

Isidro Sierra Alfranca



La Ganadería
Aragonesa
y
sus productos
de calidad



Equipo 

Dirección:

Guillermo Fatás y Manuel Silva

Coordinación:

M^a Sancho Menjón

Redacción:

Álvaro Capalvo, M^a Sancho Menjón, Ricardo Centellas
José Francisco Ruiz

Publicación nº 80-75 de la
Caja de Ahorros de la Inmaculada de Aragón

Texto: Isidro Sierra Alfranca

I.S.B.N.: 84-95306-56-5

Depósito Legal: Z. 2209-2000

Diseño: VERSUS Estudio Gráfico

Impresión: Edelvives Talleres Gráficos

Certificados ISO 9002



ÍNDICE



Introducción	5
GANADERÍA BOVINA	13
Bovino lechero	15
Bovino de carne	20
Los productos de calidad del ganado bovino	28
GANADERÍA OVINA	37
Caracterización del sector	40
Los productos de calidad del ganado ovino	54
GANADERÍA PORCINA	69
Caracterización del sector	72
Problemática y recomendaciones	79
Los productos de calidad del cerdo	89
AVICULTURA	109
Caracterización del sector	111
Producción de carne	112
Productos cárnicos avícolas de calidad	116
Producción de huevos	120
Posibilidades y recomendaciones para el sector avícola	122
Productos de calidad en ponedoras	124
Bibliografía	126

INTRODUCCIÓN



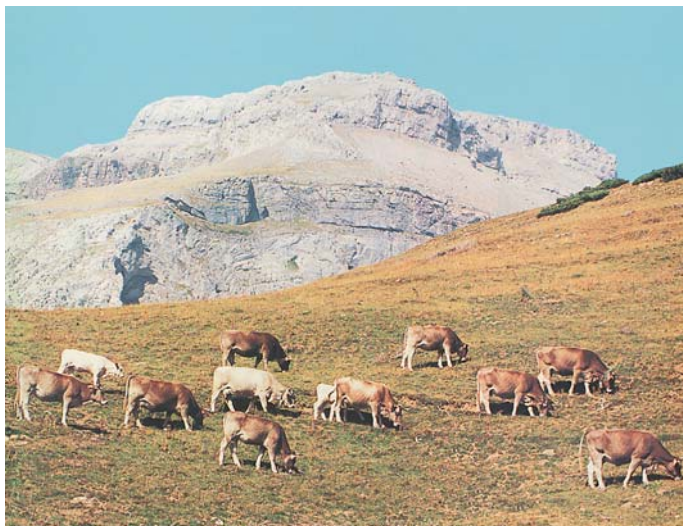
En nuestra moderna sociedad superurbana suele haber un escaso conocimiento del sector agrario en general y del ganadero en particular. Esa curiosa incultura agraria constituye una tremenda paradoja, pues nos alimentamos varias veces al día y, sin embargo, no tenemos una información mínima sobre lo que comemos, pese a que sirva de fundamento a todas nuestras actividades vitales.

En concreto y por lo que se refiere al sector ganadero, el hombre de la calle, ante el cotidiano par de huevos fritos, filete a la plancha o vaso de leche, casi piensa que la Providencia divina, en su infinita sabiduría, es la que reparte esos dones entre los humanos. Supone que tales alimentos se obtienen, de forma simplista, a partir de unos oscuros y lejanos animales llamados genéricamente vaca, cerdo, oveja, gallina, etc.

Lógicamente, el proceso es mucho más complejo y posee notables proyecciones biológicas, sociales y económicas.

Es evidente que la alimentación influye directamente sobre nuestro nivel de vida. Sirva como ejemplo el incremento en estatura de unos diez centímetros alcanzado en los últimos cuarenta años por la población española: ello

se ha debido, en buena medida, al aumento en la dieta media de los alimentos de origen animal, cuyo elevado valor biológico es sumamente beneficioso para el desarrollo. Nadie ha reclamado esa baza y, sin embargo, es necesario agradecerse a los numerosos técnicos y ganaderos que con su esfuerzo, y a partir del impulso de una industria ganadera de enorme relevancia económica y social, han materializado el milagro de hacer “despensa” situando a diario, en la mesa del hogar medio, alimentos de



Rebaño bovino en los pastos del Pirineo

tan alta calidad a precios asequibles. Por ello, estas líneas pretenden ser una llamada a la sociedad aragonesa para que vuelva sus ojos hacia el medio rural, de donde procede su sustento. Un conocimiento mayor del sector ganadero y de sus productos permitiría una sensibilización hacia sus logros y su importancia, y propiciaría, por otra parte, actitudes de comprensión y ayuda respecto a sus problemas, a veces olvidados por una sociedad mayoritariamente urbana que, en buena medida, es la que toma las decisiones.

Por otra parte, es poco conocido el enorme potencial ganadero de Aragón y su gran trascendencia social y económica. En el cuadro 1 se ofrecen datos comparativos sobre la producción agraria en la región.

Cuadro 1. Valor de la Producción Agraria de Aragón (millones de pesetas)

	Huesca	Teruel	Zaragoza	Aragón	España
Sector Agrícola (%)	47.285,3 (37,72)	19.956,2 (43,35)	53.227,5 (48,33)	120.469,0 (42,78)	2.598.200,0 (57,79)
Sector Ganadero (%)	74.676,5 (59,56)	21.786,2 (47,33)	51.106,2 (46,40)	147.648,9 (52,43)	1.755.500,0 (39,05)
Sector Forestal (%)	410,0 (0,33)	1.690,0 (3,67)	1.100,0 (1,00)	3.200,0 (1,14)	142.033,0 (3,16)
Sector Varios (%)	3.000,0 (2,39)	2.600,0 (5,65)	4.700,0 (4,27)	10.300,0 (3,65)	- -
Producción Final Agraria (PFA) (%)	125.371,8 (100)	46.032,4 (100)	110.133,7 (100)	281.617,9 (100)	4.495.733,0 (100)

Fuente: DGA. Departamento de Agricultura (1998)

Estas cifras evidencian que la Producción Final Ganadera de Aragón supone más del 50% de la Producción Final Agraria (52,43%), y que sobrepasa a la Agrícola en unos diez puntos. Por provincias, la superioridad del sector ganadero sobre el agrícola es muy amplia en Huesca (59,56 frente al 37,72%) y sólo un poco más elevada en Teruel (47,33 ante el 43,35%), mientras que en Zaragoza las cifras son similares (46,40 y 48,32%, respectivamente). En el conjunto español, la situación es bien diferente, con porcentajes más elevados en el sector agrícola (57,79%) que en el ganadero (39,05%). Por otra parte, al valorar la producción por habitante y año se obtienen unas 100.000 pta en Aragón y solamente 64.950 en España en productos agrícolas, mientras que se alcanzan 123.000 pta frente a 43.890 en los ganaderos; es decir, casi cuatro veces más, lo que supone el 8,41% de toda la producción ganadera nacional a partir de sólo el 3% de su población.

Son datos objetivos que deben ser considerados seriamente y sobre los que merece la pena reflexionar, ya que la indiferencia hacia el sector ganadero o el desconocimiento de su importancia son, por desgracia, moneda corriente y, a veces, interesada.

Efectivamente, los productos ganaderos aragoneses, sin transformar, suponen más valor económico que todos los agrícolas, forestales, etc. juntos. Puede parecer sorprendente, pero es cierto. Por ejemplo, la cunicultura aragonesa

sola supera a todo el olivar, el ovino iguala prácticamente a los frutales y los sobrepasa muy ampliamente si se cuenta la prima comunitaria. Por último, las gallinas ponedoras y el bovino lechero, que son dos “minisectores” ganaderos en Aragón, exceden con creces al viñedo, uno de los ámbitos prioritarios de la agricultura regional.

Por si fuera poco, si a lo anterior añadimos **cierta dependencia o interacción transformadora** de una parte muy importante del sector agrícola (cereales-pienso, forrajeras, pastos y diversos subproductos) hacia el ganadero, comprenderemos mejor el enorme relieve económico y social de la ganadería, que además puede llegar a desarrollar un muy elevado Valor Añadido Bruto (VAB), que es el conseguido por la transformación y la comercialización de la materia prima.

Por suerte, algo ya se va haciendo en este sentido, pero es necesario potenciar aún más las posibilidades de tan dinámico sector, del que se hablará en las páginas que siguen, para conocer sus cualidades y sus problemas.

Como resumen: ¿sabías, amigo lector, que Aragón es una de las Comunidades españolas más importantes en la producción de carne, tanto en rumiantes (ovino y bovino) como en monogástricos (cerdos y aves), y que esa producción es tan elevada que sería suficiente para abastecer perfectamente a una población de 12 millones de personas, diez veces superior a la aragonesa? ¿Sabías que, ade-



Ejemplares de vacuno pirenaico

más, sus productos ganaderos tienen una elevada calidad, que ha sido incluso reconocida oficialmente por la Unión Europea? Es el caso del Ternasco de Aragón y del Jamón de Teruel, buques insignia de una larga lista de apetitosos y apreciados productos de origen animal, que luego se comentarán.

Desgraciadamente, y a pesar de esta notable riqueza de base, Aragón es una Comunidad meramente productora, no transformadora, que exporta en bruto sus productos más allá de sus “fronteras”, por lo que la mayor parte de su posible valor añadido se escapa. Incluso, a veces, el ganadero aragonés es un mero asalariado de las empresas integradoras, la mayoría de ellas foráneas, por lo que no es

desacertado decir que *se nos dirige y se nos ordeña desde fuera* o que *de aquí se nos llevan el dinero y nos dejan el estiércol*.

Es una clara representación de las fortalezas y debilidades del sector, situación problemática que nos acompaña desde hace años y que debemos resolver. Disponemos de los mimbres adecuados, ¿por qué no hacemos los cestos? Se hace necesario un **cambio de mentalidad**, de forma que, si no nos animamos a ello, Aragón seguirá siendo *una región rica en potencialidades y pobre en realidades, abundante en productos, pero también en dependencias y servidumbres*.

La misión de este librito es informar de manera general sobre el sector ganadero al lector medio, normalmente muy alejado y desconocedor del mismo. Por ello, muchas serán las lagunas que los profesionales podrán encontrar, aunque cabe esperar su comprensión, dada la dificultad de la empresa. Todo sea por intentar difundir la realidad de la riqueza ganadera aragonesa y sus productos, a fin de que sean reconocidos tanto su importancia como sus problemas.

Las recetas y sus fotografías han sido tomadas de la obra *Gastronomía Aragonesa*, de J. M. Porquet (con introducción de A. Beltrán), correspondiente al volumen nº 12 de la *Enciclopedia Temática de Aragón* (Zaragoza, 1994). El resto de las fotografías procede de fondos de la Diputación General de Aragón y del propio autor.

GANADERÍA BOVINA

Aunque desde la prehistoria se han conservado en Aragón numerosas representaciones pictóricas de bovinos salvajes en una serie de interesantes refugios levantinos (Prado del Navazo, Val del Charco del Agua Amarga, Abrigo de la Vacada, Prado de las Olivanas, etc.), nunca ha sido abundante el ganado bovino doméstico en esta región. Las escasas lluvias lo relegaban a las zonas de montaña. Jordán de Asso daba un censo, para 1787, de sólo 34.593 cabezas; y Galán y Moyano, con motivo del Concurso Regional de Ganado celebrado en Zaragoza en 1900, indicaban que «en la actualidad, ni por el número de reses vacunas, ni por las cualidades que ofrecen, tiene importancia alguna el referido ganado». En aquel tiempo, el censo bovino se hallaba mayoritariamente formado por animales de aptitud mixta, dedicados al trabajo agrícola y, de forma secundaria, a la producción de carne.

En el Pirineo oscense eran notables las yuntas de bueyes y vacas de raza Pirenaica, de coloración rubia o rojiza, mientras que la Serrana Negra se extendía por toda la Ibérica, tanto en Zaragoza como, especialmente, en Teruel. En la zona llana predominaba el ganado mular y caballar para el laboreo y transporte; a la vez, existían bovinos de trabajo de capa negra y mayor tamaño, junto a escasos grupos de orientación lechera.



Representación de bovinos del Prado del Navazo, Albarracín (según P. Utrilla)

Sin embargo, en los últimos cincuenta años el ganado vacuno ha sufrido una gran evolución, y se ha dedicado tanto hacia la producción de leche como a la de carne, a partir de la introducción de razas extranjeras.

Antaño, junto a los bovinos, se mantenía con éxito en el Pirineo la cría de ganado mular, que desapareció a partir de los años cincuenta con la difusión de la mecanización. Esto conllevó la introducción de la raza Parda Alpina, procedente de Centroeuropa, con la doble finalidad productiva de carne y leche; pronto se extendió por toda esta área montañosa (según los censos actuales, hay más de 16.000 hembras reproductoras), haciendo casi desaparecer a la Pirenaica (en 1955, aún quedaba en Huesca un censo oficial de 4.365 cabezas de esta raza; sin embargo, en la actualidad no alcanza el millar).

En la Ibérica, el censo de Serrana también fue disminuyendo poco a poco hasta llegar casi a extinguirse, mientras

que en las tierras bajas, y especialmente en los regadíos, se difundió el bovino lechero, sobre todo a partir de la raza Frisona (modernamente, Holstein), y la producción cárnica, a través de dinámicos cebaderos industriales.

Veamos con más detalle la situación actual del ganado vacuno en Aragón, tanto en leche como en carne, así como sus productos de calidad.

BOVINO LECHERO

Caracterización del sector

No es elevada la importancia del bovino lechero en Aragón. Su aportación alcanza casi 4.000 millones de pta (cuadro 2), lo que supone únicamente el 2,67% de la Producción Final Ganadera regional y el 1,40% de la total agraria.

Cuadro 2. Valor de la producción del bovino lechero

	Huesca	Teruel	Zaragoza	Aragón
Bovino lechero (millones de pta)	1.511,40	335,90	2.099,20	3.946,50
Sector Ganadero (%)	2,02	1,54	4,11	2,67
Producción Final Agraria (PFA) (%)	1,21	0,73	1,91	1,40

Fuente: DGA. Departamento de Agricultura. 1998.

Existen unas 13.000 vacas de ordeño, en su gran mayoría de raza Frisona (Holstein), junto con Fleckvieh y Parda Alpina. Es un sector empresarial bien equipado y apoyado técnicamente, que cuenta con empresas punteras de elevado nivel, entre las que destaca Tauste Ganadera, que, con unas 1.800 vacas reproductoras, constituye no sólo un ejemplo por su dimensión (es una de las explotaciones más grandes de Europa), sino también por su avanzada tecnología, ganado de inmejorable calidad y un elevado nivel de productividad, pues obtiene promedios de 10.000 litros de leche por vaca y lactación.

Normalmente, son explotaciones en estabulación libre, enclavadas en áreas de regadío, lo que les permite aportar buena parte de los alimentos forrajeros necesarios. En general, se hallan mecanizados tanto el ordeño como la distribución de los alimentos (carros *uni-feed*) y la limpieza, con lo que, además de que existe una mayor competitividad, se ha vuelto menos oneroso el sacrificado trabajo diario.

Se utiliza mayoritariamente la inseminación artificial, dentro de los planes de mejora de ANFE (Asociación Nacional de la Frisona Española), pero, a la vez, también semen de importación. El control de calidad de la leche se realiza a partir de la APLA (Asociación de Productores de Leche de Aragón), con el apoyo del Centro de Selección y Reproducción de Movera (Zaragoza), lo que en

principio supone una buena organización del sector. Los ganaderos asociados en la APLA poseen un total de 10.040 hembras productoras (prácticamente, el 80% del censo total). Alrededor de 6.000 vacas se hallan en control lechero y arrojan promedios de producción de 9.179 kg de leche por lactación, cifra muy elevada y demostrativa de la alta cualificación de estas empresas. Por otra parte, las tradicionales explotaciones de ordeño con vacas de raza Parda Alpina ubicadas en el Pirineo han disminuido notablemente debido al turismo invernal; en la actualidad, se orientan casi exclusivamente hacia la producción de carne.

Problemática

El sector se halla razonablemente organizado y posee un buen nivel técnico medio, con muy alta calidad en determinados aspectos. ¿Por qué, entonces, no se desarrolla más? Veamos algunas posibles causas.

a) Escasa tradición regional

Desde antiguo, Aragón ha sido un área de exigua proyección lechera. Su clima, con una escasa pluviometría y consecuente escasez de pastos, no ha propiciado la cría del bovino y sí, en cambio, la del ovino. La aparición de los regadíos encaminó más bien al agricultor hacia producciones extensivas, mecanizables, poco perecederas (cereal, alfalfa, etc.) y relativamente cómodas, pues no existían

vacas ni tradición bovina. Se optó por el modelo productivo más rápido y sencillo en el momento.

b) Sistema de producción y dependencia comercial

La producción lechera precisa inversiones costosas en animales e instalaciones, trabajo sacrificado y diario (ordeño), sin fiestas, con gran sujeción y en condiciones molestas. Además, el producto que se obtiene (leche) es perecedero, lo que junto al capital invertido en seres vivos, supone un mayor riesgo. Ante estos hechos, el agricultor se mantiene como tal y busca otras opciones más cómodas.



