

Entrevista: Daniel Céspedes, Presidente de AETRIN

“La tripa natural se emplea desde hace al menos 5.000 años”

AETRIN es una asociación que agrupa a los fabricantes de tripa natural empleada para la elaboración de embutidos. Para conocer de primera mano la realidad del sector, hablamos con Daniel Céspedes, Presidente de la Asociación.

¿Cuáles son los objetivos de AETRIN?

● Fundamentalmente, velar por ofrecer a los consumidores las ventajas de la tri-

pa natural en los embutidos frente a otras alternativas que actualmente se están empleando. Piense que la tripa natural se emplea, que sepamos, al menos desde el año 3000 antes de Cristo como método de preparación y conservación de alimentos.

¿Qué ventajas ofrece la tripa natural frente a otros productos alternativos?

● La tripa natural permite conservar durante mucho tiempo los embutidos curados. Aunque éstos se vayan secando, el producto no se estropea, puesto que la tripa no se despegaba del contenido y la carne, al evitar el contacto con el aire y el exterior, ni se contamina ni se vuelve rancia. Además, es un producto que requiere una curación o cocción natural, mientras que las alternativas sintéticas (colágeno, poliamida, etc.) requieren otro tipo de procesamiento.

¿Cuál es la causa del uso de esos otros productos?

● Creo que se trata de un tema eminentemente económico, ya que la tripa natural requiere un proceso de curación mayor y, en consecuencia, la comercialización final del producto se retrasa. A nivel de calidad, la tripa natural está muy por encima.

¿Es competitiva la industria española de tripa natural?

● Sin duda. De hecho, los profesionales que integran nuestra asociación han ido evolucionando y mejorando su producto para que pueda emplearse en las modernas embutidoras y grapadoras. Como ve, lo natural no está reñido con la tecnología ni con la evolución de los procesos. Es más, nuestro sector conjuga esos dos factores y un tercero: la sostenibilidad.

¿A qué se refiere?

● La tripa natural es un producto doblemente ecológico, ya que evita la producción de residuos, tanto en los mataderos como a la hora del consumo. Para que la gente lo entienda, la tripa que desechemos tras comer un chorizo, por ejemplo, es biodegradable en un plazo de tiempo muy corto; por contra, cuando compramos una bandeja de loncheados de 100 gramos, adquirimos también 30 gramos de plásticos que no son biodegradables ni ecológicos.



¿Cómo puede el consumidor saber si compra un embutido de tripa natural o no?

● A simple vista es difícil saberlo, por lo que hay que confiar en el charcutero para que el embutido que le ofrece sea de tripa natural. Este es uno de los principales problemas del sector, puesto que aunque parezca mentira no existe una legislación que obligue a indicar en la etiqueta si el producto está hecho con tripa natural o artificial. Eso sí, algunos fabricantes de embutidos que desean destacar su calidad sí valoran este aspecto y lo indican en su etiquetado. Y eso, como podrá comprender, dice mucho de las bondades de este producto.



AETRIN

C/ Bécquer, 6 - 28933 Móstoles
www.aetrin.com