

Oro lácteo

¿Una de las dos Españas ha de helarte la razón? Mantequilla o aceite de oliva.
¿Y por qué no los dos? Toneladas de mantequilla europea en stock, ayer;
carestía, hoy. Descubra la grasa menos grasa.



Gama de mantequillas de Jean-Yves Bordier.

Empecemos por el final: con más de 400 marcas de aceite de oliva y una producción que duplica la del ingreso de España en la UE, sin contar el aceite de Túnez estampillado español, la excelencia que se consume hoy como aceite de oliva, no existía en los 1980, cuando el único aceite de oliva extra virgen de primera presión, en súper, era **Borges**. En España reinaba el aceite llamado puro, clara infracción a la pureza de la lengua.

¿Y la mantequilla? La condesa de *Pardo Bazán*, en *La cocina española moderna* recordaba: "la cuestión capital de la manteca de vacas, que suele estar rancia siempre. De la estación de Hendaya a la de Irún, no sé qué ocurre, ni qué tormenta descarga, que se altera ya radicalmente ese producto...". Por eso, la evitaba en sus recetas. Porque "si es fresca es cara, y si no es fresca, el demonio que la aguante".

**Francia es el primer
consumidor mundial de
mantequilla con la friolera
de 7,8 kilogramos por
habitante y año**

Y *Julio Camba* en *La casa de Lúculo*: "si en el Mediterráneo los hombres son bajos de estatura es, a lo que parece, por falta de vitamina A. El aceite de oliva en efecto carece de estas vitaminas, indispensables para el hombre en la época de su crecimiento". *Camba* relacionaba "pasta" y "gran cocina" gracias a "unas máquinas naturales llamadas bueyes y vacas, que transforman la hierba en carne y leche, permitiéndonos convertir ésta en crema, nata, queso y mantequilla, y aquella en asados, cocidos, fritos, emparillados... En un plato de carne [...] el aceite no puede ser nunca más que una sustitución [...] la



Pequeñas mantequillas de Bordier.

superioridad de la mantequilla me parece evidente. Y si alguien me dice que sobre gustos no hay nada escrito, yo le contestaré que por eso mismo, ya es hora de que se vaya escribiendo algo".

[*Last but not least*: Ducasse lanzó desde Mónaco el aceite de oliva en lugar de mantequilla. Normal, allí donde estaba. Imitarle en la meseta, en el Atlántico, es papanatismo. En España, tapa, chistorra, croquetas, son argumentos para esperar el entrante. Y no pan con aceite de oliva. Snob y contradicto-

rio: nutrirse de pan, aceite y vino, como un pobre, para luego zamparse cinco platos, como un rico].

En Francia la receta contiene un 82% de mg, 16% de agua y 2% de caseína y sales minerales

Si frecuenta los grandes restaurantes de París habrá saboreado la mantequilla, dulce y salada, de *Jean Yves Bordier*. ¿O prefiere la más tradicional *beurre*

Para comprar mantequilla en España

MADRID: Embassy Pº de la Castellana, 12. Tel.: 914 359 480 **Mantequerías Bravo** Ayala, 24. Tel.: 915 758 072 **Mantequerías Olmedo** Serrano, 82. Tel.: 914 352 335
BARCELONA: **Mantequerías Ravell** www.ravell.com **Mantequerías Puig Xuclà**, 21. Tel.: 933 181 284 **Mantequerías La Castafiore** Carrer d'Aribau, 58. Tel.: 933 234 108
VALENCIA: **Mantequería Ferrero** Sorní, 38. Tel.: 963 749 724 **Mantequerías Vicente Castillo Añadas de España** Játiva, 3. Tel.: 963 533 845
SEVILLA: **La Flor del Toranzo** Jimios, 1. Tel.: 954 229 315 **Mantequerías del Prado** Doctor Pedro Castro, s/n. Tel.: 954 414 058 **BILBAO:** **Oka** Marqués del Puerto, 1. Tel.: 944 236 507 **La Alacena de Regalos** Pl. Nueva, 12. Tel.: 944 236 507

MANTEQUERÍAS: **Mantequera del Tineo** www.mantequeradetineo.com **Mantequerías Lorenzana**, Av. Libertad, 133. Navatejera, León **Lácteos del Ampurdán** Pol. Ind. Rutilla Alta, nave 9. Palamós. Girona

