

ELS EMBOTITS I PRODUCTES CARNIS

La xarcuteria de les Illes Balears és rica i variada feta bàsicament a partir de diferents parts del porc; Alguns dels embotits necessiten ser cuits i altres es fan en cru. La forma més genuïna de degustar-los és amb un tros de pa i un bon vi.

La classificació de l'ampla varietat d'embotits es pot fer seguint diferents criteris; per exemple, es poden classificar en embotits de carn, de vísceres i de sang. Els embotits de carn es consideren purs o mesclades, segons la presència de carns d'una o més espècies animals. Els embotits de vísceres són aquells que, a més dels components dels embotits de carn, contenen trossos de vísceres cuites o encallades abans de ser embotides. Els embotits de sang es caracteritzen, com el seu nom indica, per la presència de la sang. Per altra banda, segons la consistència de l'embotit, es pot parlar d'embotits durs, tous i pastosos, i si s'agafa el color com a criteri diferenciador, es poden dividir en negres, encarnats i blancs, depenent de l'absència o presència de pebre vermell i/o sang.

Una classificació molt freqüent, es la que es fa tenint en compte el procés d'elaboració. Així, els embotits els podem dividir en frescs (crus), crus curats i escaldats:

- **Embotits (crus) frescs:** aquest tipus d'embotits han estat sotmesos únicament a l'adob i pastat, abans de l'omplert en budell. Posteriorment poden ser o no madurats assecats o fumats. L'embotit fresc s'elabora amb talls seleccionats de carn fresca, principalment de porc, però algunes vegades també de carn bovina. Aquest tipus d'embotit s'ha de conservar refrigerat i s'ha de fregir, rostir o coure completament abans del consum. En aquest grup s'inclouen les salsitxes fresques, les botifarres fresques i els xoriços frescs. La majoria d'aquests productes no són fumats.
- **Embotits crus curats (secs, fermentats):** Els embotits crus curats es defineixen a la legislació espanyola com a productes elaborats a base de carn i greix de porc i/o boví mesclada amb espècies i additius, embotits en budell natural o artificial i sotmesos a un procés de maduració i dessecació. El curat va ésser, en els seus orígens, una tècnica de conservació derivada de la saladura. Avui en dia però, ha perdut importància com a mètode exclusivament de conservació a causa de l'ús de tècniques de fred i ha adquirit una nova dimensió com a procés d'obtenció d'una extensa gamma de productes amb característiques de qualitat. Exemples d'aquest tipus d'embotits són la sobrassada i la carn i xulla
- **Embotits escaldats i bullits:** aquest tipus d'embotits es preparen amb carn finament picada, són sotmesos durant un cert temps a l'acció de l'aigua a temperatura elevada (70-95°C), posteriorment, en alguns casos, poden ser fumats. Dintre d'aquest grup hi trobem els botifarrons, les botifarres i el camaïot.

Els embotits identifiquen i caracteritzen una geografia, un poble i una cultura. Aquest és el cas de la sobrassada, sòbria, untuosa i sobirana. Un embotit cru curat que s'ha convertit, sens dubte, en una de les cartes d'identitat de les Illes.

SOBRASSADA DE MALLORCA

Embotit amb el distintiu de qualitat **indicació geogràfica protegida**. Producte carni cru i curat, elaborat amb carns seleccionades de porc, picades, condimentades amb pebre vermell, sal i espècies i madurat lenta i acuradament. A finals de l'any 1993, la qualitat i tradició del producte, foren reconegudes mitjançant la concessió d'un dels màxims distintius de qualitat, la

Indicació Geogràfica Protegida. Resten protegides sota el nom de Mallorca totes les sobrassades que compleixen els requisits exigits pel Reglament de dita Denominació.

Història

Les condicions climàtiques de l'illa de Mallorca, en especial la temperatura i la humitat, no són adequades per a la conservació de la carn mitjançant el curat de peces senceres. Això ha afavorit que el procés de conservació que tradicionalment s'ha emprat hagi estat l'elaboració d'embotits a partir de carn capolada amb espècies. La sobrassada s'ha convertit en un dels trets distintius de la peculiaritat gastronòmica de Mallorca que més difusió i reconeixement han aconseguit.

Les nostres **rondalles**, importantíssim cabal de narracions adaptades a la Mallorca de temps enrera, esmenten repetides vegades les activitats de la matança com un dels esdeveniments quotidians dels nostres avantpassats. A l'entorn de les jornades en què tenia i té lloc l'elaboració d'embotits, es reuneixen aspectes comuns als dies de feina i als de festa. Els berenars, dinars o sopars de matances, que compten amb les seves preparacions concretes, determinades pel ritual i la tasca de la jornada de feina, suposen un dels elements més deliciosos, suculents i sòlids de la nostra gastronomia.

La presència del porc a la nostra illa ve de molt antic i així ho confirmen els jaciments dels poblats de l'època talaiòtica entre els quals s'han trobat restes del ramat que aleshores hi havia: bous, cabres, ovelles i porcs.

Malgrat ser un dels productes que es vinculen més estretament amb l'alimentació de Mallorca, la sobrassada no fou inicialment concebuda a la nostra illa. Els primers embotits sembla que es desenvoluparen a les civilitzacions de l'Orient mitjà i s'anaren divulgant amb el pas de les cultures que s'expandiren de la mà dels comerciants i guerrers.

