

Lechazo de pata negra

Salen al mercado los primeros lechazos con Denominación Específica de Castilla y León

Los clientes habituales del vallisoletano Mercado del Val pudieron ayer observar los primeros lechazos con Indicación Geográfica Protegida (IGP) de Castilla y León. Sólo observar, porque esta primicia ya estaba vendida a un restaurante de la ciudad un día antes de llegar al mercado.

Lilliana Martínez Colodrón.
VALLADOLID

Ayer era un día festivo no sólo para Valladolid (sumergido de lleno en sus fiestas patronales) sino también para los miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida del lechazo de Castilla y León, que llevan trabajando en este proyecto desde el año 1990.

«Tendríamos que abrir una botella de champán», aseguraba sonriente Rogelio Sinde, propietario de la carnicería que adquirió los primeros 16 lechazos con sello de identificación.

A partir de hoy, otras carnicerías de la comunidad podrán ofrecer a sus clientes un producto que para Carmen Suárez, portavoz del Consejo Regulador, «tiene una calidad excelente y una carne muy tierna».

Uno de los objetivos de este Consejo es consolidar una carne que en ocasiones, y sobre todo en otras comunidades autónomas, se vende como cordero.

Sin embargo, las diferencias son importantes. El lechazo sólo se alimenta de leche materna, es sacrificado al mes de nacimiento y pesa entre 10 y 11 kilos vivo y entre 5 y 6 kilos en canal.

Por el contrario, el cordero se alimenta dos o tres meses de pastos y adquiere un peso vivo entre los 11 y los 20 kilos, peso que se reduce casi a la mitad una vez sacrificado.

Exclusividad

El lechazo es un producto casi exclusivo de Castilla y León, que posee el 30% del censo nacional de ovino. «Fuera de la región no saben qué es el lechazo», afirma Rogelio Sinde.

Actualmente, 205 ganaderías (que ocupan el 60% del ámbito geográfico de la región), y siete mataderos están inscritos en el Consejo Regulador. Este es el encargado de inspeccionar si los animales cumplen los requisitos antes de ser sacrificados (como pertenecer a las razas autóctonas de la comunidad: churra,



Rogelio Sinde muestra uno de los marchamos colocados en el cuarto de un canal. FOTO HENAR SASTRE

castellana u ojalada) y de colocarles el sello identificativo (marchamo) en los cuartos.

Este sello es inviolable y puede ser asado junto a las piezas ya que el material del que está elaborado es acero inoxidable alimentario, que no desprende sa-

bores ni olores a la canal.

A pesar de que los clientes desconocían ayer que este tipo de lechazo había sido comercializado, se acercaban a la carnicería Sinde del Mercado del Val atraídos por las pegatinas y los marchamos metálicos en los

cuartos de los lechazos.

Los ovinos salieron ayer al mercado con un precio de venta que rondaba las 2.400 pesetas el kilo (200 más de lo habitual) lo que no ha impedido que fueran vendidos antes de llegar a la carnicería.