

Una ganadería española entre las 5 mejores carnes del mundo

Una cata a ciegas con las mejores carnes de vacuno del mundo pone a Toledo en el mapa gracias a la ganadería de Alfonso Ramírez, de Grupo Abrasador

Todo el mundo conoce carnes extranjeras que tienen mucho prestigio (Angus, Wagyu, Kobe, etc.), pero se olvida el producto nacional que tiene, como poco, la misma calidad, pero menos inversión en marketing a nivel internacional.

Atreverse a poner el lomo alto deshuesado de una ternera añoja para compararlo en una cata a ciegas con otros 6 lomos de vacuno con reputación mundial y nacional, es de ser valientes.

Esto es lo que quisieron demostrar desde la ganadería toledana Abrasador haciendo una cata a ciegas con expertos del mundo gastronómico.

El motivo de la organización de esta cata a ciegas fue para poner de una forma original la lupa en su producto, comparándola con otras carnes de vacuno del mercado, invitando a distintos cocineros como catadores.

Con el resultado, lo que pretendían era tener información valiosa sobre su carne al compararla con otras razas y ganaderías y guardar el resultado internamente.

Pero algo pasó ese día que debía contarse. Como ellos mismos dicen, "esta cata a ciegas se realizó de forma privada, pero, a la vez, se ejecutó con la mayor profesionalidad y transparencia para ser fiel con el formato de cata a ciegas y por la curiosidad que sentían por ver los resultados".

La sorpresa que se llevaron tras leer el veredicto final el portavoz de los jueces de la cata, provocó que decidieran hacer público el resultado la cata.

Esto fue lo que pasó tras poner su carne frente a otras 6 referencias nacionales e internacionales en una cata a ciegas de carne de vacuno.

Organización de la cata a ciegas de carnes de vacuno

Dos meses antes de la fecha elegida, convocaron a 8 cocineros para realizar la cata a ciegas con carne de vacuno y eligieron la misma pieza para la degustación. La pieza elegida para la cata fue el lomo alto deshuesado.

La forma de cocinado sería a la brasa y una cucharita con la carne cortada a cuchillo en crudo, como se corta para el steak tartar.

Las carnes que se probaron fueron las siguientes y se detalla el precio al que consiguieron las piezas en ese momento.

Wagyu japonés certificado, a 345€ el kilo.
Buey con 20 días de maduración 39€ el kilo.
Angus irlandés criado en España 40€ el kilo
Ternera añoja de Miguel Vergara 29€ el kilo
Rubia gallega certificada 43€ el kilo
Ternera añoja Finca Jiménez Barberó 29€ el kilo
Añoja Abrasador: 26.90€ el kilo.

Por un lado, querían hacer la cata comprando carne de vacuno de renombre como la de Wagyu, Buey, Angus Irlandés y Rubia Gallega y, por otro lado, querían hacer la cata a ciegas con tres terneras añojas de mercado nacional, ya que pensaron que podría ser más difícil de identificar sus diferencias en la cata.

Formulario para la valoración de la carne en la cata a ciegas

Los 8 cocineros que participaron fueron convocados en el restaurante Mirador de la Mancha, en Villarrubia de los Ojos, Ciudad Real.

Carlos Torres, chef de Los Jardines de Palacio en Villacañas; Javier Donaire, chef del Mirador de la Mancha; José Atienza, chef profesor de escuelas de hostelería en Cuenca; Mario De Lucas, chef de Grupo Lino en Guadalajara; Mari Paz Marlo, chef de Finca Marlo y Tapería Marlo en Cuenca; Jorge Susinos, chef de La Martina, en Tarancón; Pepe Moreschi, chef del restaurante Refugio Viejo en Argentina y Federico Guajardo, chef del restaurante Venta de Posa, en Denia.

Todos probarían la carne en dos formatos diferentes: A la brasa y en crudo.

Cada uno tenía a su lado un cuestionario con las mismas preguntas.

El primer punto a valorar fue la Textura, con dos apartados a valorar del 1 al 5. Medir el nivel de suavidad de la pieza (1 más astringente, 5 más suave) y el nivel de ternura (1 más dura, 5 más tierna).

Otro punto clave fue medir la jugosidad del 1 al 5 (1 más seco, 5 más jugoso). Con respecto al sabor, se tuvieron en cuenta tres aspectos. El sabor metálico o fresco (1 metálico, 5 fresco), la intensidad del sabor (1 poco intenso, 5 más intenso) y, por último, la pesadez o ligereza en boca (1 más pesadez, 5 más ligereza).

Para terminar el cuestionario se medía la infiltración de grasa de la pieza, puntuando la ausencia o presencia de marmoleado.

Resultado final de la cata a ciegas de carne de vacuno

Lógicamente, ningún miembro del jurado de la cata supo el orden en el que sacarían cada una de las carnes que catarían. Cada plato venía acompañado de un número para que hicieran las valoraciones del formulario.

Al terminar, se sumaron todos los puntos de cada uno de los catadores para obtener el ranking con los resultados finales de la cata a ciegas de carne de vacuno.

Estas fueron las puntuaciones finales:

Primera: Wagyu 32.4 puntos

Segunda: Ternera añoja Abrasador: 29.34 puntos.

Tercera: Buey: 26.57 puntos

Cuarta: Angus irlandesa 24.87 puntos

Quinta: Ternera Añoja Miguel Vergara: 24.17 puntos

Sexta: Rubia gallega: 22.99 puntos

Séptima: Ternera Añoja Finca Jiménez Barberó: 20.08 puntos

La ternera añoja de Abrasador, criada en Menasalbas, Toledo, quedó en segunda posición, por delante del buey de la Angus irlandesa, la rubia Gallega y el resto de añojas.

Como dijeron algunos de los chefs, "comparar wagyu con el resto de las terneras es como comparar un jamón ibérico con beicon" y, aunque en la categoría de sabor, la ternera de Abrasador tuvo la mejor puntuación, al sumar los totales el oro se lo llevó, como era de suponer, la carne Wagyu.

Cuando dieron el veredicto a los hermanos Ramírez levantaron bien alto las cejas. No se esperaban para nada este resultado y en su próxima jornada técnica con hosteleros decidieron contar el resultado de la cata, invitando a alguno de los chefs que participaron para que contaran sus impresiones. Subieron el vídeo a su canal de YouTube, con más de 8500 suscriptores y a principios de 2025 organizarán otra cata a ciegas de carne con profesionales del sector.

La carne premium Abrasador se encuentra en más de treinta restaurantes asociados a su sello de calidad, además de otros cientos de restaurantes de la península que compran su producto y también es posible comprarla para tenerla en la cocina a través de su tienda online Abrasador en casa. Hacen envíos a toda la península en 24/48 horas, en transporte refrigerado y sin coste añadido.

Descubrir más aquí: [Carne Premium Abrasador](#)

Datos de contacto:

Julio Ramírez Camino

Grupo Abrasador/ Socio Fundador

630893522

Nota de prensa publicada en: [Toledo](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Castilla La Mancha](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>