L'existència d'aquest tipus d'aliments a Mallorca, a partir del 123 a.C., es pogué conèixer per part dels nostres avantpassats, així com a altres zones mediterrànies sotmeses a la Roma Imperial, gràcies a la seva incorporació a la cultura gastronòmica de l'Imperi Romà. De fet, algunes formes de conservació dels productes derivats de la matança, concretament les formes de salaó de peces de xulla, resoltes ja en el món rural romà, es pogueren difondre llavors per l'illa, mantenint-se vives pràcticament fins a l'actualitat.

Durant els segles VIII i IX, Mallorca va gaudir d'una relativa independència fins a la seva definitiva annexió a al-Andalus. És de tots conegut que el porc sempre ha estat del tot menyspreat pels musulmans i considerat una bèstia immunda i prohibida a tots els fidels de l'Islam, sota l'amenaça de càstigs molt severos. Per això, durant la dominació musulmana sols els mossàrabs es dedicaren a la seva cria i consum, per la qual cosa el nombre d'exemplars minvà considerablement.

Amb la incorporació de Mallorca al regne d'Aragó tingué lloc un canvi en la producció agrícola i ramadera de l'illa. Soltadament desaparegueren els cultius típics de l'horta i foren substituïts per la trilogia mediterrània propiciada ja en temps dels romans: el blat, l'olivera i la vinya. Aquest productes resultaven més fàcilment transportables sense problemes de conservació. En aquest sentit cal dir que fou precisament aquesta preocupació per conservar els aliments la que feu possible el perfeccionament gradual durant generacions de la manera de preparar els embotits curats. La sobrassada de Mallorca és l'exponent més representatiu d'aquest fenomen.

En el diccionari d'Alcover-Moll, s'hi indica que la primera menció documental de l'embotit que ens ocupa apareix en un document de 1403. En aquest document el rei Martí l'Humà sol·licitava a un tal Mossèn Gil, aleshores majordom del seu fill primogènit, en aquells anys rei de Sicília, *quens trametats d'aquexes viandes que aqui se apparellen, es a saber ventres de socera, **sobresades**, verines, salsici, callo, andoles, quascavalls e andoses, e fets per manera queles dites*

viandes haïam d'aquí per tot lo mes d'octubre vinent... El text no permet tenir cap dubte sobre el fet que a Sicília es confeccionaven sobrassades el 1403. Fonamentant-se en aquest document, Francesc de Borja Moll apunta un possible origen italià del vocable sobrassada, el qual considera derivat de l'encara vigent terme italià «oprassata», nom que designa un embotit consistent en un budell farcit de carn de porc.

Sens dubte, aquest embotit del qual hem heretat el nom, tenia poc a veure amb el que actualment ostenta la mateixa denominació. Seran necessaris els productes americans i concretament el pebre vermell, perquè aquest antic embotit es transformi en quelcom pròxim a allò que actualment degustem com a sobrassada de Mallorca.

Una primera menció de l'embotit que ens ocupa, apareix al segle XVII a la possessió de les Cases Noves a Lluçmajor. El seu rebost comptava «amb cent sobrassades i trenta llonganisses. Item un bisba, dos botifarres i quatre llengües».

El consum de carn de porc a Mallorca, al començament del segle XVII, constituïa una part essencial de la dieta més econòmica. Per això, el novembre de 1627, el virrei de Mallorca, a petició dels jurats del regne, va determinar els preus que havia de tenir la carn de porc, com també els diferents derivats. En el Convent del Carme de Palma consta que es varen fer matances, com a mínim que sapiguem els anys 1605 i 1611.

Un plat característic de la gastronomia illenca, elaborat amb derivats de la matança, anomenat per primera vegada al segle XVII, és la **sobrassada amb mel**. Un primer testimoni de la seva presència a les taules mallorquines se situa en la minuta d'un fastuós banquet de 66 plats.

A partir d'aquest moment, té lloc una transformació en el plantejament que es realitza entorn de la sobrassada. Passa de ser una simple forma de reserva carnia, a apreciar-se com un signe característic d'una gastronomia exquisida i pròpia de l'illa de Mallorca.

No obstant això, i malgrat que les seves distintes formes de presentació s'han establertes ja de forma molt similar a les que segueixen conservant a l'actualitat, encara no s'ha convertit en el que nosaltres coneixem. És necessari esperar a finals del segle XVIII, perquè el pebre vermell es comenci a transformar en un condiment característic de la nostra cultura gastronòmica. Només llavors el seu color començarà a tenyir el farcit de carn porcina, preparada fins aleshores de distintes formes, que emboteix budells del propi animal.

Un apartat ampli i de reconegut interès és el que l'obra *Die Balearen* de l'arxiduc Lluís Salvador dedica a les matances. Hi descriu detalladament tot el ritual i la normativa que se seguia per a aquesta diada de feina i alegria gastronòmica. És especialment interessant l'apartat en què relaciona els diferents tipus d'embotit que es confeccionaven habitualment.

Altres factors de distinta mena han anat perfeccionant, al llarg del anys, la sobrassada des del punt de vista gastronòmic. Els instruments de picar la carn, passaran de ser simples ganivets de doble mànec o tallants, a substituir-se per màquines. Se seleccionaran els tipus de pebres vermells més apropiats i les mescles més idònies per a preparar-la. La seva trituració serà realitzada de forma més acurada, amb la qual cosa la mescla resultant guanyarà en homogeneïtat i, per tant, en qualitat i possibilitats de conservació.

Al segle XX, la industrialització també arriba a la sobrassada. Les fàbriques d'embotits s'instal·laran de forma progressivament significativa, coexistint amb la matança tradicional que es continuarà realitzant a l'entorn familiar i domèstic.

Les darreres passes del seu camí son ja cosa dels nostres dies. La sobrassada mallorquina, com hem pogut apreciar, és el resultat més afortunat d'una llarga experimentació gastronòmica, que es remunta als segles medievals.

