

## Tribuna Gastronómica



Hergaher

# Degustación de Hergaher en el supermercado de El Corte Inglés

Los clientes de la gran superficie podrán probar sus morcillas y farinatos a lo largo de todo el día.

08.06.2013 | Marcos Barajas | @marcosbd10 Fundada hace 10 años, esta empresa familiar de morcillas y farinatos cuenta en la actualidad con 4 empleados, lo que no le ha impedido producir 136.000 kilos de morcillas de piñones el año pasado. Ahora son Raúl Morales y su mujer quienes regentan el negocio después de que su suegro, el fundador, se jubilase en diciembre. Están en el polígono el Montalvo III, en Carbajosa de la Sagrada.

Hergaher elabora cuatro tipos de morcilla: la de piñones (típica de Salamanca pero con la peculiaridad de ser cien por cien de vacuno, tanto en su versión normal como con un ligero toque picante), la de cerdo (especial para cocinar) y la morcilla choricera con magro de ibérico. El farinato tiene el certificado de ibérico. También están a disposición de sus clientes los novedosos patés: paté con morcilla de piñones, paté de morcilla de piñones y pimiento del piquillo y paté con farinato ibérico. Los productos de Hergaher están a la venta en casi todas las grandes superficies de Salamanca, pero también distribuyen en Madrid, Pamplona, Avilés y Toledo. Entre los formatos de venta podemos encontrar cortes de morcilla y farinato en bandeja con atmósfera protegida o al vacío y piezas enteras a granel.

Hergaher puede presumir de una elaboración que mantiene toda la esencia del producto tradicional pero adaptada a los nuevos tiempos: automatizada, para evitar tener que manipular la masa, y con

tripa de plástico totalmente higienizada, que permite una conservación de 2 meses sin ningún tipo de colorantes ni de conservantes.

## Recetas

“Existe una gran cultura de morcilla en España”, donde pueden distinguirse hasta 164 clases diferentes, explica Raúl, “pero es difícil colocar el farinato fuera del mercado salmantino”. Por eso, en Hergaher están continuamente ideando nuevas recetas. La última innovación, que esperan que vea la luz en breve, son las magdalenas de farinato. Pero ahí no acaba todo: en la propia web de Hergaher ([www.hergaher.com](http://www.hergaher.com)) y en sus perfiles de Facebook ([www.facebook.com/EISabordeSalamanca](http://www.facebook.com/EISabordeSalamanca)) y Twitter ([@HergaherMorci](https://twitter.com/HergaherMorci)) pueden encontrarse recetas tradicionales originarias de la familia, que cuentan con más de 100 años de historia.

Pero si nos decantamos por algo más simple, también podemos hacer el farinato y la morcilla a la plancha, sin gota de aceite para que queden más esponjosas, nos dice Raúl. Así también están de vicio, como han podido comprobar esta mañana quienes se han acercado por el supermercado de El Corte Inglés.

## Solidarios

Hergaher fue una de las empresas salmantinas que participó en la ayuda a los afectados del terremoto de Lorca (Murcia), enviando 150 kilos de morcilla; una colaboración que cuenta con su propia anécdota: “Con un 60 % de los refugiados musulmanes, el envío de morcilla podría resultar un problema, pero al ser cien por cien de vacuno, tuvo una excelente acogida”, añadió Raúl. También patrocinaron un evento de fútbol (junto a otras empresas) en Carbajosa de la Sagrada para recaudar fondos. No en vano, Hergaher cuenta en su haber con una carta de agradecimiento del alcalde de Lorca.

TRIBUNA Contenidos Digitales S. L Calle Sierpes, 9. Bajo. 37002 Salamanca. 902 103 379.  
[redaccion@tribunagrupo.com](mailto:redaccion@tribunagrupo.com)

Visita también [TRIBUNAvalladolid.com](http://TRIBUNAvalladolid.com) | [TRIBUNAavila.com](http://TRIBUNAavila.com) | [TRIBUNApalencia.com](http://TRIBUNApalencia.com) | [TRIBUNAsegovia.com](http://TRIBUNAsegovia.com) | [TRIBUNAleon.com](http://TRIBUNAleon.com) | [TRIBUNAburgos.com](http://TRIBUNAburgos.com) | [TRIBUNAsoria.com](http://TRIBUNAsoria.com) | [TRIBUNAzamora.com](http://TRIBUNAzamora.com)