abrir la mente para experimentar y ha demostrado su personal visión del completo aprovechamiento animal con sorprendentes preparados cárnicos, donde cobran protagonismo las grasas de cerdo y de vaca como potenciadores de sabor y usos alternativos a la alimentación.

Madrid, 6 de marzo de 2023.- Esta mañana, *The Butcher's Shop*, el espacio exclusivo del comercio cárnico de proximidad dentro de la V edición de la feria internacional Meat Attraction, ha acogido en su día inaugural la masterclass impartida por el maestro charcutero Xesc Reina, considerado el mejor y más vanguardista en su oficio y padre de la reinención de las sobrasadas.

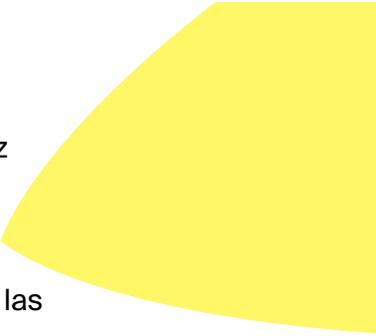
En los años 80 ya revolucionó el mundo de la charcutería con su butifarra con setas y desde 2015 Xesc Reina viste la chaquetilla de la finca Can Company, en Inca (Mallorca), donde combina su imaginación con la tradición mallorquina más arraigada, conjugando valientemente creatividad y artesanía. Un ejemplo de ello son sus premiadas sobrasadas 100% de porc negre, la raza de cerdo autóctona de Mallorca, criado en libertad, cuyos sabores y colores provocan admiración por su diversidad de contrastes en el paladar.

La jornada se ha iniciado con la presentación del proyecto de Reina basado en la sostenibilidad y el bienestar animal, y su relación directa con la productividad. En este sentido, ha explicado que, dado que un producto puede servir para varias funciones, es posible conseguir un total aprovechamiento de todo el potencial que tiene el animal. Así, por ejemplo, el excedente de la grasa de cerdo puede servir elaborar un producto que dé gusto a un plato, hidrate las manos o dé lustre a los zapatos.

Durante su exposición ha confesado que “Me divierte lo que hago, aunque es ir complicado a contracorriente. A un charcutero se le permiten hacer menos cosas que a un chef. No intento provocar, pero la gente no está preparada para que les cuenten algo de golpe, necesitan un tiempo para que se convenzan. En el caso de la carnicería falta movimiento y creérselo. La creatividad está en todos los campos. O nos movemos, o nos vamos.”

A continuación, ha dado comienzo propiamente el *showcooking*, cuyo objetivo ha sido desmitificar las grasas, compartiendo preparados elaborados con

Laura Alegre Moreno
Tel. 91 033 94 17
comunicacion@educarne.es
www.educarne.es



grasas de jamón ibérico y de vaca como potenciadores de sabores. Una vez concluida la cata, Xesc Reina ha mostrado dos ejemplos de productos resultantes del aprovechamiento: una crema de manos y un abrillantador de zapatos ante la sorpresa de los asistentes, que han seguido atentamente sus explicaciones. “Tenemos que buscarle sentido a todas las utilidades que proporciona el animal”, ha defendido Reina.

La segunda parte de su exhibición se ha centrado en evidenciar que la grasa de vaca es un auténtico saborizante y potenciador del sabor y de los aromas del ambiente. Para ello, ha realizado una demostración aderezando filetes de ternera con distintas grasas, unas especiadas con distintas hierbas y otra con plancton, preparados que ha dado a degustar a los asistentes, que han tenido la oportunidad de saborear la explosión de aromas naturales tanto a montaña como a mar.

Al final de su demostración, Xesc Reina ha concluido que “el valor de todo esto no es el económico, es el valor añadido de aquello que antes no servía y ahora vuelve a servir, en este caso, una grasa, que va a mejorar otros productos. Volvamos a acostumbrarnos a ello, a aprovecharlo todo. Abramos la mente a experimentar. No soy anti, pero son un estorbo las fórmulas cerradas que no nos dejan pensar.”