Tipus de sobrassada emparada

La Indicació Geogràfica Protegida sobrossada de Mallorca protegeix dos tipus de sobrossada:

- Ñ Sobrossada de Mallorca: elaborada amb carns de porc.
- Ñ Sobrossada de Mallorca de Porc Negre, elaborada exclusivament amb carn de **porc negre mallorquí** (porc de raça autòctona mallorquina) i embotida en budells naturals. Els porcs estan criats i alimentats a l'illa de Mallorca segons les pràctiques tradicionals.

Per protegir la qualitat i les característiques d'elaboració de la sobrossada de Mallorca, s'han definit les propietats de forma, aspecte extern i de la pasta i, sobretot, les característiques físico-químiques, a l'empar de la Indicació Geogràfica Protegida Sobrossada de Mallorca.

Els ingredients i les proporcions que s'han d'emprar en l'elaboració de la sobrossada de Mallorca, definits pel reglament de la denominació específica són:

- Carn magra de porc: entre un 30 i un 60%.
- Xulla de porc: entre un 40 i un 70%.
- Pebre vermell (*Capsicum annum L.* i/o *C. longum D.O.*): entre un 4 i un 7%.
- Sal: entre un 1,8 i un 2,8%.
- Espècies i/o aromes naturals: pebre coent, romaní, farigola i/o orenga.
- Additius autoritzats pel Consell Regulador. L'ús d'additius colorants està expressament prohibit.
- Els budells poden ésser naturals o de fibra de col·lagen (per presentacions de menys de 500 g)

Tots aquests ingredients requereixen un procés d'elaboració, les característiques del qual estan especificades en el reglament de la IGP, segons el qual les tècniques usades han de seguir les pràctiques locals que, de manera concreta, s'estableixen. La finalitat és obtenir una sobrossada de la màxima qualitat mantenint intactes els aspectes tradicionals que la caracteritzen i distingeixen.

La sobrossada de Mallorca, després del seu curat, presentarà les següents característiques.

- Forma: cilíndrica irregular, determinada per la morfologia del budell.
- Aspecte extern: la superfície de l'embotit serà de color vermell obscur, llisa o lleugerament rugosa, amb absència de floridura o de floridura blanquinosa.
- Pasta: blana, inelàstica, adherent, cohesionada, untuosa, poc fibrosa. Al tall s'observa el seu delicat aspecte vermell marmori. Sabor i aroma característics, amb clara percepció de l'aroma a pebre vermell.
- Característiques físico-químiques:

	Sobrossada de Mallorca	Sobrossada de Mallorca de Porc negre
Aigua (g/100 g)	Màx. 35	Màx. 30
Lipids (g)*	Màx. 85	Màx. 80
Proteïnes (g)*	Mín. 8	Mín. 13
Hidrats de carboni (g)*	Màx. 2,5	Màx. 2,5
Relació col.lagen/proteïna (g)*	Màx. 30	Màx. 30

* referit a 100g de matèria seca

A més de les anteriors característiques, la sobrassada de Mallorca complirà una de les següents condicions: «pH menor a 4.5» o « a_w menor a 0.91» o « a_w menor o igual a 0.95 si el pH menor o igual a 5.2».

Les presentacions de la sobrassada de Mallorca són variades: tipus **llonganissa** (es fa amb budells prims i pot arribar als 50-60 cm), tipus **arriçada** (es fa amb els budells gruixuts del porc) o **semiarriçada** (la més corrent d'uns 500-800 g de pes, de venda unitària), **culars** (es fa amb el recte; és llarga i gruixuda i pot fer entre 30 i 50 cm), tipus **bufeta** (pot arribar a pesar 8 kg), **bisbe** (peces molt més grans, es fa amb l'estómac del porc omplert de sobrassada), **poltrú** (es fa amb el budell cec) i **terrina** (200 g de pes mig). Aquesta terrina emparada és sobrassada curada a assecador a la qual posteriorment se li elimina el budell i s'envasa amb les màximes garanties, a plàstic d'alta barrera i al buit, perquè conservi les característiques de la sobrassada de Mallorca.

Alguns elaboradors produeixen sobrassada de Mallorca de porc negre; es presenta en peces de 500 g.

Elaboració

L'Arxiduc Lluís Salvador assenyala per a l'elaboració de la sobrassada: «com a matèria bàsica la carn magre i més grassa, capolada i trempada amb sal i pebre bord, mesclada fins que la textura i el color siguin uniformes. Aquesta mescla s'emboteix dins els budells més grossos, fermats en peces d'uns 20 cms. Aquestes peces no es couen i es coneixen com sobrassada vermella. De la mateixa pasta, encara que embotida dins budell més prims, es fan les llonganisses».

Avui dia, la tecnologia que s'usa en l'elaboració de la sobrassada correspon a un embotit cru fermentat, és a dir, fet de carn crua que sofreix abans de ser consumida un procés d'assecat i al mateix temps unes transformacions produïdes per una flora microbiana específica que li dóna la seva aparença, l'aroma i el gust característics.

La qualitat final de la sobrassada dependrà, entre altres factors, de les característiques i de la qualitat de la matèria primera emprada.

Cal destacar el paper del greix a la sobrassada. El greix proporciona als embotits crus curats determinades característiques que influeixen positivament en la seva qualitat sensorial. Entre aquestes funcions es poden destacar: facilitar el mastegament de l'embotit, donar una sensació de suculència i suavitat, participar en l'aroma i sabor característics de l'embotit i afavorir la formació de la quantitat necessària d'emulsió per assegurar un lligam correcte dels components de la massa de l'embotit.

