

Las chuletas de ‘Beltza’ y ‘Pinto’ llegan a la parrilla del restaurante Amaren

Los dos bueyes de casi una tonelada, criados en las faldas de Artxanda y sacrificados el pasado martes, han sido adquiridos por este nuevo local de Bilbao especializado en carnes a la brasa

Un reportaje de B.A. Bilbao

HACE solo seis meses que el restaurante Amaren abrió sus puertas en la bilbaina calle Diputación. Un corto tiempo que, sin embargo, ha sorprendido a sus responsables por la excelente acogida que ha tenido este moderno, elegante y concurrido local. ¿Su secreto? Experiencia, dedicación, calidad y una oferta diferenciada. “Queríamos inaugurar haciendo una propuesta diferente, ofreciendo una carta especializada en carnes a la brasa cuya procedencia fuera solo producto vasco y del resto del Estado”, señala Aitor Parte, jefe de compras del establecimiento. Y es que, en su opinión, no es chuletón todo lo que se vende.

“El País Vasco tiene mucha fama de servir buen chuletón, pero la realidad es que un porcentaje muy alto de las chuletas y la carne que se consume en Euskadi son de importación”, puntualiza este hostelero”.

Por ello, en el restaurante Amaren han apostado fuerte, muy fuerte, por la calidad, tan fuerte como lo eran los dos magníficos bueyes frisonos que el pasado martes fueron sacrificados tras batir un récord de peso. Y es que *Beltza* y *Pinto*, criados en las faldas de Artxanda por el ganadero Jon Ander Zornotza, se sorprendió al descubrir que sus hermosos bueyes rondaban la tonelada por cabeza –918 kilos uno y 902 el otro, dos cifras insólitas. Y en Amaren han puesto toda la carne en el asador para que las chuletas y solomillos de estos dos animales –mimados y alimentados a base de maíz, cebada, algo de compuesto y hierba fresca cortada a diario–, estén sobre la mesa de su restaurante.

“Ya teníamos acordado con este ganadero que queríamos adquirir los bueyes para nuestra carta, porque es una garantía de que a nuestros

clientes les llega el mejor producto”, explica Parte. Y lo suyo les ha costado, ya que el precio por cada res ha sido de 20.000 euros. “Ofrecer lo mejor sale caro y deja poco margen de ganancia, pero la satisfacción de contar con este producto de primera calidad es el mayor aliciente”.

Así, carne de primera en forma de chuletones solomillos, costillas o hamburguesas es lo que se puede degustar en este joven restaurante.

Pero no es la primera vez que hasta

Amaren llegan las mejores chuletas, y prueba de

ello es que en su

carta se han

ofrecido,

entre

otras

excelentes

carnes,

las

chuletas

del buey

que hace

cuatro meses

batió el récord de

peso en el matadero

de Vitigudino (Salamanca).

Con estos antecedentes no puede dis-

cutirse que sentarse a la mesa de este restau-

rante Amaren es garantía llevarse a la boca

las mejores chuletas del mercado estatal.

FRESCURA Para ofrecer una carne fresca y en

su punto de maduración, en sus instalaciones

cuentan con modernos sistemas de refrigeración.

“En el caso de *Beltza* y *Pinto* contamos,

además, con la colaboración del criador,

ya que cuenta con una infraestructura perfecta

para su maduración y conservación. Cada día

le pedimos las piezas en función de la demanda

que tengamos. De no contar con esta colaboración

para dar salida a unos bueyes de este peso no

sería viable haberlos comprado”, explica Parte.

“En Amaren seleccionamos las mejores piezas

para hacer a la brasa –nuestra especialidad–,

y las chuletas y los solomillos son los más

demandados. Sin embargo, en otros restaurantes

de nuestra cadena se cocina el resto de piezas

para filetes, redondos, guisados, estofados, etc.” ●



Pie de foto. Foto: Fundación Euskadi