GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

¿Qué es la pluma ibérica?

Actualidad Empresarial | 16/09/2022 | 00:00

Constituida como una de las piezas preferidas para barbacoas y cenas familiares, la carne de cerdo ofrece grandes beneficios para la salud gracias a su alto contenido de vitaminas y proteínas.

El cerdo ibérico es muy usado por chefs de alta cocina, debido a la calidad de su carne y a la textura de la mayoría de sus cortes. Por eso, País de Quercus, una compañía especializada en promover la ganadería de especies autóctonas, se ha propuesto exponer las propiedades de la carne de cerdo, en especial los cortes de plumilla y pluma ibérica.

Cortes de pluma y plumilla

La pluma es una pieza que se encuentra en el canal del cerdo, en la parte anterior del lomo. Su nombre se inspira en la forma triangular con la que se extrae y su bajo grosor impide que el corte alcance un peso superior a 500 gramos. Es una pieza muy cotizada por su textura tierna y delicada. Esta carne destaca por su equilibrio entre grasa y magra y por su particular estructura de abanico que absorbe fácilmente adobos y complementos.

La plumilla, por su parte, es un corte con mucha más infiltración de grasa y su textura está muy solicitada por las personas que desean unos sabores más intensos en sus comidas. Es ideal para preparar en barbacoas o a la plancha y una vez asada, se corta perpendicular a la fibra para facilitar su manipulación. Este tipo de cortes potencian todas las características de sabor propias de las razas porcinas ibéricas. Por esta razón, se trata de unas de las piezas más finas que ofrece la ganadería española.

Ganadería extensiva y tradicional

Difundiendo las propiedades de estos cortes, País de Quercus espera que se masifique el consumo de carnes de especies autóctonas, reconocidas mundialmente por la calidad de sus cortes y por su sabor. Desde su fundación, esta compañía se ha propuesto posicionar en el mercado, productos propios de la región de Extremadura y otros territorios del sudoeste de la península.

Teniendo en cuenta este panorama, País de Quercus ha logrado expandir la cultura relacionada con la ganadería extensiva. Así, presentan una alternativa a los medios de producción basados en circuitos forzados, que alteran la calidad de la carne y los componentes de los productos. Esta compañía también se caracteriza por generar proyectos de investigación que modernizan las

formas tradicionales de cría y de ganado, así como la preparación de todos los productos para que destaquen sus sabores y se potencien sus propiedades.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/184728-que-es-la-pluma-iberica.htm