

## **APUNTES SOBRE LA POSIBILIDAD DE UTILIZAR CANALES MADURADAS DE POLLO Y CABRITO DE GENOTIPOS LOCALES EN LA ALTA COCINA**

Fresno Baquero, M. <sup>1</sup> [mfresno@icia.es](mailto:mfresno@icia.es); Capote Álvarez, J. <sup>1</sup>; Argüello Henríquez, A. <sup>2</sup>; Schattenhofer, D. <sup>3</sup>; Torres Krupi, A. <sup>1</sup>

<sup>1</sup> *Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes en Zonas Áridas y Subtropicales. Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA).*

<sup>2</sup> *Departamento de producción Animal. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC)*

<sup>3</sup> *Hotel Villa Cortés\*\*\*\* y Taste 1973 y Gastrosinapsis*

Palabras clave: razas autóctonas, valorización, producto diferenciado.

La vinculación de las razas autóctonas a la gastronomía no es nueva, especialmente en lo relacionado con las recetas tradicionales. Lo mismo ocurre con la investigación ya que desde el siglo XIX la investigación apoya la ciencia multidisciplinar que es la gastronomía reconocida por primera vez en el libro *Fisiología del Gusto*. Desde 1985, investigadores de la Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes en Zonas Áridas y Subtropicales del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias trabajan en la caracterización de las razas autóctonas canarias y sus productos; el Departamento de Producción Animal de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, desde su inicio, se ha unido a esta actividad; mientras que desde hace varios años el chef ejecutivo del Restaurante Taste 1973 ha propuesto iniciar una nueva línea de trabajo de investigación relacionada con la valorización y diferenciación de los productos de estos genotipos canarios dentro de la alta cocina. Fruto de esta colaboración se ha analizado la oportunidad de utilizar diferentes razas locales en la elaboración de preparaciones este tipo de cocina que se caracteriza por elaboraciones complejas y refinadas a partir de productos de muy alta calidad. Partiendo de la premisa que el tiempo medio de maduración la carne es de 1 o 2 días para las aves y entre 6 y 10 días para el ovino y caprino, se plantea una primera valoración de la posibilidad de madurar, durante un tiempo más prolongado, canales de cabrito, cabra y pollo de las poblaciones locales y su interés en ser el ingrediente principal de preparaciones culinarias de la alta cocina. También estudiar la utilización de las diferentes piezas de la canal en las recetas de este tipo de restaurantes. Como resultados preliminares, indicar que la maduración aportó una gran diferenciación en la calidad sensorial de estas canales, con excelentes valoraciones por parte de profesionales, con interesantes resultados en la preparación de diferentes recetas. El despiece de la canal de pollo de la raza de Gallina Canaria (en proceso de reconocimiento como raza autóctona española) indica que su pechuga podría sustituir al pichón, ingrediente habitual en los menús de degustación, producto que debe importarse, al no contar con producción local. Por otro lado, el despiece de las canales de caprino aportó interesantes alternativas: solomillos y lomos para tartar, carpaccio y otras preparaciones crudas, mientras que la pierna y las paletillas ideales para asados, jarretes, etc.; las costillas en diferentes preparaciones. Se considera que esta línea de investigación puede tener un gran interés para el desarrollo y conservación de las razas locales, sobre todo en su enfoque hacia la alta gastronomía ya que ésta puede asumir algunos de los inconvenientes de estos genotipos locales: mayor coste de producción, estacionalidad, canales no tan estandarizadas, etc. Además de ser un referente para otros establecimientos y aficionados. La actual situación económica con un encarecimiento de todos los inputs de la ganadería (alimentación, energía, etc.) necesita ir acompañada de este tipo de alternativas que permitan visualizar y valorar los productos de las razas locales.