CON D.O.: **Mantequilla de Soria D.O.P.** A partir de la materia grasa de leche de vaca de las razas frisona y pardo-alpina o sus cruces. Tres tipos: natural, salada y dulce. **D.O. Mantequilla de L'Alt de Urgell y La Cerdanya.** Con nata pasteurizada de leche de vaca. Consistencia sólida, de gran untabilidad, color uniforme y amarillo brillante, sabor suave recuerda al gusto de la avellana.

d'Echiré? En Bretaña, se pide *amannen breizeg*, mantequilla semi salada en bretón. En 1450, *Gilles de Bouvier (Libro de países: los bretones)* constata: "Los bretones comen mantequilla hasta con el pescado". Hoy, el *must* de tiendas gastronómicas es la mantequilla con algas, de *Bordier*.

Miembro precisamente de **Amann Mad**, asociación de ocho productores de mantequilla salada, la del delicioso *kouign-amann*, los caramelos de mantequilla salada, bizcochos, crêpes...

Mantequilla

La elaboración

La leche cruda y caliente del ordeño, descremada. Esa crema madura (24/48 horas) en nevera. Luego, batirla un cuarto de hora en la *baratte* (mantequera; de ahí lo de *beurre de baratte*) manual o a motor. Lavada o no, según los productores, se deja reposar. Más tarde se sala y tritura. Y se forman las *mottes*, esos montículos que verá en las

La mantequilla es fuente principal de vitamina A: 25 g cubren la cuarta parte de las necesidades cotidianas

buenas queserías o, más pequeños, en los grandes restaurantes. Un kilo de mantequilla por 22 litros de leche. O, más bien, 5 k por 10 l de crema.

Claves del *savoir faire*: velocidad de la mantequera –los glóbulos grasos se aglomeran y flotan en el suero; colados, lavados y amasados dan textura lisa y homogénea–, la temperatura de la leche. Y la exterior: la higiene es fundamental: se trabaja en crudo...

La industria aceptó un compromiso. La leche pasa por la descremadora centrífuga. La crema, pasteurizada –a 90°C unos segundos; enfriada luego para destruir fermentos indeseables–, reposa

El consumo de mantequilla en España es de los más bajos de Europa; solo es inferior en Hungría y Grecia

15 horas: gana espesor y aromas. La baten unos cilindros que giran lentamente. El producto es más untuoso, pero natural.

Según la ley francesa, la mantequilla es “emulsión de agua en materia grasa, obtenida por procedimientos físicos y cuyos constituyentes son de origen lácteo”. La mantequilla guarda finas gotas de agua en emulsión en la materia grasa (mg), evidentes al calentarla: las burbujas que estallan son agua que se evapora. En Francia, *beurre* denomina un producto con 82% de mg –contra

Y luego dicen que la mantequilla es cara

Con 7,8 kilos por habitante y año, Francia es el primer consumidor mundial. En 2005 produjo 332.899 toneladas y consumió 464.000: 47% en el hogar y un 35% en confitería. En cambio, España, con 1 k h/año, cierra casi la tabla europea de consumo: sólo delante de Hungría y Grecia (600 g). Curioso: si en la Italia olivarera el *risotto* se resuelve con mantequilla y queso, ese gesto culinario, *il mantecatto*, fue aportado por los Tercios de Flandes. ¿Españoles? No exactamente: mercenarios austríacos y centroeuropeos (como el querido *Pedro Ximénez*), soldados –a sueldo– de la corona española. Es decir, austríaca. Los protestantes de Nîmes inventaron la brandada de bacalao –emulsión del pescado con aceite de oliva y leche isin patata por dios!– para combatir la grasa católica, mantequilla y nata, pregonada, desde *Carlos V*, por los germanos que reinaban en esa “multinacional alemana con sede en Madrid” que fue la España imperial, según el historiador *José María Ridao*.

100% del aceite de oliva por ejemplo– 16% de agua y 2% de caseína y sales minerales. *Beurre salé* contiene 3 g –o más– de sal por 100 g y con 0,5 hasta 3 g, es *demi sel*. El color, de amarillo pálido a fuerte, depende de la alimentación de las vacas; de las estaciones y el terruño; de los pigmentos –caroteno y clorofila– del forraje. Las mantequillas de primavera son por lo general más coloreadas que las de invierno.