Vacas lecheras en estabulación libre

Por otro lado, el tamaño empresarial no favorece la eficiencia de los factores de producción. Pese a las notables excepciones existentes (cinco granjas poseen el 35% del censo de Aragón), lo normal es que las empresas tengan menos de 25 vacas (cosa que ocurre en más de la mitad de ellas), lo que constituye un modelo familiar difícilmente competitivo en la actualidad. Además, hay que señalar la dependencia que mantienen estas explotaciones respecto de las grandes industrias lecheras, verdaderas monopolizadoras del sector. Prácticamente todas son foráneas y acaparan la mayoría de las ventas, con lo que el VAB en bovino lechero es muy escaso en Aragón.

c) Cuota lechera

Por si fuera poco lo anterior, el establecimiento de las cuotas lecheras comunitarias ha supuesto una grave limitación para un posible desarrollo del sector, pues se impide su promoción a pesar de que falta leche en España (se realizan importaciones continuas del exterior). En la actualidad, la cuota lechera concedida a Aragón es de sólo 83.404 toneladas de leche. Los ganaderos aragoneses podrían fácilmente rebasar esos cupos, pero la legislación comunitaria lo impide.

Recomendaciones

El futuro debería orientarse hacia una mejora de las estructuras de producción, especialmente mediante el

incremento del tamaño empresarial, con modelos de entre 60 y 100 vacas, el mantenimiento de los actuales progresos técnico-económicos en alimentación, sanidad y mejora genética, el aumento de los índices productivos y el abaratamiento de los costes.

Por otra parte, existe en Aragón una notable escasez de industrias lácteas dedicadas a la transformación de productos del bovino lechero (SALI, ciertas queserías amparadas bajo marcas de calidad, etc.). Su promoción podría apoyar al sector, pues así como el consumo de leche disminuye lentamente, el de los productos derivados se incrementa. Estas industrias favorecerían la salida de la producción y desarrollarían un VAB que se quedaría en nuestra Comunidad.

BOVINO DE CARNE

Caracterización del sector

Éste es uno de los sectores ganaderos más potentes de Aragón, que se halla entre las regiones con mayor censo en bovino de carne. En total (cuadro 3) el valor de su producción alcanza más de 36.000 millones de pesetas, lo que supone el 13% de la PFA y casi el 25% del valor total de la ganadería aragonesa. Huesca produce el 71,80% de toda la carne de bovino de la región. Datos extraoficiales señalan la existencia de unas 200.000 plazas de engorde

(podrían llegar así a 350 ó 400.000 terneros cebados al año), lo que incrementaría la valoración oficial indicada.

Los terneros no son, en su mayoría, autóctonos, ya que el censo total de vacas reproductoras, tanto lecheras como nodrizas, es menor de 50.000 cabezas; por tanto, entre el 85 y el 90% del total de terneros cebados debe ser importado, tanto de otras regiones españolas como del extranjero (Francia, Irlanda, etc.), y corresponde a bases genéticas, edades y tipos bien distintos.

En general, las explotaciones de bovino son cebaderos industriales intensivos y preferentemente dedicados al engorde de terneros llamados “pasteros” (provenientes de pastoreo), que pesan de 150 a 250 kg en vivo y pertenecen a razas muy diversas: Rubia Gallega, Asturiana, Pirenaica o Parda Alpina, en pureza o cruzadas. Son frecuentes los cru-

Cuadro 3. Valor de la producción del bovino de carne

	Huesca	Teruel	Zaragoza	Aragón
Bovino Carne (millones de pta)	26.067,20	3.548,50	6.687,30	36.303,00
Sector Ganadero (%)	34,91	16,29	13,09	24,59
Producción Final Agraria (PFA) (%)	20,79	7,71	6,07	12,89

Fuente: DGA. Departamento de Agricultura. 1998

ces de Charolés o Limousin con Retinto o Avileña, de entre los adquiridos en España. Finalmente, son también habituales las razas Charolesa, Limousine y Blonde d'Aquitaine (Rubia Aquitana), procedentes de Francia, que se orientan, sobre todo, hacia la producción de canales pesadas (de 350 a 400 kg) y que se exportan a Italia, mercado muy exigente en calidad.

Por otra parte, también hay ganaderos que se dedican a la compra de terneros “mamones” (aún no destetados), adquiridos en las explotaciones de ganado lechero. Suelen ser de raza Frisona, de 10 a 20 días de edad, y han de seguir recibiendo leche durante unos dos meses. En menor proporción, se adquieren animales jóvenes de las razas citadas anteriormente, que aún precisan lactancia artificial.

Precios y calidades varían, como es lógico, pero casi todas las explotaciones llevan el mismo régimen de manejo y alimentación: estabulación, pienso concentrado y paja a libre disposición. En definitiva, sistemas intensivos con mano de obra escasa, instalaciones funcionales y distribución mecanizada del pienso. Este tipo de explotación no depende, en principio, de la existencia de una finca agrícola, sino que puede ubicarse en cualquier área, tanto de secano como de regadío. Sin embargo, en Aragón hay zonas de elevada concentración de granjas de cebo de terneros, destacando toda La Litera, hasta Fraga, y el corredor del Ebro. Solamente la primera comarca citada sobrepasa



Cebadero de terneros en estabulación libre

las 60.000 plazas de vacuno, lo que supone al año unos 100-120.000 terneros cebados. Esta elevada concentración propicia una gran riqueza, pero también exige una llamada de atención sobre los posibles problemas de contaminación ambiental que es preciso controlar.

La dimensión empresarial ha evolucionado, curiosamente, desde los macrocebaderos anteriores hasta fraccionarse o redistribuirse entre ganaderos integrados (de los que hablaremos inmediatamente), con unidades capaces para 45 terneros. Las normativas de la Unión Europea ofrecen

prima sólo a los noventa primeros terneros cebados, de forma que con 45 plazas y dos rotaciones al año cubren el cupo. Se ve, pues, cómo tiene más efecto una simple normativa de Bruselas que cien conferencias o cursos sobre el tema.

En la actualidad, la gran mayoría de las explotaciones aragonesas de vacuno utiliza una alimentación natural, que excluye los promotores de crecimiento prohibidos. Bastantes de ellas, incluso, se encuentran asociadas a marcas reconocidas que, mediante los controles pertinentes, ofrecen calidad y seguridad al consumidor, favoreciendo una comercialización sin altibajos. Por otra parte, las primas de la Unión Europea tanto a las vacas nodriza como a los terneros machos de engorde han apoyado al sector en los últimos años y han permitido obtener una buena rentabilidad, lo que estimula al ganadero a producir más y mejor.

En este sentido, y como ampliación del fenómeno de la integración ganadera tan extendido en Aragón, cabe decir que, al contrario de lo que ocurre con cerdos y aves, el integrador de bovino de carne suele ser aragonés. Trata de promover una serie de explotaciones más pequeñas (lotes de 45 animales) dinamizando así el sector, pues de este modo se posibilita a numerosos agricultores o ganaderos de la zona el acceso a las subvenciones comunitarias, con lo que éstos complementan sus ingresos. El integrado aporta las instalaciones, su trabajo y la paja necesaria

(cama del ganado y alimento), por lo que percibe del integrador entre 30 y 40 pesetas por animal y día y reparte la subvención “a medias” con él. A cambio, el integrador le proporciona los terneros para cebar, el pienso y el apoyo técnico, y se hace cargo de la venta.

Finalmente, la red de mataderos de Aragón se halla más que preparada para atender los sacrificios, faenado y despieces normales o de las marcas de calidad. Es el caso de Fribin, Óscar Mayer o Mercazaragoza, así como de algunas salas de despiece (Cárnicas Cachirulo, Marbe, grandes superficies, etc.) que pueden llegar a realizar presentaciones especiales (fileteado, bandejas, etc.) o la maduración previa. Todo ello genera un mayor VAB y, sobre todo, permite una más fácil comercialización exterior.

Problemática y recomendaciones

Dependencia externa

En Aragón no se producen suficientes terneros jóvenes para abastecer sus cebaderos, por lo que hay que adquirirlos fuera de la Comunidad; sería, por ello, muy conveniente promocionar la producción de terneros en el propio territorio, concretamente en las áreas de montaña, donde el censo de vacas nodrizas puede aumentar de forma notable.

Por otra parte, las oscilaciones en los precios de compra, las variaciones de calidad, los trastornos que provocan

en los terneros los largos viajes son, entre otros, aspectos negativos que se deben considerar, ya que dificultan el obligado sistema de las compras foráneas al que actualmente debemos recurrir.

También es externa la dependencia de las ventas, de forma que según esté el mercado nacional o el italiano, por ejemplo, los precios podrán defenderse mejor o peor. En este sentido, es bueno recordar la acción de la Lonja de Binéfar, una de las más importantes de España en bovino cebado, que indirectamente apoya los intereses de los ganaderos aragoneses en cuanto a la regulación de los precios de venta. Y, por último, cabe señalar también la magnífica labor exportadora de bovino de carne de alta calidad que desarrollan algunos ganaderos y que debería ser apoyada oficialmente para asegurarla al máximo.

Subvención comunitaria

Se comprueba también otra dependencia externa basada en la subvención de la Política Agraria Comunitaria europea (PAC), que apoya los resultados económicos y que ha permitido la supervivencia y aun la ampliación del sector durante los últimos años. Es, sin embargo, una ayuda artificial que ha alterado un tanto el mercado real del bovino de carne, provocando a veces, de forma indirecta, el encarecimiento de los costes (subida de precios en la compra de terneros).

Utilización de promotores de crecimiento

Durante años se han empleado distintos productos como promotores del crecimiento en bovino de cebo, bien a lo largo de todo el engorde o bien al final del mismo (clenbuterol, hipotiroideos, etc.). Al prohibir y perseguir su uso, los resultados técnicos obtenidos y, por tanto, los económicos disminuyeron notablemente. Esto ha obligado a los ganaderos a ser muy exigentes en la calidad de los terneros comprados y a incorporar mejores sistemas de alimentación y manejo, tras todo lo cual es preciso destacar el notable progreso alcanzado.

Calidad producida

El empleo de las citadas sustancias promotoras-finalizadoras daba lugar a carnes mediocres desde el punto de vista sensorial (menos tiernas, menos jugosas y con grandes pérdidas de peso por la escasa retención natural de agua). Esto, además de los posibles efectos nocivos que podía tener sobre la salud humana, constituía uno de los fraudes fundamentales del bovino tratado artificialmente y que nunca se denunciaba. Los consumidores pagaban como carne de primera la que, realmente, era de segunda.

Por todo ello, los ganaderos se han orientado hacia la producción de carnes con marcas de calidad controlada (“C de Calidad” de Aragón, “Programa CLARA”, etc.), en las que la supervisión oficial garantiza al consumidor la bon-

dad del producto que se ofrece, el cual, por su parte, presenta también una calidad sensorial más elevada.

Contaminación ambiental

Aunque es menos conflictiva que la provocada por el ganado porcino, dada la alta densidad que el bovino de carne presenta en algunas áreas, comienza a crear serios problemas, pudiendo rebasar las normas de la UE en algunos términos. El riesgo de contaminación se agudiza porque las granjas bovinas no se hallan distribuidas en forma dispersa, lo que contribuiría a eliminar el conflicto, sino que normalmente se agrupan en determinadas zonas dentro de un mismo término.

Por tanto, a la hora de establecer unas acciones para resolver este problema, es necesario estudiarlo, buscar soluciones adecuadas y no aplicar una normativa únicamente sancionadora, que no resulta eficaz si no va acompañada de medidas de apoyo para su corrección.

LOS PRODUCTOS DE CALIDAD DEL GANADO BOVINO

Carne de Vacuno “Aragón Calidad Alimentaria”

Como hemos visto, Aragón se halla entre las primeras Comunidades de España en cuanto a la producción de car-

ne de vacuno; sin embargo, últimamente su comercialización se había resentido por el temor de los consumidores al posible empleo de productos artificiales promotores y finalizadores en el cebo y al problema de las “vacas locas” (encefalitis esponjiforme bovina o B.S.E.).

Se hacía necesario, por tanto, un control riguroso que garantizase al máximo la bondad de las carnes ofrecidas al mercado, además de conseguir una mayor calidad sensorial de las mismas. Con la Orden del 22 de mayo de 1997 (BOA del 2.06.97) del Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón, se puso en marcha el reglamento correspondiente a la marca “Aragón Calidad Alimentaria” para la **carne de vacuno**. En dicho reglamento se han considerado dos grupos de animales productores, según su procedencia: bien de ganadería autóctona, es decir, a partir de terneros nacidos y cebados en Aragón, o bien animales foráneos pero cebados en la Comunidad, siempre que se hayan mantenido en ella al menos cuatro meses antes del sacrificio, o sea, el tiempo necesario para su vigilancia y control. Dentro de esos grupos puede haber, a su vez, dos tipos comerciales según la edad de sacrificio: **ternera**, de ambos sexos y con edad máxima de 12 meses, y **añojos**, únicamente machos sin castrar y con edad para el sacrificio entre 12 y 15 meses.

Las explotaciones de cría y cebo deben estar registradas oficialmente, y sus instalaciones han de ofrecer amplitud,



higiene y otras condiciones precisas para el bienestar de los animales; éstos, por su parte, tienen que estar correctamente identificados y recibir una alimentación natural exenta de productos de origen animal (posibles problemas de B.S.E., dioxinas, etc.). Está totalmente prohibido utilizar cualquier tipo de promotor de crecimiento, por lo que periódicamente se recogen en las granjas las muestras correspondientes para su control. Tras el sacrificio —en mataderos registrados, también, en la C de calidad—, las canales obtenidas son inspeccionadas y calificadas, recibiendo las aceptadas sus etiquetas y dis-

tintivos de control e identificación. Posteriormente, una parte de estas canales, o determinadas piezas de las mismas, pueden ser sometidas a maduración en cámaras frigoríficas. Las carnes se comercializan en piezas o fileteadas en bandejas, también debidamente etiquetadas e identificadas, a través de unos buenos canales de distribución, tanto minoristas como mayoristas.

Esta carne ofrece un color más rojo, debido a su alimentación natural y a la ausencia de hormonas y otros promotores, lo que, como consecuencia, determina también su elevada jugosidad y su ternesa, muy superior a la de los animales tratados: gana, por tanto, en calidad sensorial y, por supuesto, en seguridad.

Un grupo de entusiastas ganaderos aragoneses y cooperativistas inició su actividad dentro de la C de Calidad, amparada y controlada oficialmente por la propia Diputación General de Aragón, a través del I.T.A. (Instituto Tecnológico de Aragón), para lo que constituyeron la Asociación de Productores de Carne de Vacuno de Aragón, que defiende y promociona tanto sus intereses como los de los consumidores, mediante la obtención de una carne rica y sana, procedente de las montañas —Pirineos y Maestrazgo, en especial—, de las explotaciones lecheras y de los magníficos cebaderos del valle.

En este sentido, es necesario hacer referencia a la buena acogida que el consumidor aragonés ha dispensado a esta carne de calidad, como se observa por el incremento de animales calificados habido desde octubre de 1997: de un total de 150 en dicho año se pasó a 1.574 en 1998, mientras que en 1999 se alcanzaron las 2.783 canales, con promedios de unos 285 kg de peso, lo que suma casi 800 toneladas. La evolución continúa siendo muy positiva en el 2000: en el mes de



Carne de vacuno

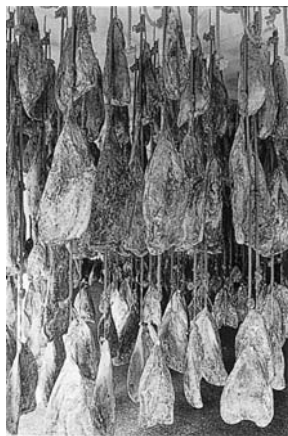
febrero se calificaron 315, lo que hace prever para el año una cifra próxima a las 4.000 canales, con más de 1.000 toneladas de carne en total; más de un millón de kilos, por tanto, con la C de calidad en carne de vacuno. Así, por una parte se ofrece calidad y seguridad al consumidor y, por otra, se facilita al ganadero la comercialización, favoreciendo sus resultados económicos. Por último, y con el fin de animar un poco esta prosa un tanto árida y técnica, al término de este capítulo se ofrecen unas amables recetas tradicionales para estas carnes.