El procés d'elaboració consta de dues fases diferenciades. Una primera, és la pròpia elaboració de l'embotit: capolat de les matèries primeres, mesclat d'aquestes amb els altres ingredients i embotiment i, una segona fase, en la qual es produeix la maduració i dessecació del producte.

El **capolat** de les matèries primeres es realitza amb una màquina capoladora per tal d'aconseguir una mida de partícula inferior a 6 mm (habitualment entre 3 i 5 mm de diàmetre). Durant aquesta operació l'estructura muscular és destruïda en major o menor grau. D'aquesta manera es facilita la posada en contacte dels diferents components. En aquesta etapa, s'afavoreix el desenvolupament d'activitats enzimàtiques i dels microorganismes a causa de la incorporació d'oxigen i la destrucció parcial de l'estructura.

El **mesclat** s'aplica a una fase del processat en la qual els productes capolats, conjuntament amb els altres components, se sotmeten a un procés de mescla. L'objectiu del mesclat és assegurar una distribució dels ingredients més uniforme que la que es podria aconseguir amb una simple trituració. Durant aquesta fase i abans de l'embotiment, s'ha de mantenir la temperatura de la pasta entre 2 i 5°C.

A l'etapa d'**embotit** de la pasta, la massa s'introdueix dins budells, que poden ésser naturals o artificials (en el cas de la sobrassada de porc negre únicament està permès l'ús de budell natural). Els budells naturals i artificials es renten. La finalitat d'aquesta operació és eliminar la sal (que poguessin tenir els budell naturals) i humidificar els budells per aconseguir el gruix, la flexibilitat i l'elasticitat necessàries i assegurar així un procés de maduració òptim.

Una vegada que les sobrassades s'han embotit, es porten a les cambres de maduració de temperatura i humitat relativa de l'aire controlades i velocitat de l'aire baixa. Durant aquesta etapa es produeixen una sèrie de canvis a les característiques físico-químiques i microbianes del producte i les transformacions que pateixen les sobrassades donaran les característiques finals del producte en aroma, sabor, consistència, color i estabilitat.

L'etapa de maduració de la sobrassada de Mallorca es realitza a temperatures compreses entre els 14 i els 16°C i amb una humitat relativa d'entre el 70 i el 85% durant un període de temps variable en funció del calibre de les peces.

Durant aquesta etapa d'assecat i maduració, es produeixen dos fenòmens: un físic, en el qual l'embotit perd aigua i tota una sèrie de fenòmens bioquímics en els quals intervenen de forma decisiva els microorganismes presents a la pasta.

L'etapa d'**assecat i maduració** de la sobrassada té tres finalitats específiques:

- Aconseguir el color vermell estable dels embotits.
- Aconseguir l'aroma i el sabor típics.
- Produir substàncies inhibidores per als microorganismes patògens.

Composició i aportacions nutritives

La qualitat de la sobrassada depèn essencialment de la seva composició i de la tècnica utilitzada per a l'elaboració.

L'anàlisi físic, químic i sensorial realitzat sobre un conjunt important de mostres de sobrassada de Mallorca ha possibilitat establir un interval de tolerància acceptable, amb un nivell de confiança del 95%, per a cada un dels paràmetres. D'aquesta manera, es pot valorar i tipificar les característiques de la sobrassada de Mallorca.

Paràmetres químics i físics: Interval de tolerància i valors mitjos obtinguts l'any 2001.

Aigua (g/100 g)	15,5- 32,3	21
Proteïnes (g) *	8,8-19,8	14
Lípids (g) *	70,5-82,2	74
Hidroxi prolina (g) *	0,2-0,6	0,3
Hidrats carboni (g) *	0,1-2,4	0,2
pH	4,2-5,5	4,7
a _w	0,82-0,93	0,85

* referits a 100g de matèria seca

La composició nutricional de la sobrassada de Mallorca deriva, lògicament, dels ingredients que la componen. Es tracta d'un producte l'interès nutritiu del qual corre paral·lel al seu interès gastronòmic, essent-ne prova evident el gran nombre de receptes tradicionals de l'alimentació mediterrània que utilitzen la sobrassada de Mallorca com a component essencial.

Els nutrients majoritaris són el greix, les proteïnes i l'aigua. El percentatge d'aquests components varia en funció del procés d'elaboració, de la quantitat utilitzada i del tipus de porc escollit. Per ser la sobrassada de Mallorca un producte elaborat exclusivament amb carn de porc la seva composició lipídica respon al perfil lipídic propi d'aquesta espècie. Segons el Dr Jaume Serra. Metge especialista en nutrició, de les distintes fraccions grasses que l'integren, l'àcid olèic (monoinsaturat) és el més abundant, seguit a continuació per el linolèic (poliinsaturat de la família n-6). En comparació amb el greix d'altres espècies animals no marines, el greix de porc conté una quantitat molt superior d'àcids grassos insaturats amb uns beneficis sobre la salut que actualment ningú discuteix. Les importants quantitats de greix fan que la sobrassada sigui un producte molt energètic (600 kcal/100g).

Àcids grassos de la sobrassada de Mallorca.

Àcids grassos	SOBRASSADA DE MALLORCA	SOBRASSADA DE PORC NEGRE
Monoinsaturats	47%	52%
Poliinsaturats	18%	11%
Saturats	35%	37%

La presència de carbohidrats és mínima però, el consum de sobrassada es realitza normalment acompanyat d'altres aliments que sí contenen aquest nutrients. El millor exemple d'aquest fet seria el pa. L'aportació nutricional es completa i equilibrada, aleshores, gràcies a la aportació glucídica que deriva d'aquesta excel·lent combinació alimentària.

