

Siguiendo la pista a... embutido ecológico

Sobre nº 3

Biobardales produce los embutidos ecológicos con carne de cerdos criados de forma natural en los montes de Teruel. No tenemos más información sobre estos cerdos turolenses, pero sí de otros criados en condiciones parecidas.

Junto a este papel tenéis un artículo sobre “una explotación atípica” de cerdos en Aldea de Barrio (Galicia), que os ayudará a conocer cómo se crían los cerdos “al natural”.

Cuando terminéis, guardad y abrid el sobre nº 4



Aldea de Barrio: cerdos de hoy criados como antes

David González Iglesias - 05/03/2015

<http://www.campogalego.com/es/carne-es/aldea-de-barrio-cerdos-de-hoy-criados-como-antes/>



Víctor Castro lleva una explotación atípica en Galicia: cerdos de raza Duroc criados en libertad en las carballeiras de Sobrado dos Monxes.

La idea de Aldea de Barrio “surgió para diversificar la producción familiar, tenemos una granja de 190 vacas de leche, pero queríamos aprovechar un terreno de unas 12 hectáreas de carballeiras, con bastante pendiente, que era muy difícil de trabajar para forrajes y fue entonces cuando surgió la idea de

criar allí cerdos”, explica Víctor Castro. La elección de la raza Duroc “se debió a que producen mucho en peso y de mucha calidad, con una grasa infiltrada que le da un excelente sabor, y si a eso unimos la cría en libertad el resultado es una carne de calidad exquisita”, explica.

Los cerdos se traen a la explotación con 70 kilos de una granja de A Estrada y se meten en la finca, en la que predominan los robles y los castaños. Los animales duermen fuera y tienen una caseta para resguardarse del mal tiempo. El gasto más importante del proyecto fue el vallado de las 12 hectáreas de finca, consistente en unas estacas de madera tratada a una distancia de 2,5 metros que llevan una malla cinegética y una línea de corriente interior y exterior.

En cuanto a la alimentación, Víctor Castro explica que “la base son bellotas, castañas, raíces y hierba que se complementa con un suplemento pequeño de pienso a base de cereales, en poca cantidad porque nos interesa una crecimiento lento”.

A parte de la dieta, es igual de importante la cría en libertad “ya que el ejercicio que hacen ayuda a que el cerdo infiltre la grasa entre los músculos, con unos resultados muy satisfactorios”.

Con un año y medio de vida, casi el triple que un cerdo convencional, los cerdos de Aldea de Barrio son sacrificados en el matadero con un peso medio de 270 kilos en canal. La época de más trabajo es entre Navidad y Carnaval, con tres sacrificios a la semana.

Y a continuación viene la segunda parte de esta explotación: la elaboración de embutidos y salazones. En cuanto a la distribución, Víctor Castro explica que “la hacemos en superficies pequeñas, en tiendas tradicionales y tiendas especializadas de A Coruña y comarca, y también tenemos un punto de venta en Sobrado dos Monxes, en la propia explotación”.

Desde Aldea de Barrio reconocen que “el precio de nuestros productos es más elevado que la carne de porcino convencional porque el tiempo de crianza es mucho más largo, la alimentación es de calidad y los condimentos que utilizamos son de primera”.

Como valoración de esta iniciativa que echó a andar en 2013, Víctor Castro destaca como puntos positivos que “el trabajo de manejo es mínimo y los problemas sanitarios son prácticamente inexistentes”. Igualmente reconoce que “el consumidor valora nuestro producto, y eso nos da confianza en el futuro”.

Como aspectos a mejorar, lamenta que “la Administración nos lo pone difícil porque nos exigen los mismos requisitos que una gran industria cárnica”.

En cuanto al futuro, Víctor Castro afirma que “por ahora queremos sentar unas bases sólidas e ir creciendo despacio para garantizar la calidad”.