Cecina

Con fecha 12 de diciembre de 1997 (BOA 12.01.98) fue aprobado el Reglamento Técnico para el reconocimiento de la marca de calidad “Aragón Calidad Alimentaria” con destino a la **cecina**. En dicho reglamento se indican las características que debe reunir este producto, tradicionalmente preparado a partir de carne de vacuno en las zonas altas y frías de la provincia de Teruel, en donde antaño pastaba la antigua vaca Serrana Negra.

Para elaborar la cecina se emplea carne procedente de las extremidades posteriores de la res, condimentada únicamente con sal, más una serie de conservantes y antioxidantes legalmente admitidos. Las piezas pueden variar en peso desde un mínimo de 20 kg para la “**cecina**” propiamente dicha, que engloba diferentes masas musculares, a 6-12 kg en el denominado “**somarro**”, en el que éstas se separan

(babilla, cadera, tapa, etc.). Se salan y se colocan en “pilas”, durante 7 a 14 horas por kilo de peso, a temperatura entre 3 y 5°, y con humedad relativa entre el 80 y el 90%. Después, las piezas se lavan y se procede a su “asentamiento” y “postsalado” durante 30 a 45 días, a la temperatura señalada pero con una humedad relativa del 75-80%. Posteriormente se realiza la maduración, como mínimo durante seis meses, en ambiente natural y en zonas con más de 800 m de altitud y clima continental seco. Durante este proceso se crea una capa exterior rica en hongos (“flor”) que se “cepilla”, tras lo cual las piezas se filetean o trocean para su comercialización, una vez identificadas y etiquetadas. Presentan coloración rojo-granate, siendo más clara la cecina que el somarro. La pieza debe ofrecer infiltración adiposa en el músculo, una consistencia poco fibrosa, buena jugosidad y sabor agradable.



*Maduración de la cecina
(Foto: Imagen Mas)*

Cuatro empresas artesanales turolenses se han acogido ya a esta marca de calidad aragonesa, y producen y comercializan la cecina tras cumplir todos los requisitos de elaboración. Una vez más, Aragón ha vuelto a sus raíces recuperando algo tradicionalmente clásico de sus tierras altas.



Ternera con olivas verdes

Ingredientes:

*1 kg de babilla de ternera; una cebolla pequeña;
un pimiento verde; dos cucharadas de harina;
un vaso de vino rancio; 200 gramos de olivas verdes
con hueso; aceite de oliva y sal.*

Se prepara un sofrito con la cebolla picada y el pimiento cortado en pequeños trozos, añadiéndole la harina. La carne se corta en filetitos, como si fueran escalopines, y se pasa brevemente por la sartén con aceite. Después, se coloca en una tartera de barro a la que se incorporan el sofrito, el vino y el agua, para que cueza a fuego lento durante una hora. Tras ello, se añaden las olivas verdes y se prolonga la cocción media hora más. Buen provecho.



(Foto: P. J. Fauts)



Estofado con tomillo y vino tinto

Ingredientes:

700 gr de melosa de ternera; tres cebollas pequeñas; tres patatas medianas; un vasito de vino tinto; dos dientes de ajo; una ramita de tomillo; una hoja de laurel; un vaso de agua; aceite de oliva y sal

Se corta la ternera en cuadrados y se dora en una cazuela de barro con aceite de oliva. Se añaden las cebollas picadas, los dientes de ajo, el laurel y el tomillo. Se mantiene todo al fuego unos minutos y se agregan el vino y el agua. Mientras se cuece a fuego lento, se fríen a gajos las patatas. Bien escurridas de aceite se añaden al guiso y se deja cocer hasta que la carne esté tierna. Si el guiso queda un poco seco, debe añadirse un poco más de agua y prolongar la cocción unos minutos.



(Foto: P. J. Ferrás)

GANADERÍA OVINA



La ganadería lanar ha estado enormemente ligada al quehacer aragonés desde hace siglos, tanto por su rusticidad y capacidad de aprovechamiento del difícil medio natural (aún más difícil antes de que se extendieran los regadíos) como por su notable versatilidad productiva (carne, leche, lana, piel y estiércol), movilidad (trashumancia) y fácil manejo (docilidad y gregarismo).

Por ello, Aragón ha sido siempre una típica tierra ovejera. Así lo demuestran las pinturas rupestres del abrigo de Los Trepadores, del barranco de Cerro Mortero de Alacón (Teruel), datadas entre el V y el IV milenio a. C., que ofrecen una de las escasas representaciones ovinas prehistóricas europeas; asimismo, los abundantes restos óseos de ganadería lanar localizados en la zona pirenaica son demostrativos de la existencia de pueblos pastores, cuya presencia se sitúa entre los milenios III y II a. C. La masiva introducción de estos animales realizada por las diversas penetraciones de indoeuropeos a través de los Pirineos (I milenio a. C.) consolidó la población ovina, su difusión y explotación; el historiador Avieno, en su *Ora maritima* (“Litorales marinos”) citaba ya la existencia de unos pueblos celtas, los beribraces, que cinco siglos antes de Cristo practicarían la trashumancia en el Maestrazgo.



Escena de arte rupestre del Barranco de los Trepadores de Cerro Montero en Alacón, con la inusual representación de una oveja (en el centro,

Esta riqueza ganadera fue fomentada y extendida durante la dominación romana, y se mantuvo en la posterior etapa visigótica.

La tradicional orientación hacia el ganado lanar de la cuenca media del Ebro en general, y de Aragón en particular, se vio apoyada durante la larga permanencia musulmana en estas tierras, tanto en lo

que se refiere a sistemas de explotación (pues mejoraron la trashumancia de aquel tiempo por influencia de los bereberes, ya acostumbrados a realizarla en el norte de África) como en la industria textil y peletera; puede ofrecerse como ejemplo la confección de determinadas prendas de vestir (tejidos de lana o “barraganes”, pieles de ricos bordados o “zaragocés” y abrigos de piel o “alfanegas”) que procedían exclusivamente del ganado ovino, fabricadas en una época de feliz conjunción de tres culturas y religiones con un curioso nexo común: el cordero.

Por otra parte, es preciso resaltar la aparición en plena Edad Media, casi simultáneamente y por todo el reino de Aragón, de numerosas asociaciones de ganaderos de

ovino; este hecho venía a demostrar la importancia estratégica, económica y biológica de estos animales como aprovechadores de recursos renovables (pastos) y como productores de bienes consumibles por el hombre en zonas muy difíciles, inviables para el vacuno. Así, la Casa de Ganaderos de Zaragoza (1218), de creación más antigua que la Mesta Castellana (1273) y todavía activa y presente en el sector, o su homónima Casa de Ganaderos de Tauste, igualmente muy antigua, la Mesta de Albarracín, el Ligallo de Pastores de Calatayud, el de Letux, etc. Todas ellas fueron creándose a medida que Aragón conquistaba territorios; y fue precisamente la oveja, por su gran capacidad de adaptación y su enorme movilidad y gregarismo, la especie ganadera ideal para producir riqueza en un medio pobre y dificultado, además, por los conflictos bélicos de la época.

Como continuación de las citadas artesanías árabes, el Aragón cristiano impulsó la industria textil y la actividad comercial lanera, orientando sus exportaciones hacia Inglaterra, Flandes, Italia y, lógicamente, hacia Cataluña y Valencia.



Ya en el medievo, la Casa de Ganaderos de Zaragoza institucionalizó al cordero como su emblema

Como ejemplo de esta dinámica, baste decir que en el siglo XV, y a través de los puertos fluviales del Ebro en Zaragoza y Escatrón, se llegaron a exportar anualmente más de 200.000 arrobas de lana. Esta lana, en su mayor parte entrefina, procedía de la antigua raza Rasa Aragonesa y, en menor cantidad, de las Merina (Albarraçín y trashumantes) y Churra (Pirineos e Ibérica).

Por último, y hace sólo doscientos años, Ignacio Jordán de Asso, en su *Historia de la Economía Política de Aragón*, señalaba para 1787 un censo oficial corregido de 2.015.209 cabezas de ovino, es decir, sólo un 20% menos que en la actualidad; la producción de lana alcanzaba unas 333.000 arrobas, la mayoría de ellas exportables, y se atendía, además, a las necesidades alimenticias y de vestido de la población (unos 623.000 habitantes), a partir de recursos naturales (pastos y residuos de cosechas) no competitivos con la alimentación humana.

Esto explica por qué la oveja ha tenido tan gran relevancia histórica, económica, biológica y estratégica a través de los siglos en estas zonas semiáridas que conforman la geografía aragonesa.

CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR

La ganadería ovina tiene una importancia trascendental en Aragón. En primer lugar, por su valor económico

(cuadro 4), pues supone unos 25.000 millones de pesetas (sin contar la prima comunitaria, que asciende a unos 10.000 millones), con lo que alcanza el 8,80% de la PFA y el 16,79 del valor total de la ganadería aragonesa. Además, ofrece varios aspectos peculiares que la caracterizan de manera especial:

a) Es un sector tradicional que se mantiene estable (unos 2,5 millones de ovejas), aunque recientemente se asiste a un ligero descenso, motivado por diversas causas sociales y económicas que se analizan más adelante.

Abarca tanto las áreas de secano como las de regadío, llanura, meseta o montaña, es decir, no tiene empla-zamiento fijo, aunque es cierto que se ha ido desplazando hacia zonas más pobladas y con mejores servicios.

Cuadro 4. Valor de la producción ovina en Aragón

	Huesca	Teruel	Zaragoza	Aragón
OVINO (millones de pta)	7.204,60	8.088,60	9.503,00	24.796,20
Sector ganadero (%)	9,65	37,13	18,59	16,79
Producción Final Agraria (PFA) (%)	5,75	17,57	8,63	8,80

Fuente: DGA. Departamento de Agricultura. 1998



Tabla procedente de la Casa de Ganaderos de Tauste, con las marcas de ganado que identifican a los donantes



b) En general, está basado en razas autóctonas, principalmente en la Rasa Aragonesa, promocionada y apoyada desde hace años a partir de la Asociación Nacional de Ganaderos de Rasa Aragonesa (ANGRA), de la DGA y del Ministerio de Agricultura.

c) Las explotaciones siguen, básicamente, el modelo extensivo en pastoreo recomendado por la PAC, en forma de una verdadera ganadería sostenible.

Aprovecha recursos pastables (renovables) que de otro modo se perderían, junto con rastrojeras, residuos de cosechas y subproductos. En una palabra, todos ellos son recursos alimenticios no competitivos con la alimentación humana, por lo que su eficacia biológica en la transformación de alimentos cultivados en carne llega a igualar a la del pollo.

En pastoreo racional, no perjudica al medio natural (flora y fauna silvestres), sino que, al contrario, vive desde hace siglos en perfecto equilibrio con él. Es, más bien, una ganadería “ecofavorable” con un impacto ambiental muy positivo; incluso el paisaje se ve mejorado por la presencia del pastor y su rebaño de ovejas, con sus sonidos de esquilas y balidos. Por todo ello, debería ser más permisiva su utilización en comunales, reservas y parques, ya que, además de luchar indirectamente contra los incendios, apoyaría la presencia de numerosas especies silvestres dependientes.

Por otra parte, ofrece escasos problemas de contaminación, pues sus excrementos son más secos, a lo que se añade su eliminación mayoritaria en el campo durante el pastoreo, cubriendo una importante misión nutricional favorecedora de la flora y la fauna del medio. En este sentido, la Unión Europea no incluye a la oveja y a la cabra como contaminantes en el cómputo de la carga por hectárea de superficie agrícola útil (SAU). En síntesis: el sector ovino aragonés cumpliría por completo la filosofía de la Agenda 2000, por lo que es previsible que pueda continuar amparado por la PAC.

d) Además de todo lo anterior, recibe una elevada subvención de la UE (cifrable, como promedio, en unas 4.000 pesetas por oveja y año) que supone, prácticamente, la adición del 40% al Producto Final Ovino.

e) La particular organización del subsector ovino hace que se conforme una ganadería autárquica, muy ligada a la tierra, pues incluso buena parte de los alimentos complementarios es producida por los propios ganaderos (cebada, maíz, alfalfa y paja).

No existen integraciones, es decir, no hay dependencia del capital exterior, por lo que toda la producción final queda para el ganadero productor, incluso lo exportado.

f) Por otra parte, Aragón es, quizá, la región con mejores estructuras de comercialización ovina, sobre todo a tra-

vés de grupos cooperativos, lo que supone una clara ventaja para el ganadero.

g) Finalmente, posee un importante distintivo de calidad constituido por la Denominación Específica “Ternasco de Aragón”, primera marca de carne fresca aprobada oficialmente en España y, también, reconocida en la Unión Europea.



Rebaño de oveja Rasa Aragonesa

Los sistemas de producción

La estructura del sector presenta dos aspectos que considerar. De una parte, el tamaño empresarial, que fluctúa en Aragón entre las 250 y 500 cabezas de reproductoras como promedio, con extremos desde 100 a más de 1.000. De otra, el tamaño del rebaño, que es la unidad de manejo y, por tanto, la verdadera referencia estructural. En este sentido, las condiciones de cada comarca (diversidad de cultivos, minifundio y parcelación excesiva, etc.) y las circunstancias personales dan lugar a variaciones que pueden ir desde las 150-200 cabezas en las zonas dificultosas a 800 y aun más de 1.000 en las llanas y de monocultivo cereal (Cinco Villas, Monegros, etc.).

Las comarcas con mayor dimensión empresarial media son Cinco Villas (alrededor de 550 cabezas) y Monegros y Zaragoza, con unas 400. El resto desciende a 300-350; el tamaño disminuye fuera del valle (150 a 300, según comarcas), por la decisiva influencia de la orografía y la despoblación. Desde hace unos años, se aprecia una tendencia hacia la desaparición de los pequeños ganaderos y el incremento de los medianos y grandes.

El sistema de producción es el extensivo tradicional en pastoreo conducido (pastor con el rebaño). Destaca una razonable intensificación reproductiva (se intenta obtener tres partos en dos años), de forma que se alcanzan de

media 1 a 1,2 partos por hembra y año, con 1,2 a 1,4 corderos por parto, según épocas. Algunos ganaderos prefieren un sistema más sencillo, con un solo parto anual y una planificación de las fases reproductivo-productivas en función de los recursos alimenticios y los precios (cubriciones en diciembre y venta de corderos hacia agosto).

En cualquier caso, los niveles productivos medios actuales suelen hallarse entre 0,9 y 1,2 corderos vendidos por oveja y año, tras descontar la mortalidad y la reposición (corderas para vida). Este descenso debe achacarse a una menor intensificación y mayor envejecimiento del ganado, lo que viene motivado, en cierto modo, por el cómodo reparto de dividendos que supone la percepción de la prima comunitaria. Aun así, se alcanza una cifra aproximada de 2,5 millones de corderos vendidos en Aragón anualmente, a los que hay que añadir entre 600.000 y 700.000 más producidos en cebaderos a partir de corderos adquiridos en el exterior (un solo cebadero aragonés, Hnos. González, de Monreal del Campo, ceba anualmente alrededor de 500.000 corderos). La producción se orienta, fundamentalmente, hacia canales ligeras entre 10 y 12 kg, y muy particularmente hacia el tipo **ternasco**.

La utilización de raciones complementarias o totales es general, especialmente durante la cría del cordero; las ovejas se suelen estabular en esta fase y, por supuesto, en épocas de escasos recursos pastables.

La ganadería ovina se halla, en términos globales, bien apoyada técnicamente en Aragón. La Comunidad ha desarrollado, desde hace más de treinta años, una notable labor de investigación y difusión desde la Facultad de Veterinaria y el Servicio de Investigación Agroalimentaria de la DGA, de forma que ocupa un destacado lugar, como pionera, en el conjunto de España.

Por otra parte, la divulgación de conocimientos y la formación en el sector se ha ido realizando tanto a través de los centros citados (mediante conferencias, charlas, cursos, etc.) como de la actuación del Servicio de Extensión Agraria y, desde hace unos años, a partir de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria (ADS), que están desarrollando una positiva labor técnica a través de sus aproximadamente setenta unidades distribuidas por Aragón.

