

Mangalica: A raça que veio do frio – reservada à realeza e aclamada pelos “gourmet”

A homenagem de Johann Strauss II ao Mangalica

O Mangalica foi homenageado pelo grande compositor Johann Strauss II na opereta em três atos ‘O Barão Cigano’, estreada no Theater an der Wien em 24 de outubro de 1885: Zsupán chega e diz a todos que ele é um bem sucedido criador de porcos, acrescentando que ele vive de enchidos e vinho e tem pouco tempo para as artes.

A origem do Mangalica

O porco Mangalica é uma das raças históricas da Europa.

A característica mais marcante da Mangalica é que todo o seu corpo é coberto por abundantes pelos louros espessos e por isso é conhecido coloquialmente como “o porco-ovelha” ou “lanzudo”, por um bom motivo – e é parente do javali. Tal como o seu primo javali, a carne Mangalica é suavemente adocicada de sabor intenso a nozes com notas de caça.

Tem as suas origens na década de 1830, durante a vigência do Império Austro-Húngaro, depois de o arquiduque Joseph Anton Johann ter recebido uma doação de porcos “Sumadija” de um príncipe sérvio, e de os ter cruzado com porcos Bakony e Szalonta.



O porco “lanzudo” e de lã encaracolada” resultante, foi originalmente reservado para a realeza dos Habsburgos, tornando-se, no final do século XIX, a raça mais importante da Europa.

O Mangalica foi difundido no Império Austro-Húngaro no início do século XX. O imperador Franz Josef I da Áustria chegou a ter três milhões de cabeças, alimentadas em cochos esculpidos em mármore. Nas feiras de porcos da época, ganhava todos os prêmios. O seu período mais próspero foi entre 1850 e 1950, já que esses porcos, tendo alto teor de gordura, tinham muitos usos diferentes: para cozinhar, fazer velas, fazer sabão e cosméticos, e até mesmo para fabricar lubrificantes e explosivos.



Naquela época, a gordura tinha mais valor do que a carne do animal. Após a Segunda Guerra Mundial, o seu número sofreu uma redução drástica. A Hungria estava do lado perdedor em ambas as Guerras Mundiais, e as indenizações pagas em espécie também afetaram a população de porcos do país.

Mas com a mudança das condições na pecuária após a Segunda Guerra Mundial, quando os gostos mudaram na Europa Ocidental e a agricultura húngara foi coletivizada, a raça declinou rapidamente e foi substituída por raças menos corpulentas e de crescimento mais rápido. No final da década de 1970, os porcos Mangalica na Áustria só podiam ser encontrados em Parques Nacionais e Jardins Zoológicos, e em toda a Europa o Mangalica quase foi extinto na década de 1990, quando menos de 200 porcos foram contados na Hungria e na Áustria.



A partir de 1950, a ciência moderna decretou que as gorduras saturadas eram perigosas para a saúde. O bacon foi identificado como nocivo e a produção de Mangalica diminuiu. O que não se sabia na época é que a gordura Mangalica contém menos gorduras saturadas e mais gorduras insaturadas do que uma quantidade igual de manteiga; e também não contém ácidos gordos insaturados, ao contrário da margarina e da gordura vegetal hidrogenada.

Após a década de 1970, a introdução de novas técnicas agrícolas, levaram à cessação da produção de Mangalica. Na verdade, o porco Mangalica não é adequado para o novo estilo de agricultura intensiva; precisa de amplos espaços abertos e ao ar livre e a sua taxa de reprodução é muito baixa. Assim, outras raças importadas menos corpulentas e de crescimento mais rápido gradualmente o substituíram. E o porco Mangalica começou a desaparecer drasticamente. Naqueles anos, porcos Mangalica na Áustria só podiam ser encontrados em parques nacionais e jardins zoológicos.

Criação de porcos mangalica

A prolificidade dos porcos Mangalica é baixa: tem apenas entre 4-8 crias por ninhada (em vez de 12 ou 14 como o resto das raças comuns). Eles nascem com um peso entre 600 e 1.000

gramas, atingem 6 a 8 kg em 7 a 8 semanas e desenvolvem-se mais lentamente do que as demais espécies modernas.



A pele da região dos olhos e do disco nasal tem uma pigmentação preta (na verdade, os animais que não a apresentam são retirados da criação). E a cor das unhas também é preta, ou seja, também tem um pé preto semelhante ao do porco ibérico espanhol “Pata Negra”. Além disso, dependendo da cor, existem quatro tipos de Mangalica: ruiva, loira (a que 80% correspondem), Mangalica rabo ou barriga de andorinha (uma

combinação de preto e branco) e preta (hoje extinta).

Criação de porcos mangalica

Características da raça Mangalica

O porco Mangalica é a única espécie suína nativa da Hungria.



É uma raça que tem as suas origens no cruzamento da primitiva raça Sumadija (do ramo mediterrâneo ao qual pertence também o porco ibérico) com as raças Szalonta e Bakony (raças semi-selvagens típicas dos Cárpatos).

