AGUAITA.CAT

Emprenedors | Sílvia Berbís | Actualitzat el 22/11/2016 a les 17:17

Una empresa de Bot distribuïx carn de cabra hispànica salvatge en restaurants selectes i botigues gurmet

El restaurant Les Moles enceta les II Jornades Gastronòmiques de la Cabra Hispànica Salvatge, amb altres dos cuiners catalans amb estrella Michelin i de la mà de Donum Deus



Els tres cuiners amb estrella Michelin i José Luis Todó, responsable de l'empresa Donum Deus | Cedida

Donum Deus és el nom de l'empresa de Bot que està irrompent a les cuines de restaurants selectes del país amb un producte càrnic desconegut encara per a la majoria de comensals. És la carn de cabra hispànica salvatge provinent d'animals abatuts pels caçadors al Port. Una carn, segons destaca l'impulsor de la iniciativa, José Luis Todó, "de proximitat i molt sa, perquè és d'un animal salvatge i no conté residus d'hormones, ni antibiòtics o altres fàrmacs", sosté. Per provar-la, i més cuinada amb diferents textures, receptes i coccions, per obtindré gustos força diferents en funció de la fórmula, acompanyaments i de la part de l'animal escollida, fins al proper 4 de desembre el restaurant Les Moles d'Ulldecona acull les II Jornades Gastronòmiques de la Carn de Cabra Hispànica, i a més a sis mans, perquè també hi col·laboren altres dos cuiners amb estrella Michelin a més de l'amfitrió Jeroni Castell, com són Jordi Esteve, del restaurant barceloní Nectari (on es va fer la primera edició de les Jornades), i Antoni Sala, del restaurant Fonda Sala, d'Olost. Tots junts van presentar ahir dilluns les jornades cuinant els plats que s'hi podran degustar, com són el cucurutxo de tomata amb gelat de llonganissa de cabra, ravioli de cabra hispànica, tataki de cabra hispànica i cabra roja, entre d'altres. Els plats es van maridar amb els vins dels celler Clos

Figueras (DOQ Priorat) i Herència Altés (DO Terra Alta).



El tataki de cabra hispànica salvatge, una de les propostes culinàries del menú. Foto: S.B.

"A diferència de molts països del centre d'Europa, on la carn de caça és molt apreciada, al nostre els productes de cabra hispànica encara són força desconeguts", afirma José Luis Todó, un emprenedor de Bot que va començar a veure les possibilitats de les cabres abatudes pels caçadors, als quals ell mateix organitza des de fa anys sortides de caça pel Port. A través de la seua empresa, Donum Deus, comercialitza productes gurmet elaborats amb carn de cabra, com mousse i llonganisses, però també es dedica a la venda directa per als restaurants. Actualment són una dotzena els restaurants catalans on es pot degustar la cabra hispànica subministrada per Donum Deus, i mitja dotzena les botigues gurmet que venen els productes elaborats.

La carn de cabra, sosté Todó, és una carn amb un alt valor nutritiu: més proteïnes que la majoria de carns i menys greix (1,5 % d'àcids grassos saturats) i és rica en zinc, seleni i vitamines del grup B, especialment B12, característiques que la fan idònia i molt recomanable per al consumidor conscienciat en la carn saludable i de perfecta traçabilitat.
Les jornades de cabra salvatge tindran lloc des del 22 de novembre fins al proper 4 de desembre al restaurant Les Moles.

Donum Deus



Un altre dels plats inclosos en les II Jornades Gastronòmiques, a Les Moles. Foto: S.B.

Amb seu a Bot, Donum deus és des de fa quatre temporades el primer distribuïdor a Espanya de carn de cabra hispànica salvatge i els seus derivats. Donum Deus, de moment, comercialitza la carn dels animals abatuts pels clients de l'empresa que des de 1990 regenta el mateix Todó, Ibex Hunt SLU, dedicada exclusivament a la caça de la cabra salvatge a la zona des de 1990. És precisament fruit de la idea de traure un aprofitament culinari dels animals abatuts dels seus clients-caçadors, mig centenar d'exemplars a l'any aproximadament, que ha portat a terme una idea que a poc a poc, està reeixint com a producte gastronòmic desconegut per a molts paladars.

El nucli més important de població d'aquest animal està situat a la Reserva Nacional de Caça de Tortosa-Beseit, i s'estén per les comarques de la Terra Alta a Tarragona, l'Alt Maestrat a Terol, i per Castelló a les comarques dels Ports i Baix Maestrat.

L'alimentació d'esta espècie es caracteritza per ser de règim herbívor i remugant. En funció del sexe, edat i època de l'any consumix herbes, arbustos i fruits que troba a la natura, especialment aglàs.

"La manipulació de la peça a la muntanya és fonamental per obtindre una carn de qualitat", explica Todó. La carn de caça s'ha de deixar madurar durant uns quants dies a temperatura fresca perquè el múscul es transforme en carn i adquirisca les característiques organolèptiques desitjades, perquè siga tova, gustosa, i digestiva.

Consulteu aquí el menú de les II Jornades Gastronòmiques.