Otro de los aspectos positivos en el sector es la presencia de un movimiento cooperativo ovino muy importante, que también apoya la difusión técnica, aunque especialmente atiende a la comercialización. Destacan la antigua Cooperativa de la Casa de Ganaderos de Zaragoza y Oviaragón, importante sociedad de fuerte implantación productiva y comercial en el sector, fruto de la unión de Carne Aragón y APA Cinco Villas. Junto a ellas, figuran la Casa de Ganaderos de Tauste, Cotega de Teruel y algunas pirenaicas (Jaca y Aínsa), entre otras. La creación, por parte de estos grupos, de cebaderos cooperativos y centros de nor-

malización para homogeneizar y valorar mejor el producto final constituyen, igualmente, actuaciones de gran importancia para la defensa del ganadero, sobre todo en el crucial momento de la venta del producto.

Finalmente, existe un tímido inicio hacia la producción de ovino lechero que, por supuesto, debería ser mimado y promocionado, pues en Aragón hay varias empresas que-



La madre con su hijo recién nacido

seras que deben importar la leche del exterior, con los costes adicionales y el riesgo que ello supone.

Funcionan varios mataderos para ovino de estimable calidad, como los de Mercazaragoza, Óscar Mayer-Calamocha, Hnos. González-Monreal del Campo y Fribin-Binéfar, con otros municipales suficientes para cubrir la oferta y la demanda. Sin embargo, se producen también algunos desajustes, sobre todo en ciertas áreas rurales importantes (Cinco Villas).

Problemática y recomendaciones

La mano de obra

Uno de los problemas generales más importantes de la empresa de ovino es la escasez de pastores, tan necesarios para conducir el rebaño. Éstos, además, poseen en ocasiones una mentalidad muy tradicional que puede limitar la utilización de modernas técnicas. Por otra parte, las condiciones sociolaborales del pastoreo (inclemencias del tiempo, inexistencia de descanso en fines de semana o festivos, etc.) no hacen atractivo el trabajo, por lo que es difícil encontrar sustitutos de calidad, a pesar de que el salario es razonable.

El hecho de que la actividad pastoril sea poco sugestiva para los jóvenes es muy preocupante, por lo que se debe

intentar promover cambios lo suficientemente interesantes para animarles a asumir esta labor, a fin de mantener la actividad ganadera y propiciar la continuidad de la explotación.

Dimensión empresarial

Otro aspecto a tener en cuenta es el mediano o pequeño tamaño de las empresas, factor estructural que, como ya se ha citado, determina la imposibilidad de reducir el porcentaje que suponen los gastos fijos, especialmente por lo que se refiere a la mano de obra; por consiguiente, se produce un encarecimiento en los costes de producción, disminuye la competitividad y, a la vez, se dificulta la puesta en marcha de otros modelos de explotación más racionales y económicos (por ejemplo, el pastoreo en cercas de grandes rebaños).

Ese aumento de la dimensión empresarial, junto con la mejor organización y mayor rentabilidad del pastoreo se ven muy dificultados por la excesiva parcelación y por una obsoleta legislación sobre pastos.

Aun contando con los actuales intentos de modificación, se hace necesario establecer normativas que propugnen mejoras y racionalicen las subastas y los usos de estos pastos, tanto comunales como particulares, a la vez que hagan respetar y pongan a punto las cabañeras y los pasos de ganado.

Igualmente, el desarrollo de un plan de concentración parcelaria general posibilitaría una mayor dimensión de los rebaños, lo que favorecería la disminución de los costes de producción en la ganadería ovina y, por supuesto, en la mayoría de las explotaciones agrícolas.

Sistema de producción

En general, son sistemas cuasi bíblicos, ya que en la actualidad se siguen manteniendo prácticas similares a las que realizaba Abraham hace 4.000 años, con la única diferencia que los pastores de hogaño portan “móvil” y el antiguo patriarca no (aunque tampoco le era muy necesario, pues su comunicación con Yaveh era muy fluida).

Fuera de bromas, la realidad es que los sistemas de producción ovina han evolucionado muy poco, encorsetados por limitaciones estructurales (minifundio, caminos, etc.) que no propician soluciones fáciles y rápidas.

La semiestabulación o la estabulación total no han permitido de forma clara una mejora en los resultados económicos de las explotaciones ovinas con base en nuestras razas autóctonas. Únicamente sistemas extensivos muy bien planificados o los intensivos con razas prolíficas lo han conseguido.

Éste es uno de los graves problemas del sector, que propicia su actual crisis.

Subvenciones de la Unión Europea

Por último, hay que resaltar que los diversos estudios técnico-económicos realizados en Aragón demuestran que más del 80% de las explotaciones ovinas serían inviables si no percibieran la subvención de la UE: esto supone una total dependencia de Bruselas y obliga a buscar soluciones urgentes para el sector, que en la actualidad se encuentra desorientado, intentando salir de la crisis.

LOS PRODUCTOS DE CALIDAD DEL GANADO OVINO

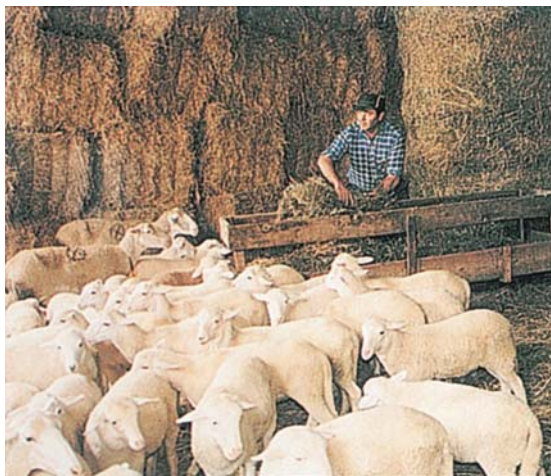
Denominación Específica “Ternasco de Aragón”

Antiguamente, la producción de carne ovina en Aragón se orientaba al cordero de hierba y castrado, que daba un mayor peso por unidad a partir de una ganadería tradicional basada en el racional aprovechamiento de los pastos.

La carne de este animal no era muy refinada; presentaba un excesivo engrasamiento y un sabor y olor marcados, como consecuencia de su mayor edad y del sistema de explotación utilizado. Sin embargo, constituía una de las fuentes más importantes de proteínas en la dieta de los aragoneses, pues el lanar era el ganado más abundante. Sólo en algunos casos muy particulares (festejos especiales,

regalos, etc.) se sacrificaban corderos jóvenes, aún lactantes y de una calidad bien diferente, que en definitiva eran la representación del “ternasco” desde el medievo.

En aquellos tiempos se hablaba más bien de la alta calidad de los carneros de la comarca de Borja, especialmente por los pastos de las áreas salitrosas. Igual ocurría con el cordero monegrino, el célebre “salón”, también alimentado en pastos salinos, y con los de Tauste, cuyas carnes eran muy sabrosas y delicadas, sobre todo en los términos en que dominaba la “tierra salitrosa”. Este peculiar sabor



Ternascos al final del cebo

salado era una típica y curiosa característica diferenciadora. También se citaba a los procedentes de Huesca y sus alrededores, hasta Tardienta; Ignacio Jordán de Asso, en el siglo XVIII, comentaba el notable aprecio que merecían los carneros engordados en estas áreas, «cuyas hierbas finas les comunican un gusto sabroso y delicado, siendo sacados a Zaragoza, Barcelona y otras partes, donde tienen gran estimación», lo que constituye una de las primeras referencias de las exportaciones de carne ovina aragonesa de calidad.

La expansión de los cultivos, especialmente los cereales, tras la desamortización, unida al crecimiento industrial de las ciudades y al incremento de la capacidad adquisitiva en el XIX, afianzó la producción del antiguo lechal aragonés, predecesor de nuestro actual ternasco. A finales de ese siglo, toma carta de naturaleza ese cordero ligero y joven en algunas áreas del Ebro medio, y se generaliza a principios del XX; se comienza a reconocer la calidad de su carne, que se difunde en áreas más prósperas, especialmente Barcelona, camino exportador que, como vimos, ya estaba en cierto modo establecido.

Existen, por aquellos tiempos, numerosas citas sobre su bondad. Así, en 1883, y con motivo de un concurso nacional de ganado celebrado en Madrid, se indicaba que «hoy lo principal es la carne: lo accesorio es el vellón. He aquí lo que representa la raza Rasa y la estimación en

que se la tiene de día en día». Por otra parte, Moyano escribía en 1900 que «los individuos que forman esta raza son muy sobrios y rústicos y la carne que producen es de inmejorable calidad». Finalmente, Santos Arán decía, en 1909, que «la Rasa aragonesa es una raza muy estimada para la vida libre y por el bouquet de su carne». Todas estas positivas afirmaciones, debidas a personalidades de notoria relevancia en los mundos académico y ganadero, destacaban ya hace un siglo las excelencias del cordero aragonés.

En los años setenta se publicaron varios trabajos sobre la calidad del ternasco y se iniciaron gestiones para conseguir diferenciar oficialmente el producto “Ternasco de Aragón”, ya aceptado en la práctica del mercado; el reconocimiento del Ministerio de Agricultura para esta carne como un nuevo tipo comercial se obtuvo en 1975. Sin embargo, no era posible acceder a las denominaciones de calidad establecidas, pues se hallaban reservadas a vinos, aceites, quesos y jamones, es decir, a productos agrarios que habían sido objeto de una elaboración industrial, y no, por tanto, para las carnes frescas.

A finales de los ochenta se legalizó finalmente dicha posibilidad, de forma que el “Ternasco de Aragón” (T. A.) fue la primera carne fresca que en España consiguió una Denominación Específica. Fue amparada por la Diputación General de Aragón el 10 de julio de 1989, y ratificada por



Escarapela con el logotipo del Ternasco de Aragón

el Ministerio de Agricultura en 1992; recientemente ha alcanzado el distintivo de Indicación Geográfica Protegida (IGP) en la Unión Europea, con fecha 21 de junio de 1996. En este sentido, la labor desarrollada por su Consejo Regulador en la promoción y control de la calidad del Ternasco de Aragón, apoyada siempre por la DGA y las diferentes organizaciones del sector, está siendo verdaderamente encomiable.

La raza Rasa Aragonesa constituye la base genética fundamental del Ternasco de Aragón, acompañada por otras dos agrupaciones raciales típicas de la región, como son la Roya Bilbilitana y la Ojinegra de Teruel. Se trata de razas precoces, con engrasamiento idóneo temprano (70 a 90 días de edad) y pesos vivos no elevados (18 a 24 kg), de acuerdo con las exigencias del mercado actual, que desea canales ligeras y bien terminadas. En el Ternasco de Aragón con Denominación Específica (T. A. con D. E.), la canal oscila entre 8,5 y 11,5 kg, aunque se halla en previsión una modificación del reglamento que amplíe los límites de 8 a 12 kg. Sin embargo, la gran mayoría de los ternascos aceptados por los técnicos controladores de la D. E. oscilan entre 10 y 11 kg de canal. Su carne es de color rosa pálido, con grasa blanca



Así es de apetitoso nuestro ternasco

e inicio de infiltración intramuscular; posee gran jugosidad, ternura y magnífico sabor, por lo que ofrece al consumidor una elevada satisfacción sensorial. Todo ello le permite competir positivamente con las canales importadas británicas, irlandesas, neozelandesas, etc., producidas a partir de corderos “pastencos” de más edad y, por tanto, con carnes oscuras, menos tiernas y de sabor y olor más fuertes.

Los técnicos del Consejo Regulador realizan una activa labor de inspección y control: visitan las ganaderías

productoras, controlan los piensos utilizados, analizan residuos en las carnes, inspeccionan y califican las canales presentadas y colocan crotales y marcas identificativas en las canales aceptadas.

Por otra parte, estudios recientes desarrollados por la Unidad de Producción Animal de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza comprueban en los T. A. con D. E. menor proporción de grasas saturadas (nocivas) y mayor de insaturadas (favorables), junto con una limitada cantidad de colesterol, todo ello en función de la escasa edad de los animales y el controlado régimen alimenticio que reciben.

En consecuencia, cabe destacar la buena calidad dietética de esta carne frente a las extendidas ideas sobre la nociva calidad de la carne de cordero, referida a animales bien distintos, con más edad y alimentados en pasto, que son los analizados y recogidos en la bibliografía científica extranjera. Incluso en un reciente estudio europeo comparativo, realizado entre diversos corderos producidos en seis países diferentes, el Ternasco de Aragón ha resultado ser uno de los mejores en calidad de carne. En la actualidad, hay más de 600 ganaderías inscritas en el Consejo Regulador, que aportan unas 354.000 ovejas; los mataderos registrados y habilitados para el sacrificio de estos animales son cuatro, todo ello exclusivamente en territorio aragonés.

En 1999 fueron presentados a calificación por encima de 100.000 ternascos, siendo aceptados más de 80.000, a los

que se colocaron las marcas correspondientes para su identificación y control. La comercialización de este cordero se orienta, sobre todo, hacia Aragón, Cataluña y Levante, y se ha iniciado la exportación hacia Italia y Francia.

Al igual que ocurre con la Denominación de Origen “Jamón de Teruel”, el Ternasco de Aragón, pese a su volumen no excesivo (aproximadamente, un 5% del total de corderos), ha actuado como punta de lanza, arrastrando tras de sí a los demás ternascos sin denominación y luchando contra el descenso de precios que en ocasiones han producido las importaciones de corderos de otros países de la UE, que han quedado desplazados a otros segmentos comerciales bien diferenciados. Si a ello se añade la función del Consejo Regulador en apoyo del ordenamiento técnico-económico del sector, al hallarse representadas en él las cooperativas de producción y comercialización más importantes, se demuestra la gran influencia socioeconómica directa e indirecta del Ternasco de Aragón en la ganadería ovina aragonesa, además de su importante misión ante el consumidor.

Finalmente, sigamos reconfortando al lector con unas recetas sobre este maravilloso fruto de la tierra aragonesa, que, por cierto, puede ofrecerse como el más sencillo y económico plato (“rancho de putas” —con perdón— a base de “alcorzadizo” guisado con patatas) o con las más sofisticadas presentaciones. Los guisos que indicamos a continuación son tradicionales, sencillos y sugestivos.



Ternasco con caracoles

Ingredientes:

*500 gr de caracoles; 1 kg de ternasco; un diente de ajo;
media cebolla picada; un tomate maduro; un vaso de agua;
aceite de oliva y sal.*

Se lavan los caracoles con agua avinagrada, se cuecen y se reservan, dejándolos escurrir bien. Mientras, el ternasco, deshuesado y cortado en trozos regulares, se dora en una cazuela de barro; cuando ha tomado color, se añaden el diente de ajo, el perejil y la cebolla picada. Unos minutos después, se incorpora la pulpa del tomate y se revuelve.

Cuando el conjunto está frito, se moja con agua y se deja cocer a fuego lento hasta que la carne esté tierna. Entonces se agregan los caracoles y se deja que dé todo un hervor. Este plato, procedente de tierras zaragozanas, se suele acompañar de un “ajoaciete” espeso.





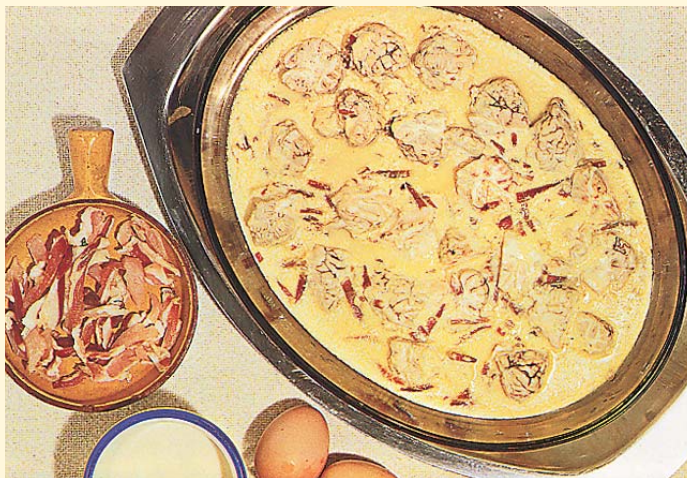
Sesos con salsa de huevo al estilo de Benasque

Ingredientes:

Dos sesos de ternasco; 25 gr de mantequilla; 150 gr de jamón tierno; cuatro huevos; cuatro tacitas de leche y sal.

Después de lavados y sazonados, se cuecen los sesos en agua durante cinco minutos; se cortan en trozos del tamaño de una nuez y se reservan. Aparte, se calienta en una cacerola la mantequilla. Cuando se ha fundido, se agregan el jamón cortado muy fino, los huevos batidos y la leche. Se revuelve todo bien y se deja cocer durante seis minutos.

A continuación, se colocan los sesos en una fuente, se rocían con la salsa y se meten en el horno veinte minutos a fuego fuerte, hasta que la salsa haya cuajado.



