

Iñaki Álava, Director I+D de Basque Culinary Center: “El ser humano necesita consumir carne, hemos evolucionado porque hemos sido capaces de hacer fuego, cocinar y desnaturalizar las proteínas”

- La clase magistral de Iñaki Álava, Director de I+D del Basque Culinary Center, cierra la agenda de Educarné en el espacio Factoría Chef de Meat Attraction, con éxito de asistencia y máximo interés.

26.02.2025. Madrid. Las explicaciones y argumentos de Iñaki Álava, Director de I+D de Basque Culinary Center, sobre la caracterización organoléptica de la carne madurada y su uso culinario, desmonta mitos y esquemas, poniendo a pensar al aforo completo de su masterclass, organizada por Educarné y Meat Attraction, que ha cerrado esta tarde la agenda de actividades del centro de formación en Factoría Chef.

Este doctor en bioquímica y docente experto en carnes empezaba su masterclass descolocando al público asistente con la frase: “el 80% del sabor que apreciamos depende del olor, tan solo un 20% corresponde al gusto”. Y es que caracterizar organolépticamente la carne es algo muy complicado, no lo puede hacer cualquiera y para hacerlo bien hay que formarse y entrenar mucho.

Iñaki continuaba explicando que “el ser humano necesita consumir carne para vivir, ya que este ha evolucionado porque ha sido capaz de hacer fuego, cocinar y desnaturalizar las proteínas”. Y por esto último afirmaba que “no somos carnívoros, somos carroñeros, como nuestros ancestros homínidos, que comían carne de mamut, pero no recién cazada”, y proseguía con una objetiva afirmación: “no podemos comer grandes cantidades de carne cruda recién cazada. Sufriríamos una indigestión. Es necesario madurar la carne”.

TIPOS DE MADURACIÓN

Otro de los temas que más atención ha suscitado ha sido el de los diferentes tipos de maduración, seca y húmeda. En España conocemos y hacemos la maduración seca, que es obligatoria por Ley en Europa y algunas zonas de Rusia, y por la que la carne se comercializa con 15-20 días de maduración.

Sin embargo, en EEUU y algunas zonas de Sudamérica realizan

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

la maduración húmeda, en la que la carne se envasa al vacío inmediatamente y se deja 3-7 días en una cámara refrigerada entre 1,5 y 3 grados, para después ser ya comercializada. El experto comentaba que “aunque el método húmedo es mucho más rentable, la carne queda aguada y no tiene nada que ver. Con la maduración seca estamos consiguiendo mejores cualidades organolépticas en todos los sentidos, y además esta carne será mucho más digerible”.

REACCIÓN DE MAILLARD Y MÁS

Pasando a la fase del cocinado, Iñaki hablaba de algo que -decía- “tendrían que explicar en los colegios”, **la reacción de Maillard**, a través de la cual conseguimos que la carne se dore. Se trata de un conjunto de reacciones químicas en las que participan proteínas y azúcares, que comienza a baja temperatura y aumenta gradualmente hasta alcanzar los 140-165 grados. El docente explicaba con sinceridad que “una reacción de Maillard bien hecha en una carne mediocre puede ser mejor que una mal hecha en una carne premium. Es un punto crítico para cualquier cocinero, y es que si se hace mal y la carne que quema es peligroso para el que la consume”.

Otros temas salieron a la palestra, como el **envasado al vacío** que recomendaba evitar, y en caso de tenerlo que hacer “sacar la carne el día de antes, mantenerla en la nevera primero, luego oxigenarla y atemperarla, antes de echarle la sal, para posteriormente ponerla en la parrilla”.

Y **la sal** también ha abierto debate, pues en contra de lo que muchas corrientes expertas dicen, Álava afirmaba: “la sal bien medida y siempre antes de cocinar. Echar sal gorda por encima es una forma de estropear un maravilloso chuletón”.

El ahumado tampoco se quedaba atrás e Iñaki contaba que “la mayoría de la gente ahúma mal, porque ahumar en caliente no es lo correcto, y ahumar a baja temperatura no es fácil, pero tendría que ser casi obligatorio”.

NUNCA VAMOS A LLEGAR A LA PERFECCIÓN, PERO LA CARNE ÓPTIMA SERÍA...

Para terminar, este maestro nos daba las claves para conseguir una carne que roce la perfección:

- Un buen Maillard: una primera capa superficial tostada pero nunca quemada, una segunda capa con la carne bien hecha, y el corazón de la chuleta con su característico rojo intenso.
- Olor dulzón y agradable.
- En boca debe ser un masticado fácil y agradable.
- El corte se acerca a la perfección cuando han eliminado el hueso superior y dejan una fina grasa lateral. La textura es suave y mantequillosa en el paladar.
- Equilibrio entre dos sabores presentes en la carne: la acidez y el dulzor.
- El ahumado debe ser suave y sutil.
- La grasa debe ser lo más homogénea posible, ligeramente dulzona, sin empalagamiento ni sensación de enranciamiento.
- Aceptabilidad general: equilibrio e integración de olor y sabor, jugosidad adecuada, textura blanda y grasa agradable y bien repartida.