



especial
VINO Y
GASTRO
ALTA CIBUCUTENA

‘LLONGANISSA TOP SECRET’

SALCHICHÓN ENTRE SALCHICHONES,
LA PIEZA MAGISTRAL DE CASA SENDRA
ESTUVO A PUNTO DE DESAPARECER
DESPUES DE 165 AÑOS

TEXTO PAU ARENÓS FOTOS ANNA MAS

CON BATA Y UN GORRO Y PEUCOS DE PLÁSTICO, palpando llonganisses de gran envergadura en una cámara frigorífica, picando las superficies blancas con los nudillos en busca de imperfecciones. Este cielo chacinero y albo, con decenas y decenas de piezas, tiene algo de musical y religioso. Golpear el salchichón, a siete grados, duele. “Lo llamamos repicar”, anuncia David García-Gassull, dueño de Can Duran y Casa Sendra. Probarlo unas cuantas veces es golpear madera en la Antártida.

Juan Iñu Pérez, jefc de producción, y su hermano repasan uno a uno los badajos. Uno a uno dar y escuchar. Un sonido firme, sin vetas de aire. Afinar Stradivarius a nudillo. Pérez tiene puños de peso pesado. Sería un buen entrenador para Rocky Balboa.

Entrar en la fábrica, en la localidad de Seva (Osona), es sentirse utilitario en el lavacoches. Disfrazado de higiene, el visitante transita por un aparato purificador que incluso pasa por

agua y rodillo la base de los peucos recién desempaquetados. Para ser un entorno con cubetas repletas de cerdos sacrificados y despieceados huele bien, a estimulante fresca, aunque podría parar el corazón de un vegano.

Los atributos del obrero, bata y gorro, sientan mal al poder. Pon a un ejecutivos la ropa de trabajo de un empleado y le restas magnificencia y divinidad. En ese sentido, García-Gassull es poco común: le gusta intervenir donde está la acción. Nacido en Vic, en 1968, regresó a Osona después de haber estudiado empresariales y de haber tenido una empresa de asesoría y de haber dirigido un emporio del pan. En medio hubo cuatro hijos, separaciones, muertes y enamoramientos, y casualidades: en busca de una nueva ocupación puso la mirada en un sector desconocido para él —los embutidos— y compró Can Duran, que resultó estar al lado de la masía que acababa de adquirir en el Montseny. Cuatro años después del asalto al

David García-Gassull, propietario de Casa Sendra, con el salchichón vidar superior símbolo de la casa.

DOMINICAL

el Periódico

especial
VINO Y
GASTRO
ALTA CHARCUTERÍA



La picada de la carne. Se despieza una hembra entera para volver a montarla. Abajo, la 'llonganissa' abierta y a punto para ser consumida.



→ fuet, se cruzó la legendaria Casa Sendra, cuya *llonganissa* algunos gourmets colocan en el altar de los productos santificados.

La historia de esa chacinería es tan larga como compleja: fundada en 1849, su más célebre y peleón propietario ha sido Pau Arboix. Garcia-Gassull defiende su cruzada: "Conseguí que fuese pura. La protegí". Entonces, los secaderos de Casa Sendra estaban en el centro de Vic y Arboix se sintió legitimado para usar el gentilicio: Llonganissa de Vic, pero se opuso a sumarse a la Indicación Geográfica Protegida (IGP) porque consideraba que lo que hacía él superaba la exigencia del reglamento. La Generalitat ¡lo demandó! Y estuvieron pleiteando durante años. Perdía en los juzgados y ganaba premios. El corazón y el ánimo se resintieron. En marzo del 2014, Arboix dijo que cerraba. Casa Sendra se extinguía después de 165 años

de actividad. Garcia-Gassull y Arboix estaban destinados a conocerse: ambos tienen más personalidad que un pivote en posesión del balón.

Quedaron en la discreción de Barcelona y conversaron durante cinco horas. Garcia-Gassull hizo una oferta con fecha de caducidad: abomina de las negociaciones dilatadas.

Cumplido el plazo, se pusieron de acuerdo. Además de los pactos relativos a la explotación de las marcas, le transmitió la fórmula, proporciones que únicamente Garcia-Gassull y Joan Pau Pérez conocen. La etiqueta es famosa por lo que no tiene. Solo "jamón, paleta, lomo y panceta de cerdo, sal marina, pimienta y nitrato potásico". Otros productos serían trampa, aditivos para atajar.

"Deshacemos un cerdo entero". Cada tubo contiene un puerco resumido. "Seleccionamos animales de 30 granjas de Osona, Ripollès y

Bages. Raza Landrace. Granjas pequeñas. Solo hembras, madres. Animales de una cierta edad que pesan unos 240 kilos". Reinas de la pocilga. Ambiciosa tener cabaña propia.

