



*Consejo Regulador IGP
Chorizo de Cantimpalos*



Plaza Mayor, 1, 40360, Cantimpalos
www.chorizodecantimpalos.org
igp@chorizodecantimpalos.org



el auténtico



NOS
IMPULSA



*“El sabor en boca es suave,
jugoso y fácil de masticar.”*



Nuestro Chorizo

El Chorizo de Cantimpalos es un producto embutido y curado, elaborado a partir de carnes frescas de cerdo graso alimentado a base de cereales, a las que se adicionan sal y pimentón como ingredientes básicos y a las que también se puede añadir ajo y orégano, sometidas a un proceso de secado-maduración lento y natural aprovechando las condiciones climatológicas excepcionales que aporta la cercanía de la Sierra de Guadarrama.

El sabor en boca es suave, jugoso y fácil de masticar.



Ingredientes

En la elaboración del Chorizo de Cantimpalos se aplican procesos con una tradición de más de 100 años, utilizando la misma proporción de ingredientes que se añadía antiguamente. La masa se deja reposar durante unas horas para que se mezclen bien los sabores de los ingredientes y las condiciones de curación son las que se daban en las antiguas matanzas caseras, aprovechando el frío y seco invierno segoviano.

La carne que se emplea en la elaboración del Chorizo de Cantimpalos procede de cerdos alimentados a base de cereales (75% de cebada, trigo y centeno), con un peso de entre 115 y 160kg y cuya edad de sacrificio oscila entre los 7 y 10 meses.



Magro de Cerdo



Pimentón de la Vera



Sal



Ajo



Orégano

Zona de Elaboración

El chorizo se elabora en la vertiente norte de la Sierra de Guadarrama, en una extensión de 40 kms al noroeste de esta. Está estructurada en forma de planicie compuesta de altas mesetas cortadas por estrechos y profundos barrancos, llanuras arenosas y quebradas entre las sierras de Somosierra y Guadarrama que se ven interrumpidas por ríos, arroyos y torrentes.



La combinación de altitud (superior a 900 metros), temperatura, pluviometría y días de niebla en la zona (unos 15 al año) determinan las condiciones más favorables para la curación del chorizo.

Consejo Regulador

El Consejo Regulador de la IGP es el órgano de control de la Indicación Geográfica Protegida. Dispone de un sistema de calidad aprobado por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL), según el cual debe proceder a la inscripción y certificación de los operadores autorizados para producir cerdos amparables por la IGP, para sacrificar estos cerdos y obtener los magros amparables por la IGP y para elaborar el chorizo de Cantimpalos con las garantías que impone el Reglamento.

Todos los operadores deben someterse a visitas de certificación y posteriormente a visitas de mantenimiento de esta certificación de forma periódica. Estas visitas las efectúa el veedor de la IGP, quién pasa el informe de su visita al Director Técnico de la IGP, quién propone (o no, en función del resultado de la visita), a certificación al Comité de Certificación. Este Comité decide y propone al Consejo Regulador, quién tiene la última palabra sobre la certificación o sobre el mantenimiento de la certificación de cualquier operador de la IGP.