Otros productos típicos del ternasco

Aunque no poseen un reconocimiento oficial de calidad, hay una serie de productos típicos del cordero, tradicionalmente utilizados en la cocina aragonesa, que permiten la preparación de clásicos y muy sabrosos platos. Cabezas, sesos, lengua, mollejas, madejas, manos, callos, sangre o hígado son elementos de precio no elevado y que, sin embargo, debidamente aderezados ofrecen resultados magníficos en la mesa. Tan es así que, envasados y congelados, están siendo objeto de exportación a Grecia, Turquía y países árabes en general.

Incluso por parte del propio Consejo Regulador del Ternasco de Aragón se considera, con acierto, la posibilidad de difundir la calidad y el interés de estos productos, y de otros también secundarios de la canal (pecho, falda y cuello en especial), mediante concursos culinarios (“calderetas”) en festejos populares. Como muestra, véase la deliciosa receta de la página anterior.

Quesos maduros y frescos

Desde antiguo ha habido en Aragón una tradición quejera, ubicada muy especialmente en las zonas de montaña, sobre todo en los Pirineos —a partir de sus ovejas anso-tanas y tensinas— y en la Ibérica, en donde se conserva todavía el renombrado Tronchón, citado incluso en *El Qui-*

jote (capítulo LVI) y realizado por la reina María Antonieta al saborearlo tras el obsequio del Conde de Aranda a su esposo, el rey de Francia Luis XVI.

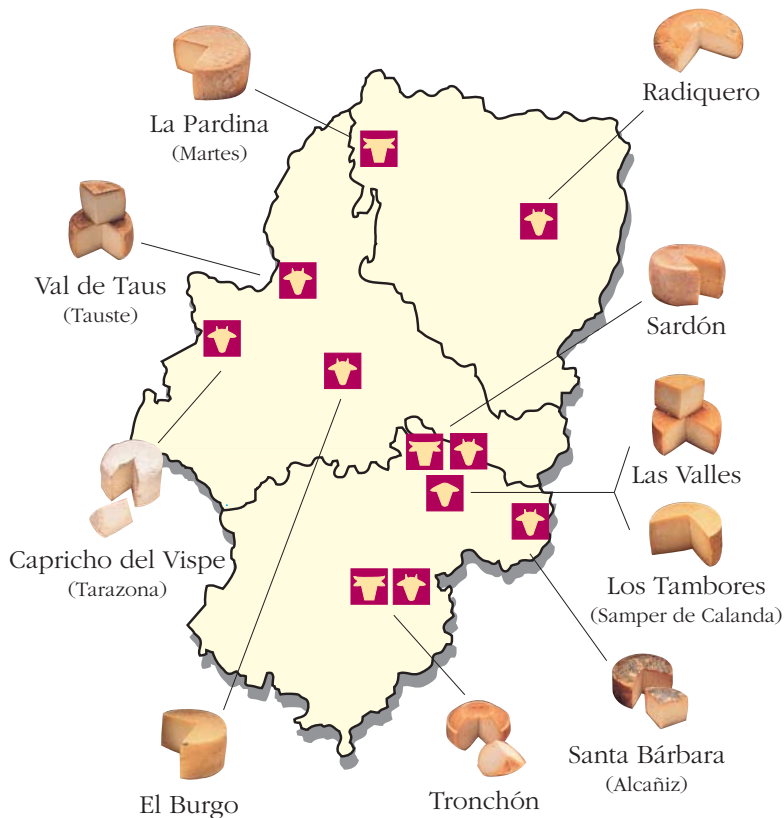
Aunque el ganadero aragonés de ovino y caprino no ha tenido en el presente una inclinación hacia el ordeño, una serie de cualificados artesanos ha mantenido e incluso ampliado la fabricación de quesos en nuestra tierra, con lo que se ha llegado a alcanzar una notoria diversidad y calidad. En este sentido, el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, mediante dos órdenes de junio del 1993 (BOA del 30.06.93), aprobó la utilización de la marca “Aragón Calidad Alimentaria” para los quesos frescos y maduros.

Estos quesos deben ser elaborados en Aragón y han de proceder de leche pura de vaca, oveja, cabra, o bien de sus mezclas. Aunque, como vemos, puede ser variado su origen, se incluyen todos ellos en el apartado correspondiente al ganado ovino, por ser el mayoritario en su preparación.

En el caso de los quesos frescos, la leche deberá estar pasteurizada, mientras que en los maduros podrá ser también cruda; estos últimos tienen que mantener una maduración de al menos dos meses. En los frescos, el máximo de humedad será del 60%, con el 45-60% de grasa sobre materia seca, para los de tipo graso, y el 25-45% en los semigrasos. La pasta al corte no debe presentar “ojos”.

QUESOS DE ARAGÓN

(según datos de la Asociación de Fomento
del Queso Artesano-DGA)



*Procedencia
de la leche
utilizada:*



Vaca



Cabra



Oveja

En los quesos maduros la humedad máxima será del 50% y la grasa deberá alcanzar, como mínimo, el 45% sobre materia seca. La corteza ha de ser dura, de color amarillento, y podrá estar ligeramente enmohecida. La pasta tiene que ser firme, semidura, con ausencia o escaso número de “ojos”. Tanto frescos como maduros, se presentarán en piezas enteras o en porciones envasadas, y deberán portar siempre las etiquetas de control e identificación de calidad, así como la marca de fábrica. Como ingredientes optativos, se permite la utilización de especias, condimentos, frutos secos y destilados, tanto para quesos frescos como maduros; en estos últimos también se puede añadir aceite de oliva virgen.



Quesos frescos y curados

En la actualidad se asiste a una cierta promoción del ovino y el caprino de ordeño en la región, lo que permitirá que la leche utilizada por estos artesanos queseros sea más fácilmente accesible y económica, así como de mejor calidad. Además, esta actividad puede suponer una alternativa muy interesante desde el punto de vista económico, aunque más sacrificada para los ganaderos, debido al ordeño.

Siete son en total los industriales queseros aragoneses que producen queso acogido a esta normativa (dos fabrican fresco y cinco, curado). Cada artesano suele elaborar varios tipos, a cual más sabroso: desde el Pata Mulo, hasta el Santa Bárbara, pasando por los Val de Taus, Capricho del Vispe, Sevil, el citado Tronchón, etc. Todos ellos componen una sinfonía de sabores y olores, a cual más brillante y variada, que asombraría sin duda a Ruperto de Nola y al mismo cocinero real Martínez Montañón, “inventor” de la sopa de Aragón, primera receta histórica en la que se incluye el queso de esta tierra.

GANADERÍA PORCINA

Antaño, la población porcina en Aragón era muy escasa. Ignacio Jordán de Asso contabilizaba sólo 30.499 cabezas en 1787, cifra que difícilmente hacía predecir el elevado censo actual; Asso citaba también, y de manera reiterada, la «necesidad de aumentar este tipo de ganado para aprovechar mejor la abundante bellota existente en los numerosos y amplios carrascales del reino, que en su mayoría se pierde». Es decir: en aquella época, en Aragón se producía poca carne porcina, pero a buen seguro de una calidad muy estimable, en función del tipo de cerdo que se criaba y de la alimentación que recibía.

A pesar de su reducido censo, y en función de su elevado peso para el sacrificio, el cerdo “familiar” fue una verdadera hucha de los hogares rurales: era aprovechador y valorizador de residuos de cualquier origen, y constituía la base alimenticia de la familia campesina aragonesa durante todo el año; como consecuencia de ello, y hasta hace bien poco tiempo, desempeñó un papel de elevada importancia desde los puntos de vista económico y biológico.

Por otra parte, en la actualidad no quedan en la Comunidad ejemplares de los antiguos cerdos autóctonos, sustituidos todos ellos en épocas recientes por razas extranjeras (Large White y Landrace, fundamentalmente) que ofrecían



Lechones destetados en una granja moderna

mayores posibilidades productivas y económicas en los sistemas intensivos que actualmente se utilizan. Aquellos primitivos cerdos correspondían al tronco céltico (*Sus scrofa ferus*), procedente en su origen del norte y centro de Europa, que irrumpió en España a través de los Pirineos, en donde recaló antes de distribuirse por toda la mitad norte española. Eran unos cerdos estrechos, de largas patas, con cabeza recta y alargada, orejas grandes y caídas y con una coloración grisáceo-blanco-amarillenta (“jara”), que presentaba pigmentaciones oscuras en las zonas distales. Dichas características quedaron maravillosamente reflejadas por el

pintor Francisco Pradilla en algunos cuadros costumbristas de ferias y mercados gallegos. Esos ejemplares destacaban por su gran rusticidad, capacidad de movimiento y escasa propensión al depósito de grasa, por lo que ofrecían canales muy magras y de gran calidad.

Fiel reflejo de esta descripción era la “agrupación porcina pirenaica aragonesa”, que tenía su más claro exponente en los cerdos celtas de Jaca y su comarca, desgraciadamente desaparecidos desde hace tiempo, aunque con intentos de recuperación en la actualidad. Ciertas agrupaciones raciales vecinas del mismo tronco céltico actuaron más modernamente (a principios del XX) en Aragón, como son los casos del Chato Vitoriano (Álava) y del Baztanés (Valle de Baztán), que influyeron especialmente en las provincias de Huesca y Zaragoza. Lo mismo ocurrió con la raza Molinesa o cerdo “molinés”, que se ubicaba en el triángulo formado por Molina de Aragón, Daroca y Cala-



Domine “Cochin” medita feliz

mocha; este cerdo se mantuvo relativamente puro hasta hace no muchos años, con su color claro con manchas, típico también de su origen celta. Teruel recibió igualmente la influencia de otro tipo étnico más bien relacionado con el tronco ibérico. Es el caso de la raza Morellana (Morella), de origen levantino y procedente en buena parte del *sus mediterraneus* (cerdo ibérico). Presentaba coloración oscura, era más precoz y con mayor tendencia al engrasamiento, y ofrecía una carne infiltrada de gran calidad.

Ambos tipos porcinos, ya desaparecidos, constituyeron la base de una población animal ubicada en las zonas altas de Teruel, sobre todo el Maestrazgo, en el caso del “morellano”, y en las mesetas y serranías del medio y alto Jiloca, desde Daroca hacia el sur, donde se situaba el “molines”. Estos cerdos fueron la materia prima animal que, acompañada de una alimentación a base de residuos familiares y engorde casual con bellota, junto con el magnífico clima frío y seco de las tierras del Jiloca, Albarracín, Gúdar y Maestrazgo, permitió crear una sólida tradición de jamones de elevada calidad (Daroca y Teruel), que hogaño han cimentado la Denominación de Origen “Jamón de Teruel”.

CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR

El porcino constituye el sector agrario más importante de la región, con más de 56.000 millones de pesetas reconocidas oficialmente (cuadro 5). Alcanza el 38,13% de la

producción final ganadera y el 19,99 de la producción final agraria aragonesa. Estas cifras indican de forma contundente su importancia en la economía agraria de la Comunidad: destaca la provincia de Huesca, con más de 30.000 millones de pesetas, lo que supone más del 20% de toda la producción ganadera de Aragón.

Cuadro 5. Valor de la producción porcina

	Huesca	Teruel	Zaragoza	Aragón
PORCINO (millones de pta)	30.293,80	6.016,20	19.988,90	56.298,90
Sector ganadero (%)	40,57	27,61	39,11	38,13
Producción Final Agraria (PFA) (%)	24,16	13,07	18,15	19,99

Fuente: DGA. Departamento de Agricultura. 1998

Por otra parte, las grandes oscilaciones en los precios y censos dificultan la valoración ajustada de este sector, que, de manera extraoficial, algunos sitúan en los 90.000 millones de pesetas. La ganadería porcina ofrece un foco de elevada potencialidad radicado en la comarca de La Litera (Huesca) y su entorno; otro en continuo desarrollo ubicado en el Bajo Aragón, tanto de Zaragoza como de Teruel, y dos áreas de rápido crecimiento en Bardenas-Cinco Villas y Monegros. El porcino intensivo se ha empla-

zado tanto en regadío como en secano, de forma que, como ejemplo, muchos pueblos monegrinos ven su economía general apoyada en este sector ganadero.

En cuanto a los censos actuales, como media desde 1995 se han producido anualmente en Aragón alrededor de 4.150.000 lechones, y se han cebado más de cinco millones, sumando los animales importados de otras regiones y países. Salvo algunas etapas de cierta restricción, por el duro descenso de los precios y por la presencia de la peste porcina clásica, la cifra que se maneja está próxima a los seis millones de cerdos cebados anualmente. Es decir, cinco cerdos por cada habitante de esta tierra, ¡que ya es!



Cerda Duroc amamantando a los lechones

Estructura del sector

En líneas generales, las empresas porcinas están muy especializadas; se ordenan en tres tipos fundamentales, según su actividad o tipo de producción:

a) Explotaciones de cerdas reproductoras dedicadas a la producción de lechones.

b) Explotaciones de cebo, en donde se procede al engorde de los lechones nacidos en las anteriores.

c) Explotaciones de ciclo cerrado, que realizan el ciclo completo, por un lado con cerdas que producen lechones y, por otro, con el cebo correspondiente. Algunas empresas modernas, incluso, se hallan organizadas en tres niveles, con granjas independientes en cada uno de ellos: producción de lechones, fase de transición y cebo.

Por otra parte, y según el nivel empresarial de la explotación, se diferencian dos tipos básicos: familiar e industrial. La mayoría de las explotaciones dedicadas exclusivamente al cebo son industriales (dimensión media de unos 1.000 animales) y, en general, se hallan integradas: grandes naves, de disposición racional, bien acondicionadas, que desarrollan su trabajo con escasa mano de obra. Por el contrario, las familiares suelen ser de menor dimensión (unas 100 cerdas de media) y se encuentran orientadas a la producción de lechones que luego venden a otras empresas. La mayoría de las explotaciones de ciclo cerrado (pro-

ducción de lechones y cebo) suelen ser de medianas o grandes dimensiones (como promedio, unas 300-500 cerdas reproductoras).

Como indicación positiva de la estructura del sector, estas cifras aragonesas duplican y a veces triplican las medias nacionales referentes a la dimensión empresarial.

Características específicas de la explotación porcina

a) Dinamismo

Destaca en la moderna explotación porcina su dinamismo, propiciado por el propio del empresario.

La explotación porcina constituye una palanca para la movilización y el desarrollo de muchas zonas aragonesas, incluso en áreas de secano empobrecido (Maestrazgo, Bajo Aragón, Monegros, etc.). En comarcas cuya base económica son los cultivos de cereal secano, la producción porcina, bien en propiedad o en integración, está suponiendo la utilización de una mano de obra en paro encubierto, lo que ha permitido el relanzamiento de dichas áreas y ha servido de freno a la emigración.

Así, las comarcas de Bardenas-Cinco Villas y Monegros son dos ejemplos de ese dinamismo, igual que numerosas poblaciones del Bajo Ebro o el Bajo Aragón. La aparición de porcinocultores jóvenes y de mediana edad, competen-

tes, con visión ganadera moderna y con criterio empresarial es otro de los fenómenos específicos de este sector.

b) Europa viene a Aragón

Diversos países de gran tradición porcina están viendo saturadas sus tierras por la alta densidad de granjas existente, habiéndose generado ya serios conflictos medioambientales que chocan con las normativas de la Unión Europea. Por ello, algunos de estos países, especialmente Holanda pero también Francia y Alemania, han orientado sus posibilidades de ampliación en este sector ganadero hacia otras áreas de la UE con menor concentración.

Aragón ha sido una de las regiones elegidas, por sus buenas comunicaciones, su cercanía a la frontera, la razonable preparación técnica de los ganaderos y, muy especialmente, por sus grandes extensiones de territorio escasamente contaminado (alguna vez las carencias pueden resultar virtudes). Son ya, pues, numerosas las empresas de porcino aragonesas (tanto privadas como cooperativas) que están asociadas de manera participada o coordinada con otras extranjeras.