L'element bàsic per a dotar a la sobrassada de Mallorca de les característiques organolèptiques que li són pròpies, és el pebre vermell, la concentració del qual s'estableix entre el 4 y el 7% de la composició del producte. Però, la seva funció no se limita exclusivament als aspectes sàpids i als vinculats estretament a la qualitat, sinó que exerceix també una funció antioxidant. La composició en micronutrients es completa amb una destacada presència en vitamina E, la qual cosa potencia la capacitat antioxidant.

Donat que la sobrassada és un producte que té com a component majoritari el greix cal esperar que els canvis que es produeixen en aquest component durant el procés de maduració siguin de gran importància i determinin les característiques del producte final. La degradació i transformació dels lípids dóna lloc a l'aparició d'un gran nombre de molècules que contribueixen a l'aroma i al sabor característic.

L'activitat lipolítica implica un conjunt de reaccions enzimàtiques que catabolitzen els lípids. Aquesta activitat pot contribuir, a partir de la formació de substàncies volàtils desitjables, a l'aroma característic de l'embotit o, pel contrari, ésser responsable de l'aparició d'aromes indesitjables.

El nivell de lipòlisi que presenta la sobrassada durant el seu procés de maduració suposa un increment, com a mitja, d'aproximadament vuit vegades la concentració d'àcids grassos totals respecte a l'inici de la maduració. En aquest punt de maduració, la proporció d'àcids grassos lliures insaturats respecte a àcids grassos lliures totals és de, aproximadament, el 80%. També cal destacar que les sobrassades madurades a humitats relatives ambient (HRs) més altes presenten majors concentracions de tots els àcids grassos lliures que les sobrassades madurades a HRs inferiors.

Àcids grassos lliures al final del procés de maduració

	Àcids grassos lliures
--	-----------------------

Àc. mirístic (g)	0.9
Àc. palmític (g)	12.4
Àc. palmitoleic (g)	1.9
Àc. esteàric (g)	6.4
Àc. oleic (g)	45.7
Àc. linoleic (g)	29.2
Àc. linolènic (g)	2.3
Àc. araquidònic (g)	1.2

Referit a 100 g d'àcids grassos lliures totals

Característiques sensorials

Les principals característiques de la sobrassada des del punt de vista sensorial, segons l'anàlisi sensorial descriptiu realitzat per l'Associació pel Foment dels Aliments de les Illes Balears (AFAIB). són:

- La forma externa és la típica deguda al tipus de budell emprat.
- L'escala de color de la sobrassada es pot referir a taronja, rosa, vermell i marró.
- S'aprecia un tall finament vetós a causa del greix que conté, la qual cosa li confereix un cert aspecte marbrenc.

Ñ S'observen partícules blanques y obscures distribuïdes heterogèniament.

	partícules blanques	partícules obscures
Mida (mm)	<4,5	0,8-4,3
Número (unitats/cm ²)	<3	<2,3
Superfície relativa (%)	3-27	11-26

- A la ruptura de la massa s'observen filaments.
- Es reconeix l'aroma del pebre vermell, pebre picant i/o pebre negre. Degut als processos bioquímics que tenen lloc a la seva maduració no es detecta l'olor de las carns utilitzades en la seva elaboració.
- Al tacte, la superfície és rugosa i untuosa. A la pressió, és un embotit no elàstic i tou.
- En boca es caracteritza per una elevada deformabilitat, adhesivitat i granulositat. Es pot apreciar una important porció insoluble. Presenta una textura molt untuosa i cohesionada a la vegada i un sabor homogeni, que depèn en gran manera de la proporció de sal i d'espècies utilitzades en la seva elaboració. Totes aquestes propietats, en conjunt, li atorguen una personalitat prou diferenciada de la resta d'embotits.
- El seu sabor no es dolç, ni amarg, així com relativament salat i àcid. A qualche peça es pot trobar la sensació abrasiva però en cap moment la sensació astringent o metàl·lica. Normalment presenta retrogust a pebre vermell, picant o negre.

Comercialització i consum

La tendència dels set darrers anys respecte de la producció total de sobrassada amb la Indicació Geogràfica Protegida, ha estat un manteniment de la producció. Les dades de producció i comercialització, referits a l'any 2001, de la IGP sobrassada de Mallorca reflecteixen una producció de sobrassada de Mallorca i de sobrassada de Mallorca de Porc negre emparades de 2.706 tones i de 163 tones respectivament.

El principal mercat de comercialització de la sobrassada de Mallorca és nacional-sobrassada de Mallorca 2.505 tones i sobrassada de Mallorca de Porc negre 156 tones-. Cal destacar que la

sobrassada de Mallorca de Porc Negre ha experimentat en els darrers anys un increment molt considerable, passant de 86 tones al 1995 a 163 kg al 2001 (increment del 89%). Les exportacions tenen una presència simbòlica en la comercialització de la sobrassada de Mallorca, ja que només representen, a l'any 2001 un 0,3 % del total, destinades exclusivament a països de la UE.

La forma tradicional de conservar la sobrassada a l'illa de Mallorca ha estat penjant-la als antics rebosts. Eren aquests un llocs frescos, secs i amb ventilació i protegits de la llum. En aquestes condicions la sobrassada es conserva en immillorables condicions durant llarg temps.