En un espacio reservado en las instalaciones de Can Duran se trinan las carnes.

Dos operarios realizan la picada de un determinado grosor. De 147 kilos conseguirán 62 salchichones.

En una bolsa de tamaño considerable guardan las sales y las pimientas, negra y blanca. Oler es tener ganas de estornudar. Oler es aspirar lo silenciado. Garcia-Gassull sonríe con misterio. En esa proporción ha intervenido: hizo un pequeño cambio. Es el secreto que comparte con Joan Pau Pérez. Nadie más sabe cuánto hay de qué. Por en medio existen contratos de confidencialidad firmados para preservar la fórmula. Un poco más tarde, al pasar junto a unas mujeres que se afanan con un embutido de Can Duran, cuando se le pregunta a Garcia-Gassull por el proceso, brota la misma sonrisa con combinación de caja fuerte: hay unas modificaciones que no se pueden explicar... Nadie diría que el salchichón es objeto de espionaje industrial.

Para embutir esa pasta con secreto usan tripa local elaborada por una empresa de la comarca. Eso que debería ser corriente es excepcional. →

*"Deshacemos un cerdo entero". Cada pieza contiene un puerco resumido.
"Seleccionamos hembras, madres"*

DOMINICAL

el Periódico

especial
VINO Y
GASTRO
ALTA CHARCUTERÍA



La mezcla secreta de sales y pimientas. Sobre estas líneas, Joan Pau Pérez en una de las cámaras.



→ En esta especialidad, las tripas viajan más que los pájaros migratorios. Contáiners navegan a China, donde las manipulan, para regresar a origen. Son tripas mareadas. También hay movimiento hacia Marruecos: sorprende que musulmanes metan las manos en ingredientes prohibidos: “Hay que visitar los mataderos y las salas de despiece grandes que hay en Catalunya... Cristianos, musulmanes...”.

Tras atar los cilindros a mano, ambos extremos, con cáñamo de Egipto, los cuelgan de las cámaras. Pasan por tres diferentes a medida que maduran: en total, entre 18 y 20 semanas.

Se reproduce el frío del invierno y las condiciones idóneas de humedad. Tradicionalmente, y en estas tierras gélidas y brumosas, se usa el sistema de secado por ventanas. “Con la tecnología somos regulares. La tecnología nos tiene que garantizar que sale bien algo que solo lleva sales y pimientas”. Cada obús pesa unos 1,3 kilos (aunque al comienzo, antes del secado, alcanza los 2,4 kilos), así que necesitan tripa de doble capa, también de cerda, para sujetar bien: “Es la única con doble tripa cular de *truja* (la madre del cerdo). La propia grasa de la tripa a doble capa dificulta mucho el proceso, motivo por que el que mayorita-

riamente los fabricantes la descartan”.

A medida que cambian, se oscurece el blanco: “Es la flora característica. Cada fabricante tiene la suya”. Estimula la imaginación: una flora única y microscópica flotando en el ambiente, marcando la personalidad.

Millones de organismos en la piel del visitante, reformateándolo.

Para abandonar el lugar de trabajo, la *llonganissa* se viste de domingo. Una mujer, Maria, hace 20 años que dobla los papeles encerados de una determinada forma para embellecer el embutido. Sus dedos han recorrido millones de pliegues. Uno de los grandes aciertos de Pau Arboix, además de la obstinación, fue llevar la

La fórmula completa de la 'llonganissa' solo la conocen el propietario y el jefe de producción

carnealidad a la fantasía: abrió un *showroom* en la calle de Verdaguer de Vic donde dio trato de modelo al gorrino. Assumpta, responsable de la *botiga* con aires de *boutique*, venderá en las semanas navideñas, in situ o por mensajería, 500 ejemplares (la pieza entera, unos 50 € el kilo). Han diseñado una bolsa alargada y baja. ¿Por qué? Para que no la dejen en el suelo: siempre en alto. Ningún fan de la *llonganissa* de Arboix encontrará diferencia con la de Garcia-Gassull: ni las cámaras frigoríficas ni el secreto distorsionan el resultado. El mejor elogio es que todo sigue igual.

Igual de obstinado que Arboix, Garcia-Gassull ha decidido mantener a Casa Sendra fuera de la IGP (que preside hasta diciembre del 2015), no así el salchichón de Can Duran, que forma parte de ella, al igual que Casa Oms, Pont, Solà, Salgot, Fussimanya, Casa Riera Ordeix y Bon Vic. “Casa Duran tiene una reputadísima Llonganissa de Vic y con una posición de liderazgo. Decidimos no incluir Casa Sendra dentro de la IGP y eliminar la denominación Salchichón de Vic para evitar una posición de enfrentamiento entre las dos partes y porque Sendra es Sendra”.

No más juicios, no más dolor. La *llonganissa* de Vic como punto de apoyo común.