Este fenómeno, de extraordinario interés, debería ser, no obstante, analizado cuidadosamente. Las ventajas iniciales del apoyo exterior para un fuerte y rápido crecimiento del sector podrían verse luego encorsetadas por una sujeción y una dependencia que limitarían el futuro.

c) Especulación productiva sin tierra

La producción porcina no necesita secano ni regadío, es decir: no precisa finca agrícola. Es, por tanto, un sector no vinculado de forma directa a la producción forrajera. Su presencia depende más del dinamismo de la población: en definitiva, es una verdadera industria que fabrica carne dentro de una nave en la que se producen o a la que llegan unos cerdos que se alimentan con pienso concentrado externo. El proceso tiene unas pautas técnicas concretas que no dependen del clima, ni de la estación, ni de la orografía. Igual se produce en Tauste o en Binéfar que en Valderrobres o en Monegros. Por tanto no es una ganadería “sostenible”; sin embargo sí que, dado su empuje socioeconómico, es capaz de “sostener” a la población rural.

d) Ausencia de subvenciones de la UE

Por tratarse de un tipo de explotación que no precisa tierra, que posee un marcado carácter intensivo-industrial, que presenta unas elevadas concentraciones en algunos países de la UE y que provoca un fuerte nivel de contaminación, no percibe subvenciones comunitarias. Este hecho es muy importante y lo diferencia de otros sectores agroganaderos. Sin embargo, en la actualidad y a partir de varios grupos de presión internacionales, se está intentando constituir un “fondo porcino” a nivel europeo que permita apoyar esta producción en momentos difíciles.

PROBLEMÁTICA Y RECOMENDACIONES

Sistemas de producción

En general, son muy similares en todas las explotaciones porcinas de Aragón y España, e incluso bastante parecidos a la mayoría de las europeas, precisamente por el hecho de que la finca agrícola o el clima influyen poco en este proceso productivo, eminentemente industrial.

Salvo los sistemas extensivos en pastoreo, en los que se cría el cerdo ibérico, buena parte de las granjas españolas se rige por criterios de estabulación total, cerrada o, en algún caso, al aire libre, pero nunca en pasto. Así, son explotaciones intensivas, con instalaciones racionales, de dimensiones adecuadas y aisladas convenientemente del exterior para cada fase productiva.



Para producir el jamón de Teruel se utilizan hembras cruzadas de las razas Landrace y Large White (izquierda) y verracos Duroc (derecha)

Razas utilizadas

Fundamentalmente, son razas extranjeras de alta producción: cerdas Landrace, Large White o sus cruces, y verracos diversos (razas Hampshire, Large White, Blanco Belga, Duroc, Pietrain, o sus cruces); incluso hay diferencias en función de estirpes, híbridos comerciales, etc. Por tanto, se utiliza una genética de calidad buena o alta, en un panorama similar al de las aves. Las grandes empresas extranjeras de genética porcina irrumpen con gran fuerza, entre ellas las holandesas, algunas españolas y, muy escasamente, las aragonesas.

Se trata de un grave defecto de servidumbre de las explotaciones aragonesas y de colonialismo foráneo que, aunque no es fácil resolver por completo, habría que intentar solucionar al menos parcialmente con aportes propios, dada la importancia del sector porcino en Aragón. No obstante, en los últimos años están apareciendo iniciativas mixtas muy prometedoras (centros de Inseminación Artificial de alta genética y granjas de selección) a las que cabe augurar un éxito completo.

Alimentación

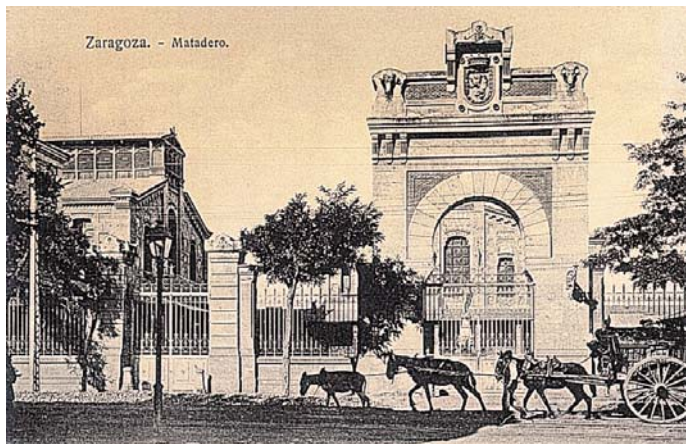
En general, la alimentación se basa en piensos muy estudiados, a libre disposición en las primeras edades y, posteriormente, racionados.

En este apartado, es necesario resaltar el grave problema que supone la transformación de las materias primas aragonesas fuera de la Comunidad: los cereales son enviados al exterior y devueltos después transformados en pienso, por lo que el correspondiente valor añadido queda allende el territorio aragonés. Es otro de los puntos negativos que se deben resolver. La cebada producida en Aragón es una cebada “viajera”, con kilómetros de ida y vuelta; cuanto mayor es el recorrido, más cara llega al productor aragonés de cerdos y, siempre, con el beneficio para el integrador o la industria del exterior que ha realizado la transformación. Idéntico comentario podría hacerse sobre el maíz.

Integraciones

Buena parte de la producción y comercialización de la empresa de porcino en Aragón se encuentra basada en la integración, especialmente en el caso del cebo. El integrador aporta el ganado, el pienso y la atención técnico-sanitaria, y comercializa el producto. El ganadero integrado pone su trabajo y las instalaciones, y recibe a cambio entre 1.600 y 1.900 pta por lechón, según su productividad, en el caso de las granjas de reproductoras, o 1.200 a 1.300 pta por cerdo para sacrificio en los cebaderos; estas cifras pueden estar sometidas a primas o penalizaciones, en función de los resultados, y a oscilaciones en los contratos, según el precio de mercado del cerdo.

Destacan como áreas claramente integradoras la franja oriental, La Litera, junto con la Hoya de Huesca y los Monegros, en la provincia de Huesca. En Teruel este fenómeno se da menos: incluso en las comarcas porcinas importantes (Valderrobres), casi la mayoría no están integradas. Por último, en Zaragoza, el Bajo Ebro, el entorno de la capital y el área de Bardenas-Cinco Villas ofrecen también un elevado porcentaje de integraciones en todos los tipos. En las correspondientes a empresas del exterior, el valor añadido de la comercialización del cerdo no repercute en el ganadero, ni siquiera en Aragón, pues los ani-



Vista del Matadero de Zaragoza, construido en 1885, uno de los edificios industriales más avanzados en su época

males son, en su mayoría, sacrificados fuera de la Comunidad. Concretamente, los sacrificios de porcino en Aragón suponen poco más de un millón de cabezas, frente a los casi seis millones de cerdos cebados. En consecuencia, el ganadero actúa como un simple asalariado de la empresa integradora, pues recibe sólo una parte de la “tarta”, aunque sea segura y le apoye en su subsistencia.

En el caso de las integradoras aragonesas, los ingresos brutos obtenidos, aunque el sacrificio se realice fuera, quedan en Aragón. Por ello es necesario apoyar y promocionar estas empresas en sus distintas modalidades, aunque parte del posible valor añadido vaya a los mataderos foráneos.

En resumen, tanto la genética como la alimentación, la asesoría técnica y el capital se hallan, en muchos casos, supeditados a las empresas integradoras, lo cual no es malo en sí mismo, pues dinamiza una zona; pero si esa integración es externa, determina una casi total dependencia del exterior, amén de una fuga del valor añadido. Así, aunque el subsector porcino es muy dinámico, tiene una base estructural poco firme, ya que se mantiene, en buena medida, gracias a las integraciones, que, en función de cómo vaya el mercado, pueden disminuir o aumentar, por lo que las estructuras sociales y físicas (granjeros, instalaciones, etc.) dependen totalmente de aquéllas. Es muy necesario, pues, potenciar las integradoras aragonesas

y, sobre todo, aquéllas que presenten estructuras contractuales más sólidas y que dejen participar de la “tarta” al granjero en mayor medida (integraciones cooperativas).

Por ello se reclama un mayor apoyo oficial a los intentos que está realizando una serie de empresas privadas aragonesas como integradoras de ganado porcino para formar grupos más potentes (Appave) e, igualmente, a los esfuerzos que sobre la gestión coordinada de la producción porcina y su comercialización posterior han iniciado determinadas cooperativas (Virgen del Rosario en San Mateo de Gállego; San Miguel en Tauste; Ganadera de Caspe; Ganadera de Monegros en Bujaraloz y Porcinco en Ejea de los Caballeros) reunidas en el APA de porcino nº 82, que forma parte de la UTECO de Zaragoza, y la misma GUCO de Valderrobres (Teruel). Algunas empresas multinacionales están asociándose también con otras aragonesas, incluso cooperativas, y han pasado a crear grupos de actividad muy importantes (Hypor y Pic, entre otros) en el campo de la genética, la reproducción, etc.

Riesgo medioambiental

Las granjas de porcino son explotaciones intensivas sin tierra y con un alto poder contaminante, debido a la gran concentración de animales que presentan y a las características de sus excretas (los purines o excrementos del cerdo). Cuando su densidad es elevada en una zona, la situación

puede llegar a ser muy delicada, sobre todo si la superficie agrícola es limitada o no hay un sistema bien organizado de balsas de purines y una racional distribución de los mismos en las tierras de labor.

La UE ha establecido una normativa que limita el número de animales, en función de su producción de estiércol y de las posibilidades de que éste pueda ser absorbido y neutralizado por el suelo agrícola. Siguiendo este criterio en el conjunto de Aragón, y sin tener en cuenta las especies ovina y caprina (no consideradas por la UE, ya que sus excretas son menos problemáticas), se hallarían cubiertas unas 342.000 ha cultivables del total existente (1.760.704 ha), de modo que sólo se alcanza la quinta parte (19,42%) de la superficie. Esto indica que el territorio aragonés puede aceptar aún una mayor carga ganadera sin dificultades, sobre todo en determinadas áreas. Sin embargo, se debe poner atención sobre algunas comarcas, y más concretamente en algunos municipios, en donde la concentración de ganado no sólo es elevada, sino que incluso puede estar en conflicto con la normativa de la UE. En esas áreas, los problemas ambientales empiezan a ser realmente preocupantes, como ya se avanzaba al hablar del bovino de carne.

Ante todo ello se debe adoptar una postura constructiva: hay que avisar del problema, pero a la vez buscar soluciones, pues las explotaciones porcinas crearon, crean y



En Aragón se ceban unos seis millones de cerdos anuales, de los que sólo poco más de un millón se sacrifican en mataderos de la tierra

seguirán creando riqueza en las zonas rurales de Aragón. Las investigaciones actuales sobre neutralización o alternativas económicas de los purines aún no han arrojado resultados suficientemente claros, pero es de esperar el logro de soluciones válidas para un futuro no lejano.

Industrialización y transformación

Exceptuando las industrias jamoneras ubicadas en las zonas altas de Teruel y en la Ribagorza oscense, la industrialización y transformación del porcino no es elevada en Aragón. Sólo cabría añadir algunas instalaciones dispersas en los alrededores de Zaragoza (polígono de Malpica, La Muela, Óscar Mayer, etc.) y en las faldas del Moncayo. Éste es, pues, uno de los retos importantes y otra de las grandes posibilidades de futuro para la región.

En Aragón se sacrifica, como queda dicho, poco más de un millón de cerdos al año, por lo que el simple fomento de esa industrialización permitiría elevar esta cifra y obtener un mayor valor añadido, que en el caso del porcino puede llegar a duplicar o triplicar el valor inicial. Es obvio que en otros sitios los sacrifican y transforman. ¿Por qué no hacerlo en Aragón? Por ello no es extraño que surjan propuestas de las más importantes integradoras foráneas para poner en marcha mataderos en la Comunidad; en la actualidad, hay una que pretende crear unas instalaciones para el sacrificio de cuatro millones de cerdos por año.

Apoyo técnico e investigación

El sector porcino de Aragón no recibe demasiada atención por parte de los organismos oficiales, en lo que se refiere a asesoría técnica a los ganaderos y apoyos en líneas de investigación, a diferencia de lo que ocurre en otras zonas como Cataluña o Navarra. Los Servicios de Extensión Agraria y las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Porcina deberían ampliar sus actividades en este ámbito, e incrementar las relacionadas con la formación y la difusión de conocimientos.

Existe una equivocada postura que penaliza a los monogástricos (cerdos, aves y conejos) en todo lo relacionado con proyectos de investigación, becas de estudio, asesoría técnica oficial para el ganadero, etc. Se dice que ese gran hueco deben cubrirlo las empresas; y esto, en principio, no es malo, pero su actuación debería estar apoyada por las ayudas institucionales. El pujante sector porcino aragonés bien merece ese apoyo en proyectos de trabajo riguroso, con becas para jóvenes licenciados que permitan formar a un personal muy necesario para prestar, en el futuro, una buena colaboración al empresario de porcino.

Además, sería conveniente considerar la necesidad de establecer centros dedicados a la selección de los animales, al estudio de la calidad y tecnología de la carne, etc., por parte de los propios empresarios en coordinación con otros centros de investigación oficiales (Facultad de Veteri-

naria, Servicio de Investigación Agroralimentaria, etc.), que permitan desarrollar la labor de investigación, difusión y asesoría antes citada, para tratar de disminuir las dependencias que hoy se dan y favorecer la transformación de los productos.

Se sabe producir y se dispone de lugares en los que industrializar. Quizás falten la voluntad o el apoyo moral para lanzarse a la transformación, incluso para tratar de abrirse a los mercados exteriores. Poco a poco se van llevando a cabo interesantes iniciativas en este sentido (exportación de jamones a Japón, por ejemplo), pero son sólo casos muy concretos. Hay todavía mucho por hacer: estas líneas tienen, por eso, la intención de contribuir a estimular y animar a los empresarios del sector porcino, pues son actuaciones que pueden producir gran beneficio para Aragón.

LOS PRODUCTOS DE CALIDAD DEL CERDO

Jamón de Teruel con Denominación de Origen

Como ya se ha señalado, las peculiares condiciones ambientales de las zonas altas de Teruel (clima frío y seco) propiciaron desde antiguo la curación artesanal de jamones de alta calidad, a partir de primitivas razas de cerdos celtas y de otros mediterráneos, procedentes de levante: “molineses” ubicados en tierras de las mesetas de Daroca y



Estrella al fuego y logotipo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Jamón de Teruel"

lo ha reconocido recientemente como Denominación de Origen Protegida (DOP).

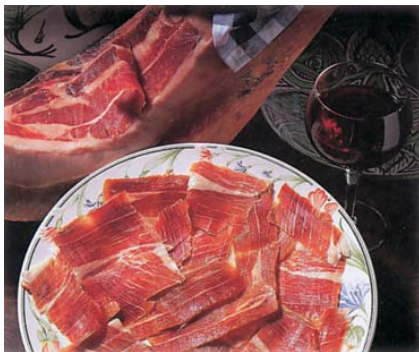
Los actuales Jamones de Teruel con D. O. se obtienen a partir de cerdos cruzados (fundamentalmente "verracos" de raza Duroc sobre hembras Landrace y Large White), alimentados con piensos naturales controlados y que se sacri-

Calamocho, ascendiendo por el Jiloca, y "morerellanos" en las serranías del Maestrazgo y Gúdar.

La singularidad de estos jamones, estimada incluso en la antigua Roma, ha permitido que el Jamón de Teruel fuera el primero en España que recibiera el reconocimiento de una Denominación de Origen. Su reglamento y el Consejo Regulador fueron aprobados mediante una Orden del Ministerio de Agricultura de 26 de octubre de 1984. La Unión Europea, por su parte,

fican hacia los 8 ó 9 meses de edad, con un peso en vivo entre 110 y 130 kg. Tras la preparación de los perniles en fresco (cuyo peso no debe ser inferior a 11,5 kg), hay que someterlos a salazón durante un máximo de 14 días, aunque este plazo puede variar en función del peso de las piezas. Después son lavados con agua templada, para eliminar la sal superficial, y pasan a la fase de asentamiento en cámara entre 3 y 4° C, con una humedad relativa del 80 al 90%, durante 45 a 90 días, según el peso.

A continuación, se procede al secado, maduración o curado: los jamones se mantienen colgados en naves adecuadas y con el ambiente natural propio del clima frío y seco de las tierras turolenses, con altitud superior a los 800 m. Todo el proceso dura, como mínimo, 12 ó 14 meses. Después de esta elaboración, casi artesana, el peso del jamón oscila entre 8 y 9 kg; nunca debe bajar de 7 kg. Los jamones adscritos a la Denominación de Origen se reconocen, primero, porque presentan la pata y la pezuña, y porque muestran, como marca de control del Consejo Regulador, una



Apetitosas lonchas de jamón de Teruel

estrella de ocho puntas y la palabra “Teruel” grabadas a fuego sobre la corteza, a lo que se une el correspondiente brazalete numerado como identificación.

Tanto las granjas productoras del ganado como los mataderos autorizados y los secaderos, que son registrados y controlados por el personal técnico del Consejo Regulador, deben estar situados en la provincia de Teruel. En total, la actividad abarca 173 explotaciones ganaderas, 44 industrias jamoneras y 10 mataderos. En los últimos años se ha triplicado la producción de Jamón de Teruel: de 73.000 piezas en 1995 a 236.000 en 1999.