Actualment, amb l'arribada dels frigorífics i altres progressos tècnics, el concepte de conservació dels aliments a la llar ha sofert grans canvis

Es aconsellable adquirir porcions de sobrassada fraccionades de les grans peces ja que aquestes, que ocupen poc espai, es poden conservar magníficament en el frigorífic. Això sí, cal tenir la precaució de treure-les un poc abans de ser consumides perquè arribin a la taula a temperatura ambient i es pugui apreciar, així, tota la riquesa de gust i aroma que ens ofereix.

A l'hora d'adquirir el producte, cal tenir en compte que:

- S'ha de presentar en forma de peces senceres embolicades, cosides i fermades a la manera tradicional. L'embolcall ha de trobar-se en perfectes condicions.
- El calibre serà sempre superior a 45 mm.
- El color exterior ha de ser vermellós i podrà estar recoberta de floridura.
- En tallar-la, la massa ha de ser uniforme, ben afegida al budell, del color taronja-vermellós característic.
- Com a additius permesos, sols podrà contenir conservadors, antioxidants i sucres.
- Cada peça ha d'anar etiquetada amb el distintiu Indicació Geogràfica Protegida Sobrassada de Mallorca.

La qualitat d'aquest embotit, a més de la seva fàcil conservació, el manté com a producte de gran valor culinari, bé a l'hora de menjar-lo cru, bé com a ingredient dels nostres plats quotidians i tot durant qualsevol època de l'any.

CARN I XULLA DE MENORCA

La carn i xulla és un embotit cru curat, tradicional i típic de l'illa de Menorca. Aquest producte és elaborat amb carn magra i xulla de porc picades, condimentat amb sal i espècies i embotit en budells. Actualment s'està treballant per aconseguir el distintiu d'Indicació Geogràfica Protegida per aquest producte.

Història

La carn i xulla tal vegada sigui el més antic de l'illa de Menorca i el seu origen es remonta, possiblement, a l'antiga xarcuteria romana. El preludi dels embotits de la cultura culinària menorquina, i en particular de la carn i xulla, es pot trobar en uns farcits de budells de porc que preparaven els romans a partir d'una barreja heterogènia de diversos tipus d'aliment, convenientment capolada i condimentada.

Elaboració

El procediment d'elaboració de la carn-i-xulla de Menorca es correspon al d'un embotit cru curat, és a dir, fet de carn crua que sofreix, abans de ser consumida, un procés d'assecat i, al mateix temps, unes transformacions produïdes per una flora microbiana específica que li dona la seva aparença, aroma i gust característics.

En el procés d'elaboració tenim les següents etapes:

- **Capolament de la carn i la xulla:** una vegada seleccionades i netejades de manera que es puguin barrejar amb la resta d'ingredients en la pasta, la carn i la xulla es capolen, habitualment, en una proporció de un 70% de carn magra de porc i un 30% de xulla.
- **Pastament:** la massa capolada es fica dins la màquina barrejadora incorporant la resta d'ingredients; sal, pebre negre i pebre blanc.
- **Embotiment:** els budells s'omplen amb la barreja de carn i xulla.
- **Maduració:** l'embotit es deixa madurar durant uns trenta dies abans de la seva comercialització i consum

Composició química

La predominància de la carn i de la xulla, com els seu nom indica, determina els principals components químics d'aquest embotit. Així, hi trobam al voltant d'un 45% de greixos i aproximadament un 25% de proteïnes com a composts majoritaris. A més un 17% del producte s'aigua i un 2,5% hidrats de carboni. També cal destacar la presència, si bé en menor proporció, de diferents elements minerals i d'algunes vitamines importants.

Aquesta composició química suposa que la carn i xulla sigui un embotit amb un contingut calòric molt elevat, de l'ordre de 600 Kcal/100g de producte, comparable, per exemple, al que tenen alguns fruits secs.

L'elevat contingut lipídic de la carn i xulla es deu, principalment, a una alta concentració en àcids grassos monoinsaturats i saturats, i un menor contingut en àcids grassos poliinsaturats, d'acord amb les característiques de la carn magra i la xulla de porc.

Àcids grassos	CARN I XULLA DE MENORCA
Monoinsaturats	46%
Poliinsaturats	15%
Saturats	39%

Segons Salvador Florit del Consell Insular de Menorca, l'àcid gras principal que representa aproximadament un 43% dels àcids grassos totals és l'àcid oleic, seguit per l'àcid palmític amb un 25%. La presència dels àcids esteàrics i linoleic també es ressenyable, ja que cada un d'ells suposa al voltant d'un 12% dels àcids grassos totals. La presència d'altres àcids grassos com el mirístic, el palmitoleic, el linolènic o l'araquidònic és minoritària.

Composició en àcids grassos a la carn i xulla de Menorca

Àcids grassos	(%)
Àc. mirístic (g)	1,8
Àc. palmític (g)	24,9
Àc. palmitoleic (g)	2,4
Àc. esteàric (g)	12,4
Àc. oleic (g)	42,9
Àc. linoleic (g)	12,3
Àc. linolènic (g)	1,4
Àc. araquidònic (g)	0,9

* Referit a 100 g d'àcids grassos

L'elevada concentració en proteïnes es reflecteix en una elevada concentració d'aminoàcids individuals, amb la presència de tots els aminoàcids essencials en quantitats elevades.

El contingut en elements minerals és considerablement elevat, destacant la presència de sodi, calci, fòsfor i ferro, entre d'altres.

La presència d'una quantitat important i variada de vitamines també fan d'aquest embotit un producte a tenir en compte desde un punt de vista nutricional. Així, hi trobam quantitats considerables de vitamina B1, vitamina B6, biotina, i amb particular de niacina. Aquesta darrera es pot trobar en continguts al voltat de 7 mg/100g, quantitat significativament més elevada que la que es pot trobar en altres embotits derivats de la carn de porc.

