

## DOCUMENTATION

### Review of books

(In this section we publish reviews of the books from which we receive a copy in our library)

**Manual de charcutería artesanal.**– T. Malmertoft.– Editorial Acribia, Zaragoza, España, 2016.– XI + 135 páginas.– ISBN 978-84-200-1171-4.

Este es un libro eminentemente práctico dedicado a la producción de chacinas que, en palabras de su autor, está dirigido sobre todo “a pequeñas y medianas empresas que no superen una producción diaria de 200 kg y una máxima mensual de no más de 4 toneladas”. En él, el lector encontrará detalles y consejos muy útiles que son fruto de la amplia experiencia que tiene el autor en la elaboración de charcutería tradicional. El libro recopila numerosas recetas de elaboraciones muy diversas de diferentes países. Las mismas están descritas de una manera muy detallada, facilitando su aplicación. Igualmente se proporciona información sobre el papel que los distintos ingredientes tienen en el producto final.

El libro ha sido dividido en doce capítulos. En los dos primeros se hace una breve introducción al origen y a las distintas clases de embutidos. Sus títulos son: “Origen de los embutidos” (2 páginas) y “Clasificación de los embutidos” (1 página), respectivamente. Los tres capítulos siguientes se dedican a los distintos tipos de embutidos. En cada uno de ellos se hacen numerosas aclaraciones sobre los ingredientes y los modos de elaboración, incluyendo asimismo trucos y consejos para lograr el “éxito” en su elaboración. También se incluyen numerosas recetas de distintas especialidades para cada tipo de embutido. Sus títulos son: “Embutidos frescos” (18 páginas); “Pasta fina (emulsiones) y jamones cocidos” (26 páginas); y “Crudo-curados y salazones” (31 páginas). El capítulo seis, titulado “Ahumado de la carne y el pescado” (5 páginas), se dedica al ahumado, posiblemente uno de los primeros métodos de conservación usados por nuestros ancestros. En el capítulo se detallan diversos aspectos prácticos como, por ejemplo, el tipo de madera a usar para conseguir los distintos tipos de ahumado. El siguiente capítulo, titulado “Aditivos y conservantes” (14 páginas), se dedica a describir el papel que los distintos aditivos tienen en charcutería, así como cuáles son los más comunes. Los últimos cinco capítulos están dedicados a describir aspectos más industriales de la elaboración de productos de charcutería. Sus títulos son: “Etiquetado y envasado (presentación)” (4 páginas); “Modelo guía de planta industrial pequeña” (3 páginas); “Maquinaria y accesorios” (7 páginas); “Transporte de productos elaborados, reglamentaciones sanitarias” (2 páginas); y “Costos y ventas” (5 páginas).

Se trata, por tanto, de un volumen muy curioso y práctico, que resultará de utilidad para todos aquellos que se dedican a la elaboración tradicional de productos de charcutería, incluido su uso en cursos prácticos de elaboración de estos productos. También será de una ayuda inestimable para aquel lector que quiera lanzarse a la aventura de elaborar sus propias chacinas.

F. J. Hidalgo

**Copyright:** © 2016 CSIC. This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution (CC-by) Spain 3.0 License.