

«CORDERO XALDU»

Las características organolépticas de la carne xalda no tienen ningún parecido con la de los corderos de razas foráneas que se han prodigado en Asturias en detrimento de la nuestra, a la que llegaron a desplazar con el único argumento de su mayor rendimiento cárnico, consecuencia de su mayor tamaño, y su mejor adaptación a sistemas de ganadería intensiva en los que el engorde forzado se antepone a la crianza natural. El régimen de ganadería extensiva en que crecen y se desarrollan los rebaños xaldos con grandes extensiones de terreno a su disposición y totalmente alejada del hacinamiento de las cuadras y cebaderos, distará de ser rentable para el criador, pero es una garantía para el consumidor en estos tiempos en que se suceden los escándalos sanitarios provocados por la calidad de lo que comemos.

Y lo que comemos es, en este caso, un alimento cuyo sabor resulta tan atractivo como peculiar, seguramente más cercano en el recuerdo al cabrito que al cordero a que estamos habituados. Una carne muy tosa a la vez que tierna, de hebras brillantes y tacto suave, con la grasa justa para que el magro no resulte seco y el plato naufrague en manteca.

Una carne, en fin, que poco a poco se recupera desde el negro pozo en que estuvo a punto de perderse para siempre, pues nuestra xalda bordeó la extinción como raza y solo el empeño de unos pocos evitó el desastre. A esos pocos se une usted desde el momento mismo en que opta por su consumo: los rebaños crecerán al ritmo que marque la demanda. Aunque parezca paradójico, a veces comer equivale a conservar esa parcela de la naturaleza que son los animales que nos ofrecen su carne.

Francisco Pañeda Alonso