Característiques sensorials

La forma externa és característica d'un embotit preparat amb budell natural, encara que al tractar-se d'un producte sec es poden diferenciar clarament les partícules més blanquinoses de greix, donant-li una rugositat més que apreciable.

Al tall, ell color de l'embotit és bastant heterogeni, el fet que la carn i la xulla es capolin poc permet diferenciar clarament la tonalitat blanquinosa del greix front al color característic de la carn magra. A més, es poden apreciar les partícules negres de pebre coent i, fins i tot, alguns grans sencers. Tot això li dona un aspecte marbrenc.

Presenta una textura untuosa i compacta, essent la duresa la característica més destacable. Al tacte, es caracteritza com a un embotit dur, inelàstic i molt poc deformable.

L'aroma és molt intens, degut tant a les espècies utilitzades en la seva elaboració com al procés de maduració. Es poden apreciar el pebre blanc i el pebre coent. A més, es percep lleugerament l'aroma de la carn seca.

En boca es caracteritza per la seva duresa i cohesivitat, essent molt baixa l'adhesivitat. Al principi de la masticació es distingeixen els sabors i textures diferenciats de la carn i xulla, fins que al fina s'unifiquen i es perceben conjuntament. Aquest canvi és molt característic d'aquest embotit. La porció insoluble és alta.

El seu sabor és lleugerament salat. Al retrogust la sensació de picant és força intensa i perdurable.

Aportacions nutritives

La carn i xulla és un embotit amb un alt contingut calòric. Es pot parlar d'un aliment calòricament concentrat donat el seu baix contingut en aigua i l'elevat contingut en greix i proteïna, a més d'una baixa proporció d'hidrats de carboni. La fracció proteica de la carn i xulla és d'alt valor biològic ja que aporta tots els aminoàcids essencials. A més, també aporta altres nutrients importants com els àcids grassos essencials, així com una elevada quantitat de vitamines i elements minerals.

La carn i xulla presenta una relació entre els àcids grassos insaturats i saturats és de l'ordre d'1,56, valor lleugerament inferior al recomanat (al voltant de 2). Per tant es tracta d'un aliment consumit en quantitats adequades és un bon complement per a la dieta, tant per a adults com per a nens, ja que aporta una quantitat important de nutrients essencials per al creixement.

EL BOTIFARRÓ

El botifarró és un dels embotits més antics de les Illes, possiblement es tracta d'un producte conseqüència de l'evolució dels embotits que van introduir els romans. En els contes populars i a les rondalles és habitual trobar-hi referències d'aquest producte, així com a nombroses receptes culinàries.

Per a la seva elaboració s'empra carn de porc picada (d'aproximadament de 0,5 cm de diàmetre) barrejada amb sang, i a aquesta mescla se li afegeixen sal i altres condiments (pebre, pebre vermell, anís, pinyons, etc.). La formulació emprada tradicionalment en la seva

elaboració inclou aproximadament un 52% de magre de porc, 15% d'escorces, 13% de freixures (pulmons i fetge), 10% de xulla, 5% de sang líquida, 5% de llardons, uns 30 g de sal/kg de barreja, pebre negre i altres espècies. La pasta resultant s'emboteix en intesti prim de porc, lligat en enfilalls. Els botifarrons es couen en una caldera a una temperatura d'uns 90-95°C, al bany Maria durant aproximadament una hora. Opcionalment se sotmeten a un procés de maduració durant uns dos mesos.

El botifarrons es presenten en enfilalls. En general, el botifarró es consumeix cru, rostit o fregit, encara que freqüentment és un important ingredient de la cuina tradicional illenca.

Al tall, la pasta de botifarró és de color negre marmori, compacta, ferma i poc elàstica, apreciand-se els grànuls de magre, xulla, escorces i llardons. La seva composició química bàsica és la següent: 35-45% de greix, 10-15% de proteïna i un 30-50% d'humitat.

La composició i les dimensions dels botifarrons poden variar considerablement. A Mallorca i Menorca els botifarrons tenen forma cilíndrica amb una llargària variable de 10 a 15 cm i un diàmetre de 2 a 4 cm. Els enfilalls, en general tenen entre 12 i 20 botifarrons, amb un pes d'aproximadament 50-100 g. En canvi a l'illa d'Eivissa, cada un dels botifarrons són peces individuals d'una llargària d'uns 30-35 cm, de 3,5 cm de diàmetre amb un pes superior als 200 g. Es caracteritzen per la seva forma de ferramenta.

El blanquet i el botifarró blanc

Una variant del botifarró és el blanquet a Mallorca, i el botifarró blanc a Eivissa. Es tracta d'un embotit semblant al botifarró tradicional a on s'elimina la sang com a ingredient, aquest fet li dona un aspecte marmori amb una coloració blanquinosa.

EL CAMAIOT I LA VARIA

El camaiot i la varia (també anomenada "varia negra", "avaria" i, fins i tot, "botifarra mallorquina") són essencialment, en quant a composició i elaboració, el mateix tipus d'embotit. La seva diferència és basa en el tipus d'embotiment. Així, el camaiot es presenta embotit dintre de l'escorça de la cama del porc, cosit i embotit dins malla elàstica. En canvi, la varia es presenta embotida dintre de la pell del porc, l'espalla, inclòs l'estómac; els teixits són prèviament retallats i cosits a mà. Una de les peces més apreciades de varia és el que vulgarment s'anomena com a «bisbe». L'elaboració del camaiot és du a terme a totes les Illes Balears.