No inverno, os pelos são longos como a lã, grossos e encaracolados, enquanto na primavera os cabelos adquirem uma aparência loira, brilhante e rígida. No verão, o pelo é mais fino e mais liso. Há apenas evidências de uma outra raça porcina com cabelo comprido: o extinto Lincolnshire Curly-Coated Pig, do Reino Unido.

A característica distintiva do Mangalica é a sua gordura, como o próprio nome indica, já que, em húngaro, Mangalica ou em sérvio Mangalitsa significa “porco com muita gordura”. Além de extremamente gordurosos, são muito pastoris e resistentes a algumas doenças.

Este porco vive três vezes mais do que as raças normais e, durante este tempo, forma uma proporção muito elevada de gordura no toucinho por baixo da pele. Então essa gordura infiltra-se delicadamente em toda a carne conferindo-lhe uma linda e deliciosa mancha. A sua carne gordurosa torna-os também ideais para a produção de presunto curado, sendo particularmente adequados para a secagem e maturação lenta e prolongada, obtendo-se um produto gourmet com um sabor muito especial.

A sua carcaça tem metade da carne e o dobro da gordura de um porco branco, o que faz com que a carne e os enchidos produzidos com essa raça retenham por mais tempo as suas propriedades e seu sabor se concentre mais, pois pode amadurecer por muito tempo. Por isso, é comum comparar o presunto ibérico com o presunto Mangalica, embora tenha qualidades organoléticas bem diferenciadas.

Características da carne

O Mangalica é um dos maiores porcos do mundo.

Em média, 65-70% da carne é gorda, sendo a carne magra apenas 30-35%; a título de comparação, em outras raças a gordura não chega a mais de 50%.



A carne do porco Mangalica é avermelhada, muito mosqueada, com uma gordura de cor branca cremosa que pode derreter a 32°C. É rica em ácidos graxos, ómega 3 e 6 (ácidos graxos poliinsaturados) e em antioxidantes naturais. Portanto, é mais saudável do que a gordura das variedades de porcos brancos usados na agricultura intensiva e é recomendada para problemas cardíacos. De acordo com estudos da Universidade de Debrecen, na Hungria, os níveis de ómega 3 no Mangalica, são 2 a 3 vezes mais elevados do que em muitas variedades de peixes. Sua grande quantidade de ácidos graxos insaturados permite que derreta em temperaturas mais baixas do que outros suínos, o que se traduz em virtudes organolépticas consideradas uma iguaria por alguns dos melhores chefs do mundo.

Além disso, a gordura Mangalica infiltra-se lentamente em toda a carne de porco, o que a torna tão saborosa. Isso deve-se à boa nutrição do porco por meio de uma dieta natural à base de forragem, trigo, milho e cevada, resultando num aroma forte e muito sabor. A banha que a Mangalica fornece é muito leve e

derrete a uma temperatura mais baixa do que a banha dos outros porcos, pois contém mais gordura insaturada.

Devido ao alto teor de gordura, os produtos de porco curado do Mangalica podem ficar em secadores e armazenados por um longo período, o que permite que o sabor se aprofunde sem perder a humidade.

Em Espanha, os produtores de presunto descobriram que a raça Mangalica é ideal para o longo processo de cura ao ar, exatamente o processo que tornou o presunto espanhol famoso em todo o mundo. Uma coxa de porco Mangalica pode envelhecer até 3 anos e meio, à semelhança do presunto ibérico, mantendo uma textura húmida e flexível, uma cor vermelha intensa e profunda e um sabor complexo próprio.



Além da carne curada, a carne de porco Mangalica também é comercializada como carne fresca, cada vez mais apreciada pelo sabor e pela alta qualidade. A procura está-se a expandir e alguns dos melhores chefs do mundo, como Daniel Humm, do Eleven Madison Park, estão a incluí-la nos seus menus e

comparando-a em termos de qualidade com carne bovina Kobe.

Na culinária asiática, a carne fresca de Mangalica é cada vez mais usada em pratos como o bulgogi, um prato típico da culinária coreana, ou em pratos muito populares no Japão como o tonkatsu, uma costeleta de porco à milanesa e frita, ou sukiyaki, em que a carne fresca de Mangalica é cozida ao estilo nabemono (vapor).

Como o porco Mangalica nunca pode ser criado em grandes quantidades, mas apenas de forma artesanal, devido ao seu estilo de vida e alimentação naturais, o seu preço é superior ao dos outros porcos. Tudo isso tem levado, dia a dia, a ganhar adeptos que apreciam o seu sabor intenso e a sua abundante infiltração de gordura. Vale referir que o Mangalica também chegou a Portugal, sendo criado em regime extensivo na zona do Fundão.

A Mangalica é uma raça invulgar e muito atrativa e a sua carne está a dar um importante contributo ao mundo dos produtos gourmet.

Fontes:

mangalica.com

mangalitzablog.wordpress.com

Wikipedia

Universidade Debrecen