En los concursos nacionales y de la Denominación de Origen celebrados en Calamocha y en Teruel, la calidad del Jamón de Teruel, tanto en su aspecto externo, al corte e infiltración, como en la valoración sensorial a través de “catas ciegas”, ha consolidado su valía no ya sólo respecto de otros jamones serranos, sino incluso frente al ibérico. El Jamón de Teruel con D. O. ofrece unas magníficas características: atractiva coloración roja y brillante, elevada infiltración grasa y agradable combinación de olor y sabor, todo lo cual le permite competir con jamones serranos de la más alta cualificación.

Las actuaciones emprendidas en cuanto al control de la base genética, la alimentación y la calidad del producto han sido coordinadas por la Facultad de Veterinaria de Zaragoza y la Diputación Provincial de Teruel en su finca

de El Chantre. A ello se han unido las labores de promoción y difusión comercial apoyadas por la Diputación General de Aragón y el propio Consejo Regulador.

Todas estas actividades están permitiendo una difusión amplia del producto dentro de la propia región y también hacia Levante y Cataluña, además de la consolidación de algunas operaciones de exportación ya iniciadas (incluso a los EE. UU. y Japón) que ofrecen el producto, para su comercialización, en forma deshuesada o en lonchas, modalidad más atractiva para los mercados del exterior. Por su parte, un aprovechamiento integral de todo el cerdo a través de la elaboración de paletas, lomos y embutidos, dentro de marcas de calidad, apoya las iniciativas citadas.

Como consideración final, se debe resaltar que al arrimo de la D. O. “Jamón de Teruel” se ha revitalizado de forma clara el sector industrial jamonero en la provincia, alcanzando una producción anual próxima a los tres millones de piezas. Ello ha supuesto un importante apoyo para la economía turolense, muy especialmente en las zonas más deprimidas.

Por último, no parece necesario aportar ninguna receta culinaria con el Jamón de Teruel como base, pues, en definitiva, “bien se vale solo” o con sencillos acompañantes que no desvirtúen su verdadera calidad: una simple ensalada, pan, vino y navaja o, como mucho, espárragos o melón. ¡Rico, rico!



Besugo asado con longaniza de Teruel

Ingredientes:

Un besugo; una longaniza entera; un limón; dos dientes de ajo; perejil; aceite de oliva y sal.

El besugo debe limpiarse y desescamarse antes de secarlo bien con un paño. Seguidamente, se practican unas incisiones en el costado que luego, en el horno, deben quedar situadas hacia arriba, para introducir en ellas rodajas de limón. Se sazona y se coloca en un asador junto con una longaniza entera —o dos, según su tamaño—, dispuesta como si sitiara al pescado. Ambos ingredientes se rocían después con un majado hecho a base de ajo, perejil, aceite y un poco de jugo de limón. Se introduce la fuente en el horno y se mantiene durante treinta minutos a fuego mediano.

Alguna variante incluye trocitos de longaniza, en lugar o además del limón, dentro de las incisiones.

Este plato constituye una curiosa modificación turolense, propia de época navideña, de una tradicional receta costera.



Longaniza de Aragón

Conocido tradicionalmente en la región, este magnífico embutido recibió el reconocimiento de marca “Aragón Calidad Alimentaria” por Orden de 25.01.93 (BOA 5.02.93) del Departamento de Agricultura de la Diputación General de Aragón.

Para ostentar dicha marca, la Longaniza de Aragón tiene que haber sido elaborada en territorio aragonés, con carne magra de cerdo (mínimo 70%) y panceta, papada o tocino (máximo 30%) picados y amasados, más la adición de diversos condimentos, entre ellos sal común, ajo, pimienta, orégano, nuez moscada, anís o vinos olorosos y otras especias naturales, según los métodos tradicionales. El picado debe tener entre 4 y 8 mm, y el embutido de la masa ha de realizarse en tripa natural de cerdo con un calibre de 30-40 mm, tras lo que se procede a un ligero estufaje (ambiente controlado con elevación de temperatura) y curado. El producto se presenta en forma de herradura, con una longitud total de 20 a 70 cm, y ofrece corte uniforme y de color rosado.



Longaniza de Aragón

La Longaniza de Aragón se halla sometida al correspondiente control oficial que comprueba la corrección de todos los pasos desarrollados para su fabricación y las características y composición final del producto. Entre ellas destaca un máximo de 40% de humedad y del 52% de grasa sobre sustancia seca y mínimo del 35% de proteína. Es posible emplear hasta el 9% de hidratos de carbono y admite la adición de determinados conservantes autorizados.

Para su venta, el producto se presenta debidamente envasado, etiquetado e identificado, y se podrá incluir la palabra “Teruel” si se ha fabricado con cerdo procedente de la Denominación de Origen “Jamón de Teruel”. En la actualidad existen quince industrias que fabrican la Longaniza de Aragón.

Este embutido, de peculiar gusto, a la vez recio y exquisito, puede saborearse como entrante, en guisos y cocidos, donde reina siempre, o a solas con pan y vino.

En el recuerdo de nuestras tradiciones religioso-gastronómicas luce espléndidamente la Longaniza de Aragón con ese dicho que reza “Jueves lardero, longaniza en el puchero”, repetido todos los años. Por ello se ha incluido, al principio de este apartado, un plato con una sorprendente mezcla de sabores y en el que la longaniza ocupa un lugar importante.

Lomo embuchado

Otro interesante producto del cerdo, al que cabe augurar un positivo futuro, es el lomo embuchado. El Departamento de Agricultura de la Diputación General de Aragón, mediante Orden del 19.10.93 (BOA 29.10.93), aprobó el reglamento de la marca “Aragón Calidad Alimentaria” para este embutido, que debe ser elaborado por industrias ubicadas en Aragón. Se utilizarán lomos frescos y enteros de cerdos castrados o de cerdas que no se hallen en celo en el momento del sacrificio, y que no hayan gestado ni parido. Dichos lomos, tras ser suavemente salados, se adoban con condimentos naturales, fundamentalmente pimienta y pimentón. A continuación, se embuten en tripa y se mantienen en curación al menos durante sesenta días. Han de poseer un calibre superior a 60 mm, con corte homogéneo y liso, color sonrosado y una humedad inferior al 50%, acompañados de sabor y olor suaves y muy agradables.

Para su comercialización, el lomo puede presentarse entero sin envasar o bien envasado al vacío, entero también, troceado o fileteado. En todos los casos deberá hallarse etiquetado e identificado, como corresponde a un producto de calidad contrastada. Si el lomo procede de cerdos controlados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Jamón de Teruel”, puede constar la palabra “Teruel”. En total, nueve empresas fabrican este producto, con una producción cada vez más amplia.



Lomo embuchado acompañado de otros exquisitos productos del cerdo

Parece innecesario hablar de las posibilidades en la mesa del lomo embuchado, especialmente del derivado de cerdos procedentes de la D. O. “Jamón de Teruel”, que poseen un color más oscuro al corte y mayor infiltración grasa. En cualquier tabla de entrantes destaca su calidad.

Paleta curada

La paleta es, quizá, una de las partes del cerdo menos conocida, pese a que también ofrece unas notables posibilidades comerciales. Mantiene una estimable calidad y, sin embargo, su precio suele ser muy inferior al del jamón.

Para promocionar el potencial porcino de la región aragonesa y evitar que saliera de la Comunidad el valor añadido que genera, además de reconocer las magníficas condiciones naturales existentes para su elaboración y la abundante materia prima disponible, se adjudicó a la paleta curada la marca “Aragón Calidad Alimentaria”, mediante Orden de 19.10.93 (BOA del 29.10.93) del Departamento de Agricultura de la Diputación General de Aragón.

Esta paleta sólo puede ser elaborada por industriales ubicados en Aragón. Se deben emplear las extremidades anteriores, frescas, de cerdos castrados o de cerdas que reúnan las mismas condiciones exigidas para el lomo



Lomo embuchado y paleta curada

embuchado. Las piezas se someten a salazón en pila y la curación se realiza tanto de forma natural como artificial (acondicionamiento de temperatura, etc.), siempre que se mantengan, durante la maduración, en ambiente natural.

El proceso de elaboración tendrá una duración total superior a siete meses, de los que al menos tres corresponderán a la fase final de maduración. Estas paletas han de tener un peso superior a 4 kg y un máximo de 55% de agua, deben ofrecer un color rojo brillante al corte y han de presentar una ligera infiltración grasa en el músculo, además de agradables sabor y olor.

Su presentación podrá ser al natural, entera o deshuesada, y también envasada al vacío entera, deshuesada o fileteada. Todas las presentaciones irán debidamente etiquetadas e identificadas para su estricto control. Como en el caso de los anteriores productos citados, las paletas que procedan de cerdos correspondientes a la D. O. "Jamón de Teruel" podrán incluir la palabra "Teruel" en su etiquetado.

Recordemos, finalmente, lo señalado al principio: la paleta puede presentar una magnífica calidad y, sin embargo, su precio es muy inferior al del jamón. En la actualidad hay cuatro empresas que se dedican a su preparación.

Morcilla de Aragón

En España, la morcilla fue y es el embutido pobre del cerdo. Sin embargo, cada región ha sabido enriquecerlo en

sabores y olores aprovechando todo aquello que abundase o fuera típico en el lugar. La morcilla de Aragón es un claro ejemplo de sencillez e imaginación a la hora de transformar y enriquecer el producto, lo que le valió el reconocimiento de la marca “Aragón Calidad Alimentaria” por Orden 5.07.95 (BOA del 14.07.95) del Departamento de Agricultura de la Diputación General de Aragón.

Esta morcilla debe ser elaborada en Aragón a partir de sangre fresca y manteca de cerdo, arroz, cebolla (Blanca de Fuentes o Grano de Oro) y piñones o avellanas. Parte del arroz puede sustituirse por pan rallado y se permite la adición de condimentos diversos: sal común, azúcar, pimienta, anís, canela, clavo y cualquier otra especia natural empleada tradicionalmente en Aragón, pero no aditivos.

Tras la cocción y amasado, la pasta resultante se embutirá en tripa natural de cerdo o de vacuno con un calibre superior a 35 mm, atando la masa embutida cada 15 cm. Nuevamente sometido a cocción, el producto se presenta en forma de ristra.

El corte será homogéneo y de color negro o negruzco, con los piñones enteros, y exterior blanco o negro, según la tripa empleada. La morcilla de Aragón deberá comercializarse envasada, etiquetada e identificada. Los controles oficiales permiten una contrastada calidad de este producto, tanto desde el punto de vista sanitario como en lo referente a su composición. Así, la humedad debe hallarse

entre el 45 y el 60%; la grasa, con un máximo del 37% sobre sustancia seca; las proteínas, con un mínimo del 12%, y los hidratos de carbono, con un máximo del 55% (puede ascender al 70% si lleva pan). Como puede apreciarse, se trata de un humilde, económico y tradicional alimento que, sin embargo, tiene un razonable equilibrio en nutrientes y que formó parte durante siglos de la alimentación básica de los hogares aragoneses.



La morcilla, gran señora, y más si es de Aragón



Pimientos del piquillo rellenos de morcilla

Ingredientes:

*16 pimientos del piquillo pelados y asados;
500 gr de morcilla; 100 gr de piñones; media cebolla;
medio litro de leche; dos cucharadas de aceite de oliva y sal.*

*Para la salsa: seis pimientos verdes finos; 50 gr de mantequilla;
media cucharada de barina; un cuarto de litro de leche;
pimienta blanca molida y sal.*

Se pone el aceite en una cazuela pequeña y se dora en ella la cebolla cortada a trocitos, añadiendo enseguida los piñones para que se tuesten bien. Después se saca la morcilla de la tripa y se coloca en la cazuela junto con la leche, removiendo el contenido para que todo quede bien mezclado. Se rectifica de sal y se deja que la pasta resultante se enfríe un poco para poder manipularla.

La salsa se elabora friendo un poco, no demasiado, los pimientos verdes y haciendo una bechamel con el resto de los ingredientes. Cuando está ligada la salsa, se añaden los pimientos fritos sin las semillas ni el rabo, se tritura todo y se pasa por el colador. Después se mete la “farsa” (relleno) de la morcilla dentro de los pimientos del piquillo y se calientan al horno para colocarlos, finalmente, en el plato sobre la salsa de los pimientos verdes. Barato y sabroso.



Son cinco las empresas aragonesas que producen en la actualidad este producto con arreglo a las normas de la “C de Calidad”.

Su consumo es variado: en fresco, asadas, cocidas, fritas, enteras o en rodajas; sirven de complemento en entrantes, tapas y guisos y en cocidos tradicionales, normalmente junto a la longaniza y el chorizo. En la página anterior figura, a modo de exquisito ejemplo, una receta oscense en la que la morcilla destaca como materia básica.

Conserva de cerdo en aceite

Al objeto de potenciar el proceso de industrialización del porcino aragonés y para tratar de alcanzar un máximo valor añadido en el sector, el Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón aprobó el reglamento de la marca “Aragón Calidad Alimentaria” para la conserva de cerdo en aceite, mediante Orden del 12.12.97 (BOA 12.01.98). Dicha conserva se elabora con longaniza, lomo y costilla frescos de cerdo.

La longaniza deberá pertenecer a la marca de calidad alimentaria reconocida por el Gobierno de Aragón, y el lomo y la costilla habrán de proceder de cerdos castrados o de cerdas jóvenes que estén fuera de celo en el momento del sacrificio. Se utilizarán como condimentos sal común, ajo, perejil, hierbas aromáticas y vinagre. Como

conservante, únicamente aceite de oliva de calidad, sin manipular.

Para la elaboración se procederá al adobado de lomo y costillas, que se mantendrán en salazón, durante al menos cuatro días, en un medio con 0-5° de temperatura y 90-97% de humedad relativa. Después se realizará el “oreo”, durante un mínimo de siete días, a 3-5° de temperatura y con el 75-80% de humedad. La longaniza, una vez embutida, también deberá orearse entre siete y ocho días.

Tras el oreo, las piezas se trocearán y freirán en aceite vegetal, dejándose escurrir a temperatura ambiente. Finalmente, se envasarán en tarros de cristal o de cerámica con cierre hermético, añadiendo aceite de oliva hasta cubrir todas las piezas, tras lo que se procederá al cierre de los envases. En el troceado, las lonchas de lomo tendrán un grosor mínimo de 1,5 cm, y las piezas de longaniza y de costilla medirán al menos 6,5 cm de longitud.

Esta conserva deberá presentar color dorado en las piezas, propio del frito uniforme, y aceite limpio sin turbidez ni partículas. La carne debe ofrecer consistencia jugosa, con olor y sabor agradables. La presentación puede ser específicamente de lonchas de lomo, longaniza o costilla o bien de surtido de las tres variantes.

Este tipo de conserva ha sido tradicional en numerosos pueblos de Aragón, por lo que es muy interesante pro-

mocionarla de manera industrial y controlada mediante la “C de Calidad”, para que logre una mayor difusión.

Chorizo

En apoyo del interés de ganaderos de porcino y de los industriales, y como reconocimiento a su excelente calidad, el Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón adjudicó la marca “Aragón Calidad Alimentaria” para el embutido de chorizo mediante Orden de 9.07.99 (BOA 21.07.99).

En la elaboración de este chorizo se emplea un mínimo del 60% de carne magra de cerdo y un máximo del 40% de tocino de sus partes grasas; como condimentos, sal común, pimentón, ajo y otras especias características.

Tras picar la carne en trozos de entre 4 y 8 mm, se añaden las especias y condimentos, se amasa la mezcla hasta obtener buena ligazón y uniformidad y se embute la pasta resultante en tripa natural de cerdo con calibre de 30-40 mm. Después, se procede a su secado y curación. Este embutido se presenta en forma de herradura, con una longitud no menor de 20 y no mayor de 70 cm, aunque también puede comercializarse en ristras. Ofrece un corte homogéneo y liso, con coloración bien diferenciada entre la carne y el tocino. Como en los casos anteriores, deberá hallarse perfectamente controlado en su fabricación e identificado mediante las correspondientes etiquetas.

Este reciente producto aragonés de calidad es, junto con la longaniza, la morcilla y otras exquisiteces del cerdo, materia prima obligada en la mayoría de los cocidos y potajes tradicionales en Aragón, a base de judías o garbanzos. Cabe recordar, como ejemplo, el explosivo plato “Cocido y pelotas de carnaval”, para el que, evidentemente, hay que hallarse bien preparado. Amén de que siempre resulta apetitoso su consumo directo con el simple acompañamiento de pan, vino y navaja.

Y con el clásico chorizo finaliza la casi interminable lista de productos de calidad reconocida en Aragón procedentes del nunca bien ponderado “tocino”, hucha de tantas familias rurales, durante siglos.



