

Carlos Piernas (Carpier), el señor del humo.

El mundo de la restauración está en permanente valoración. Como todo cliente prejuizo, miro, observo y hago una valoración final de lo que ha comido y de que manera se me ha atendido. Y lo relaciono con el precio. Si existe equilibrio entre ambos será un cliente satisfecho que repetirá.

En ocasiones percibo algo añadido que llamaría pasión, esfuerzo, búsqueda de la perfección, profesionalidad extrema, y que se me ofrece sin cargo añadido. Esto siempre me provoca admiración y agradecimiento por la generosidad con que se brinda. Es un aspecto de la gastronomía que me fascina. Carlos Piernas es uno de los paradigmas de dicha generosidad.

Hace unos 15 años, Carlos Piernas, era cocinero de un restaurante de la comarca barcelonesa del Maresme y un día decidió empezar a ahumar personalmente los salmones que servía. El resultado fue tan bueno que empezó a correr la voz sobre la calidad de su salmón ahumado. Actualmente ese esfuerzo, esa pasión de conseguir un producto de la máxima calidad, le ha llevado a ser uno de los artesanos europeos de referencia en su campo. Mucho más conocido en el resto de Europa que aquí.

Como escribió la especialista en gastronomía Tana Collados el salmón perdió a principios de los 80, coincidiendo con el auge de su cría en cautividad, la consideración de manjar exquisito que desde los 50 compartía junto al foie-gras y el caviar en la mesa de la alta restauración. Se democratizó su consumo, al mismo tiempo que descendía su calidad. Pero esta tendencia empezó a cambiar a finales de los 90 y Carlos Piernas ha sido uno de los principales responsables.

CARPIER se funda en 1995 con el fin de elaborar, comercializar y distribuir salmón ahumado de calidad. Con el tiempo y el trabajo fueron perfeccionando su labor artesanal en la que la madera de las piñas piñoneras (a las que se había extraído la resina), confiere un ahumado específico de marcada personalidad. Posteriormente añadieron al catálogo diversos productos como otros pescados, carnes, verduras, arroz, etc, todos ellos con el denominador común del ahumado cuidadosamente controlado. Carlos, incluso se ha permitido una incursión en el mundo de los postres junto a su amigo (y mejor chocolatero del mundo), Enric Rovira, para conseguir un chocolate blanco ahumado.

A pesar del éxito conseguido Carlos Piernas continúa investigando y en el 2007 decide centrarse especialmente en el salmón tanto para resaltar las características que él le ha descubierto, (desconocidas para la mayoría de cocineros y gourmets), como para desarrollar nuevos productos. El salmón Carpier se caracteriza por ser un salmón de noruega de más de 12 Kg y de unos 6 años que es cuando concentran mayor proporción de grasa infiltrada y sabor más equilibrado. Siempre los ha exigido eviscerados pero enteros, para poder determinar la calidad y frescura del producto. Inicia el proceso separando las pencas de la espina, prosigue con una breve fase de deshidratación, para acabar con un ahumado en frío. Este cuidadoso proceso en el que la jugosidad del salmón se preserva al máximo condiciona un sabor rico en texturas y matices organolépticos que le confieren la mayor o menor presencia de grasa que es marcadamente diferenciada en 5 partes de las pencas y que desde Carpier se aconseja respetar en su servicio; el Toro que está en la parte superior externa de la ventresca, un trozo muy pequeño de unos 60gr., de gran concentración de grasa. En segundo lugar tenemos la ventresca, que junto con el cordón del lomo, es la parte más tierna y jugosa, con una buena concentración de grasa pero más entreverada y suave que el toro. A continuación tenemos el lomo, una parte con más cuerpo y menos grasa, la parte central,

más noble, el equivalente en el salmón del solomillo cárnico. Externamente al lomo encontramos el cordón del lomo, de un dedo de grosor, y que se distingue fácilmente por las vetas de grasa que son de concentración parecida a la ventresca. La cola, la parte más estrecha del salmón, es un poco más seca que el resto de la penca.

Carpier con la intención que el cliente pueda disfrutar de las distintas particularidades de cada una de estas partes, pide al profesional de la charcutería, de las tiendas “gourmet” o de “delicatessen”, que actúe de prescriptor y que se comprometa en ofrecer una nueva experiencia gastronómica a sus clientes. Aunque ello suponga mayor trabajo y lo que siempre es más difícil ir contracorriente. Porque todo aquel que ha tenido la oportunidad de escuchar y degustar el método Carpier de corte, paso a paso, de su salmón ahumado se convierte en un entusiasta. Primero se cortaría la penca longitudinalmente, por su parte más ancha, entre dos y tres dedos de grosor, y se laminaría el toro en lonchas finas y por su gran contenido en grasa comer en poca cantidad. A continuación se separaría el lomo de la ventresca, aprovechando una línea que se ve entre ambas partes. En ese momento se puede proceder a desprender la piel para aprovecharla después. Se retoma la ventresca cortándola paralelamente con un mínimo de medio dedo (0,5 cm aproximadamente) de grosor. Luego se separa el cordón del lomo y se corta éste con un grosor de un dedo. Por su parte el lomo se corta de la misma manera que la ventresca. En relación a la cola se corta y separa en dos mitades por la ralla que la divide y se procede a desprender la piel y ambas mitades se cortarán a tacos. Una vez que todas las partes están convenientemente cortadas y dispuestas en el plato se disponen los trocitos de piel reservada en una plancha o sartén, a fuego lento, hasta que queden crujientes.

Entre los nuevos productos de Carpier basados en el salmón, destacaremos el jalmon (jamón de salmón), el botimón (o butifarra de salmón), las chips de salmón y finalmente diferentes productos confitados como las aletas, el morro, las cocochas y las galdas. La degustación de cada uno de ellos, separadamente, con una base común y respetuosa de su característico ahumado y su origen en el salmón son una sorpresa gastronómica y un nuevo e interesante recurso del que pueden sacar provecho la alta restauración. No en vano, Carpier, el señor del humo, como le llaman sus amigos, es un cocinero que como muchos otros vive obsesionado en ofrecer el mejor producto, en este caso el salmón ahumado, a sus clientes. Y ha hecho de esta pasión un compromiso que comparte generosamente.