Con A de vitamina

La mantequilla no es más grasa que la margarina: exactamente la misma cantidad de lípidos (82 g x 100 g). Y contra el discurso de la industria, reforzado por los mismos médicos que en los 1970 preferían el aceite de colza al de oliva, los cardiólogos reconocen (*Atherosclerosis supplements 7*, 2006) que la mar-

Lo último en el universo gastronómico es la mantequilla con algas de Jean-Yves Bordier



Mantequilla de algas de Bordier.



garina hidrogenada –transformación del aceite líquido en materia grasa más o menos sólida– es peligrosa para el corazón. [Los industriales argumentan: “ácidos grasos insaturados, enriquecidos en Omega 3, contra el mal colesterol”]. La mantequilla es fuente principal de vitamina A: 25 g cubren la cuarta parte de las necesidades cotidianas.

¿Aceite de oliva y salud? Rico en grasas monoinsaturadas, contiene sin embargo 100% de grasa. Y no guarda suficientemente Omega 3 y 6 para garantizar un aporte suficiente de esos ácidos grasos esenciales. Lo razonable es alternarlo con aceites de colza y de nuez, por ejemplo. □



Con Denominación de Origen

BEURRE CHARENTES-POITOU

En 1893 una central agrupa cooperativas lecheras; 6 años más tarde libra su mantequilla, en menos de 48 horas, a París; desde 1979, la D.O. impone maduración biológica de 12 horas, mínimo, tras la pasteurización. Y prohíbe colorantes, conservantes y otras sustancias.

BEURRE D'ISIGNY

Producto de 193 municipios. Ya en el siglo XVIII esa mantequilla viajaba: Londres, América, Amberes... El procedimiento tradicional es el mismo autorizado, hoy, por la D.O.



Jean-Yves Bordier.

Para comprar mantequilla en Francia

En buenas queserías parisienses como **Quatrehommes, Cantin, Alleosse, Boursault, Barthélemy, Saint Hubert...** y en supermercados especializados como **Grande Epicerie, Lafayette Gourmet, Monoprix...**

Pascal Beillevaire. Mercados bretones y seis direcciones en París. Deliciosa semi salada, de leche cruda. www.pascalbeillevaire.net

Le Beurre Bordier. A 9,20 € el kilo la *demi sel* y 13 €/k la *beurre aux algues*, sumó una prodigiosa, con sal ahumada noruega. Parisiense, hijo de queseros, *Bordier* se instaló en Saint Malo por amor... a su mujer, farmacéutica bretona. Ni sal del Himalaya ni de Guérande. Sal fina de Provenza, porque “incluso en Bretaña, la sal para la mantequilla fue siempre fina, del monte Saint Michel”. Abrió en 1985. Primer cliente célebre un vecino, **Roellinger**. En 1997, **Eric Briffard**, entonces chef del **Plaza Athénée**, le pide

una mantequilla de medida. Hoy, esos *mini beurre* para restaurante –más o menos salada y húmeda, según el chef– de forma cónica, redonda, ovalada, son su marca de fábrica. *Bordier*, que vende al año cien toneladas de mantequilla, la trabaja manualmente, “hasta que canta”: el ruido de succión con el que suelta el agua, en reacción a la sal. www.lebeurrebordier.com

Beurre d'Echiré. Cooperativa de Deux Sèvres –leche de 4.000 vacas– fundada en 1894. Descreman a 45°C y obtienen la crema como máximo dos horas después de recibir la leche. Pasteurizan –crema calentada a 95°C, enfriada a 11°C–, dejan madurar 17 horas y baten durante 2 h y 30 minutos –20 a 30 vueltas por minuto–, en toneles de madera vietnamita, sin taninos. Lavan el grano de mantequilla con agua de fuente. La llamada *flor de mantequilla* –del día– es una experiencia gastronómica. www.echire.com

Beurre cru de Sèvre et Belle. Celles-sur-Belle. A partir de leche cruda, huele a prados. www.coop-sevrebelle.fr

