

Taberna 1941 A Pulpería

Lo mejor de la gastronomía gallega en Zaragoza

El chuletón premium es una de las joyas culinarias de este restaurante gallego situado en el corazón de la ciudad

Uno de los homenajes gastronómicos gallegos es, sin duda, un buen chuletón. Pero la clientela cada vez más ávida muestra interés por el origen, la alimentación, la edad al sacrificio, el periodo de maduración, así como la forma de elaboración. Todo importa. En Taberna 1941 A pulpería desvelan el buen hacer de estos gallegos.

Ajenos a cualquier moda y fieles a su materia prima, la carne proviene de explotaciones familiares gallegas de zonas de montaña y valles fértiles de Galicia, reses criadas con leche materna (hasta 6-7 meses) y forrajes vegetales elaborados por las propias explotaciones. Esta alimentación y

la lactancia es lo que influye en la excelente calidad de la carne, que destaca por su color rosado, textura tierna y jugosa de intenso pero agradable sabor. Animales de hasta 800 kilos de peso, sacrificadas a partir de los cuatro años y con largas maduraciones y buena infiltración en grasa, es lo que hace que surjan sabores complejos, potentes, llenos de matices, que logren una expresión de satisfacción en la cara del comensal.

“Este resultado es lo que hace que el esfuerzo en la selección de la carne desde Galicia valga la pena”, indica el gerente de La Taberna 1941, Iñaki Bravo. Como hemos visto, la materia prima es importante pero el final feliz de esta experiencia gastronómica depende en gran medida de una buena elaboración. Es aquí cuando el manejo de las brasas se convierte



La carne proviene de reses criadas en explotaciones familiares de zonas de montaña y valles fértiles de Galicia

en todo un arte. En esto, los gallegos apuestan por la tradición. A la brasa, en la parrilla y con carbón de encina, es el escenario perfecto para estas piezas premium de hasta 1,5 kilos de peso u otras piezas más pequeñas de 500 y 700 gramos.

Por todo ello, la rubia gallega es una de las razas más valoradas por

MARIDAJE

“Para este tipo de carnes rojas, acompañadas bien de unos pimientos de Padrón o cachelos, lo mejor es descorchar alguno de los vinos que existen en esta zona. Nosotros recomendamos la DO Cariñena y en concreto uno de sus vinos bandera, Anayón Cariñena, 100% varietal Cariñena con una crianza de 10 meses en roble francés. Lo que buscamos en este tipo de maridaje es que sea un vino con alta concentración y de gusto potente”, señala Iñaki Bravo.

los expertos. Y en Taberna 1941 lo saben y por ello en su recetario tradicional encontramos chuleta, chuletón premium de vaca vieja rubia gallega. Ahora, degustar la unión perfecta entre Galicia y Aragón ya es posible en este céntrico local situado en la plaza de España de Zaragoza. ■