Aquests embotits són el resultat de l'evolució de la xarcuteria romana, preparats a força d'una barreja heterogènia d'aliments convenientment picats i condimentats, originant una gamma de sabors molt àmplia.

La seva elaboració és recollida en l'obra del Arxiduc Lluís Salvador *Die Balearen*. Elaborats a partir de carn de porc cuita, el camaiot i la varia presenten una morfologia asimètrica, ovalada i irregular, amb cants arrodonits d'entre 0.5 i 4 kg de pes i de color gris negrenc. La pasta, de color negre marmori, és compacta, ferma, ben cohesionada i escassament elàstica. Mostra al tall els colors dels diferents ingredients destacant el blanc de la xulla. La seva composició bàsica és la següent: 25-35% de greix, 15-20 % de proteïna i 30-40% d'humitat. En la formulació s'empra papada de porc (72%), magre de porc (11%), xulla fresca (11%), fetge (3%), sang de porc (3%), sal (29 g/kg), pebre negre (5 g/kg), pebre vermell (1 g/kg) i altres espècies.

S'elabora íntegrament a partir de carn de porc, principalment teixits sangonosos del cap. La carn picada, d'1 cm de diàmetre, es barreja amb sang i s'addicionen sal i espècies (pebre, pebre vermell, nou moscada, etc.). El producte se sotmet a cocció en caldera a una temperatura de 90-95°C, al bany Maria durant aproximadament una hora. Finalment madura durant uns dos mesos, conservant-se durant un període de temps màxim d'uns 5 mesos. Es consumeix habitualment cru o rostit. També és un important ingredient en la cuina tradicional.

A Menorca el procés de capolat dona lloc a un producte en una granulació més petita i que curiosament rep nom diferent a Maó (**Camallot**) i Ciutadella (**Cuixot**).

EL VENTRE FARCIT D'EIVISSA

El ventre farcit és un embotit de caràcter noble, característic de l'illa d'Eivissa. Es tracta d'un embotit molt especial i molt apreciat, que de fet després de les matances es solia guardar per alguna data força assenyalada.

La seva composició és molt simple, però amb ingredients de primera qualitat. Per a la seva elaboració s'utilitza el cap del llom del porc, una part trossejada i una altra picada, tot això condimentat amb espècies, predominant el pebre negre. Tots aquests ingredients són embotits dintre de la pell de l'estómac del porc, i el producte es sotmet a una cocció molt lenta, entre cinc i sis hores, segons la mida.

El producte acabat presenta un aspecte molt carnós a on predominen els trossos de magre i on també es poden apreciar el grànuls de pebre. La forma és ovalada, amb una llargària d'aproximadament de 15 a 20 cm i un diàmetre de 8 a 11 cm.

SOBRASSADA D'EIVISSA

La sobrassada d'Eivissa és un embotit cru curat preparat a partir de la carn magra del porc, mesclada amb part del greix de l'animal, i condimentada amb pebre dolç, pebre coent i sal.

Els animals que proporcionen la carn procedeixen d'explotacions familiars molt petites, no són sacrificats abans dels deu-dotze mesos, i van destinats quasi exclusivament a l'elaboració de la sobrassada.

La sobrassada d'Eivissa es presenta en dos formats: la denominada «sobrassada pagesa», embotida dintre de budell fi d'uns 3-4 cm de diàmetre, amb una forma característica de ferradura. El picat de la carn és gruixut, i el període de curat mitjà és aproximadament d'uns 30 dies. La sobrassada pagesa té un color vermell intens i hi predomina l'aroma d'espècies. La pasta és blana, poc soluble, fibrosa i bastant adherent. El segon tipus de sobrassada d'Eivissa és la «sobrassada cular o extra». Aquest tipus de sobrassada s'emboteix en budells més gruixuts i, si bé la composició i elaboració són semblants a les de la sobrassada pagesa, aquesta té un picat de la carn més fi. La cular sol pesar entre 600 i 700 g, amb un període de curació aproximat d'uns 3 mesos, mentre que l'extra pesa entre 1,2 i 6 kg, i té un període de curat d'uns 5-6 mesos.

SOBRASSADA DE MENORCA

La sobrassada de Menorca és un embotit cru curat elaborat a partir de la carn magra i la xulla del porc capolades i mesclades juntament amb pebre dolç, pebre coent i sal.

A Menorca la sobrassada es comercialitza en la seves variants «tendra» i «curada». La sobrassada tendra es embotida dintre de budell prim i es presenta voltada. El seu sabor es suau i equilibrat i mostra un color vermell viu. Les peces es comercialitzen a partir dels 5-6 dies i tenen un pes mitjà d'uns 300 g. La sobrassada curada s'emboteix dintre de budell més gruixut i necessita uns quatre mesos de curació abans de ser comercialitzada. El seu gust és intens i presenta un color vermell fosc. El pes de les peces és variable, d'entre 400 i 800 g.

PATÉ DE MALLORCA

A mitjan segle XIX, possiblement a causa de la relació mercantil entre les zones de Sóller i Felanitx, i França, van començar a elaborar-se a Mallorca els patés de fetge de porc, com alternativa d'ús d'aquesta part de l'animal. Es tracta bàsicament d'una pasta càrnica, obtinguda principalment a partir de fetge de porc (entre un 35 i un 50%), grassa i magre de

porc, a més d'espècies on destaca el pebre. Altres ingredients que es poden afegir són conyac, vi, alls, etc.

Les seves diferències principals amb altres patés són, per un costat que, generalment, no inclouen additius en la seva formulació, i per un altre, que els patés mallorquins no s'elaboren com una emulsió sinó que els ingredients en primer lloc es capolen per posteriorment procedir al pastat.