AVICULTURA

La avicultura en general y las gallinas muy en especial han tenido una notable importancia en esta tierra como ganado menudo directamente proveedor de huevos y carne para la familia aragonesa. El corral y el huerto han formado parte destacada de su base alimenticia hasta casi las puertas del tercer milenio.

Sin embargo, las referencias documentales sobre su producción son muy escasas. Fue, como cabe suponer, meramente artesanal y rutinaria; precisamente, en el Congreso de Ganadería celebrado en Zaragoza en 1903 hubo un tema sobre avicultura, cuyo ponente, Salvador Castelló, indicó la necesidad de incorporar modernas explotaciones intensivas en la región, pues señalaba que, en ese aspecto, «Aragón se halla especialmente atrasada».

No obstante, se conservan algunas interesantes referencias históricas. Por ejemplo, las que señalan la existencia de la Alfóndiga, un mercado cubierto construido en Zaragoza por Moisés Alfaqui en tiempos de Pedro III, al que la población musulmana llevaba las aves para su venta; el citado rey indicaba al bayle o administrador regio de Zaragoza, en 1279, que «no les exigiera impuestos por dicha mercancía, ya que eso podría suponer el desinterés en su producción y, por ende, el desabastecimiento». Así,



Gallina de Sobrarbe

pues, en principio, parece que la producción avícola pudo estar en manos moriscas durante la época medieval, posiblemente como otros ganados y una buena parte de la tierra, especialmente de regadío, según se observa en numerosos documentos de la Casa de Ganaderos de Zaragoza.

El interés por la avicultura fue despertándose en Aragón hacia el siglo XVIII. En 1781, Dieste y Buil hablaba de la importancia de la producción avícola emergente, en un estudio económico comparati-

vo realizado entre la producción de carne de ganado lanar —quizá, el sector ganadero de renta más importante de la región en aquellos tiempos— frente a una verdadera granja avícola de 6.000 ponedoras; el autor insistía en el interés que tendría el desarrollo de la avicultura en una zona pobre y árida como los Monegros.

Por otra parte, Asso, en 1798, apuntaba que las gallinas de Fuentes de Ebro y las de Mediana «tienen la repu-

tación de ser las más fecundas del reino». No se sabe cómo eran ni cuál podía ser su nivel productivo, pero lo cierto es que ese concreto enclave ofrecía unas gallinas de alta producción, quizás por un esmerado cuidado o un proceso selectivo “ad hoc”.

La población avícola cambió rápidamente en el siglo XIX y sobre todo a mediados del XX, de forma que, en realidad, desaparecieron prácticamente todas las razas autóctonas y los sistemas de producción antiguos, dada la enorme velocidad reproductiva de las aves, potenciada mediante las modernas incubadoras. Sólo algún resto de aquellos primitivos ejemplares queda en áreas de montaña, en torres, masías o pardinias aisladas. Es el caso, por ejemplo, de la gallina de Sobrarbe, en peligro de desaparición, y posiblemente alguna raza más, aún ignorada y escondida en algún otro punto de Aragón.

En definitiva, la actual avicultura aragonesa, intensiva e industrializada, que en poco se parece a la de hace sólo cincuenta años, ha actuado entre las décadas de los sesenta y ochenta como dinamizadora de numerosas comarcas rurales de la región.

CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR

El sector avícola en Aragón tuvo en épocas pasadas una mayor importancia económica y social que la actual. En los

últimos años ha descendido su importancia relativa, a la vez que se producía el crecimiento de los sectores porcino y de bovino de carne. Por otra parte, su anterior acción dinamizadora y de efecto social en las áreas rurales es igualmente menor hoy día, ya que gran cantidad de medianas y pequeñas explotaciones han dejado paso a grupos y empresas de mayor dimensión.

No obstante, el sector sigue aportando en Aragón un total de 24.002,7 millones de pesetas como valor de su producción final (18.312,9 millones en carne y 5.689,8 millones en puesta), cifra muy importante que supone el 16,26% de la Producción Final Ganadera de la región y el 8,52% de su Producción Final Agraria, lo que equipara este sector en la Comunidad al ovino (sin primas UE) o al frutícola. Destaca la superioridad de la producción de carne de ave, algo más de tres veces superior a la de huevos; ello condiciona la estructura general del sector, que presenta una orientación mayoritaria hacia el *broiler* (pollo de carne).

PRODUCCIÓN DE CARNE

En Aragón se ceban aproximadamente 70 millones de pollos cada año (unas 60 aves por aragonés), en granjas que han evolucionado hacia modelos de empresa mediana y grande, haciendo desaparecer, prácticamente, el grupo de pequeñas explotaciones (minifundio avícola) con menos de 5.000 plazas. Este sector (cuadro 6) llega a supor-

ner el 12,40% de la producción ganadera aragonesa y el 6,50% de la final agraria.

Huesca se muestra, de forma clara, como la provincia con una media de empresas de mayor tamaño, frente a Teruel o Zaragoza; el promedio aragonés alcanza más de 20.000 plazas por granja, lo que supone unos 100.000 pollos cebados como media anual, a partir de cinco tandas por año, como mínimo.

El sistema de producción general se basa en la integración. Existen dos grandes empresas integradoras radicadas en Aragón (DOUX en Zaragoza, mayoritaria, y PORTA en Huesca), empresas que, a su vez, integran otras explotaciones avícolas fuera de Aragón. Junto a ellas concurren diversas empresas foráneas (UVESA de Navarra; COPAGA, GUISSONA, etc. de Lérida; y también alguna riojana).

Cuadro 6. Valor de la producción de carne de ave

	Huesca	Teruel	Zaragoza	Aragón
Carne de ave (millones de pta)	7.601,20	2.662,60	7.969,10	18.312,90
Sector Ganadero (%)	10,18	12,22	15,59	12,40
Producción Final Agraria (PFA) (%)	6,06	5,78	7,23	6,50

Fuente: DGA. Departamento de Agricultura. 1998

Como muestra de la acción de estas integradoras, de los 70 millones de *broilers* cebados en Aragón sólo son sacrificados en la región unos 12-14 millones, por lo que la elevada cantidad de aves restante sale fuera, con la pérdida de valor añadido que ello supone.

En avicultura, en general, y más especialmente en carne, la integración provoca una casi completa dependencia del integrador, más estricta incluso que en el caso del porcino. La dependencia de la base genética animal es total. El avicultor difícilmente puede independizarse en este sentido, mientras que en el porcino era, en cierto modo, posible. El singular sistema de reproducción industrial de la gallina



Granja de pollos para carne

(incubación) hace que las integradoras posean granjas de reproductoras y núcleos de incubación tan costosos que no son asequibles para un avicultor normal.

Asimismo, la singularidad del sacrificio en avicultura (tamaño de la pieza, faenado, etc.)

conlleva la existencia de mataderos específicos y privados, por lo que no es tan fácil elegir. Por ello, las propias integradoras poseen también sus mataderos, cerrando así el ciclo completo de la cadena: granja de reproductoras y núcleos de incubación, fábrica de piensos, granjas integradas y mataderos especializados, junto con el seguimiento técnico que también proporciona la misma integradora.

Aragón alcanza el 16,40% de la producción total de pollitos para carne de toda España, muestra muy clara de su potencial. Hay que recordar, una vez más, que la Comunidad podría abastecer de carne a una población diez veces superior a la suya, con los consumos per cápita nacionales actuales.

Otro aspecto que se repite, como en el caso del porcino, es la situación de los “cereales viajeros” que se producen



Detalle de una granja de gallinas ponedoras con jaulas en batería

en Aragón, son transportados a Navarra o Cataluña y, una vez transformados, devueltos a las naves de engorde de *broilers*, pero ya con su valor añadido “ordeñado” fuera.

De nuevo nos encontramos con la presencia de más de setecientos empresarios asalariados por las integradoras y, por tanto, con la recogida de un frugal pero interesante salario en concepto de mano de obra, naves, calefacción, limpieza, reparaciones, etc.

Deben buscarse otras orientaciones para este sector, tan importante para Aragón y tan necesario para todos en aspectos biológicos y sociales cotidianos, ya que supone la aportación de proteínas económicas, de alto nivel nutricional y de gran impacto en la bolsa de la compra.

PRODUCTOS CÁRNICOS AVÍCOLAS DE CALIDAD

El pollo campero

El clásico “pollo tomatero”, sobre todo aquel curioso tipo de cuello pelado, señor de nuestros corrales, con sus cantos, plumaje y colorines, tan añorado por su sabor y que se halla en la memoria de muchos, a través de recuerdos plenos de conmemoraciones familiares o lúdicas, ya está de nuevo con nosotros. La Orden de 9.05.94 (BOA 23.06.94) del Departamento de Agricultura de la Diputación General de Aragón aprobó la marca “Aragón Calidad Alimentaria” para el pollo campero o de corral.

Este tipo de pollo, cebado en territorio aragonés, ha de corresponder a estirpes controladas de crecimiento lento, y debe ser criado en naves con parques anexos a los que tendrá salida antes de los 42 días de vida, con una densidad máxima de un pollo cada 2 m². En dicho parque, destinado a ejercicio, se dispondrá de vegetación para sombra, con comederos y bebederos suficientes para la alimentación de los animales. Esa alimentación procurará limitar su excesivo engrasamiento, eliminará las harinas de carne y pescado e incluirá tortas vegetales y harina de alfalfa; el 70% de la dieta debe proceder de cereales y derivados. Está prohibido el uso de cualquier tipo de promotores de crecimiento o de finalizadores que modifiquen artificialmente el desarrollo del animal, que tendrá que ser sacrificado a una edad mínima de 81 días. Durante el cebo, no se cortarán picos ni uñas, y se deberán limpiar y desinfectar las naves tras cada tanda, con un vacío sanitario de al menos quince días.

Los mataderos también estarán ubicados en Aragón, a un máximo de dos horas de transporte o 100 km de distancia desde la granja.

Se admiten dos tipos básicos en la presentación comercial de este pollo: el “tradicional”, sin tripas pero con cabeza y patas, y el “listo para cocinar”, sin cabeza ni patas, aunque éstas, con la molleja y el hígado, pueden acompañar a la canal. Las piezas se deberán conservar en frío



Pollo campero, criado en granjas al aire libre

entre 0 y 4°, con una caducidad de siete días tras el sacrificio. Cada canal llevará su etiqueta e identificación correspondientes, para un correcto control de seguimiento.

A través de estas normas, y de otras no citadas, se pretende, por una parte, mantener al máximo el bienestar de los animales durante su crecimiento y, a la vez, alcanzar la mejor calidad posible en el producto. Alguna empresa (“El pollo de la abuela”, por ejemplo) está consiguiendo resultados muy prometedores con esta alternativa avícola, que nos devuelve el buen sabor y la tradición. Quizás la bienhallada gallina de Sobrarbe podría servir, en el futuro, como modelo para este producto de calidad. En recuerdo de aquellos gloriosos “tomateros”, vaya esta recia receta tradicional *al vino tinto*.



Pollo de corral al vino tinto

Ingredientes:

Un pollo campero; media cebolla; un decilitro de aceite; tres dientes de ajo; perejil picado; dos hojas de laurel; dos zanahorias; medio litro de vino tinto con cuerpo; 100 gr de harina; medio litro de caldo de carne; una cucharadita de pimienta negra en grano y sal.

Tras limpiar y flambear el pollo, se corta en doce trozos, se sazona y se coloca en un barreño de loza. Se añaden la cebolla deshecha en gajos muy finos, la zanahoria partida en rodajas, los dientes de ajo, el laurel, la pimienta y el vino tinto, y se deja este adobo reposar durante veinticuatro horas. Después se escurren los trozos del pollo, se pasan por harina y se fríen en sartén, a fuego vivo, con aceite.

Una vez bien dorada la carne, se coloca en una cazuela y se añaden el adobo y el aceite sobrante de la fritura. Cuando el guiso comience a hervir, se agrega el caldo de carne y se deja que continúe cocinando a fuego lento durante tres horas, para que se ablande bien la carne. Se retira la salsa, se pasa por el prensapuré para deshacer bien los restos sólidos y se vuelve a verter en la cazuela, para darle un hervor final. Después de esto, más de uno se cantaría una jotica.



(Foto: P. J. Fatafs)

PRODUCCIÓN DE HUEVOS

El subsector de aves de puesta es menos importante en Aragón que el cárnico (sólo el 23,70% del producto avícola, frente al 76,30% que representa la carne). En el cuadro 7 se observa su menor incidencia tanto en el sector ganadero como en el total de la producción agraria en la Comunidad, aunque supera al conjunto de las hortalizas y el olivar, por lo que posee una clara entidad propia.

En total, existe en Aragón un censo próximo a los dos millones de gallinas de puesta, con una manifiesta superioridad por parte de Zaragoza en la producción de huevos de granja (el 67,57% de Aragón), respecto a la de Huesca (29,28%) y, especialmente, la de Teruel (3,15%), lo que otorga una máxima importancia a las explotaciones de ponedoras ubicadas en el Corredor del Ebro.

Cuadro 7. Valor de la producción de huevos

	Huesca	Teruel	Zaragoza	Aragón
Huevos (millones de pta)	1.665,90	179,40	3.844,50	5.689,80
Sector Ganadero (%)	2,23	0,82	7,52	3,85
Producción Final Agraria (PFA) (%)	1,33	0,39	3,49	2,02

Fuente: DGA. Departamento de Agricultura. 1998

Por otra parte, y aunque la gallina campera (la criada en los corrales familiares del ámbito rural) no es abundante, se halla distribuida de forma regular en las tres provincias, con una cierta superioridad en el caso de Teruel.

En general, las explotaciones de ponedoras están constituidas por unidades empresariales grandes, con un notable grado de independencia. Existen escasas integraciones: la compra de las pollitas de reposición se realiza de forma directa a las diferentes casas comerciales, la preparación del pienso se suele llevar a cabo en cada empresa y la comercialización de los huevos se realiza también de forma independiente, tras sus clasificación y estuchado particulares, incluso con marcas diferenciadas. Aragón no sólo se autoabastece con la producción propia de huevos, sino que hay excedentes notables, aunque la lógica concurrencia de productores foráneos también obliga a la exportación de huevos locales.

La escasa influencia de las integradoras y el mercado libre de compras y ventas son los factores que han contribuido a conformar un sector equilibrado, con razonable tamaño empresarial y buenos equipamientos técnicos.

Los mayores problemas inmediatos pueden aparecer ligados a la contaminación ambiental y al bienestar de los animales. Este último aspecto, muy especialmente por lo que se refiere a las ponedoras enjauladas, se halla en el punto de mira de las normativas de la Unión Europea,



por lo que podría ser objeto de próximas modificaciones en los tipos de jaula, hecho que incrementaría los costes. Se están realizando al respecto numerosos estudios, algunos en la Facultad de Veterinaria de Zaragoza, ya que esta posibilidad influiría de un modo muy importante en el sector.

POSIBILIDADES Y RECOMENDACIONES PARA EL SECTOR AVÍCOLA

Conociendo la capacidad técnica del avicultor y su facilidad de aprendizaje, sería conveniente orientar este sector (tanto en carne como en ponedoras) hacia una mayor diversificación, buscando modos de explotación diferentes que abrieran nuevas oportunidades.

- Pollos y huevos camperos con marca de calidad (ya se han dado interesantes ejemplos en Aragón).
- Palmípedas diversas orientadas hacia la producción de carne, patés, curados y ahumados.
- Avicultura ecológica.
- Especies cinegéticas diversas.



Huevos abiertos

Ingredientes:

*Cuatro huevos; 300 gr de longaniza;
300 gr de tocino entreverado salado; 200 gr de espárragos;
un pimiento morrón asado; cuatro dientes de ajo; perejil;
un vaso de agua y aceite de oliva.*

En una tartera de barro se sofríen los dientes de ajo y una ramita de perejil. A continuación, se añaden la longaniza cortada a rodajas y el tocino entreverado, en filetes. Se moja todo con el agua y se deja hervir cinco minutos antes de incorporar los espárragos, previamente cocidos, y el pimiento cortado a tiras; sobre el conjunto, se cascan los huevos. Después se mete la tartera en el horno y se mantiene, a fuego mediano, durante diez minutos. Este tradicional plato procede de la ribera del Ebro y posee cierta similitud con los típicos “huevos al salmorejo”.



Debe procurarse la promoción de las empresas integradoras aragonesas a través de nuevos modelos cooperativos, con una mayor relevancia desde los puntos de vista empresarial y participativo para el propio avicultor. También es preciso prestar mayor apoyo técnico oficial al sector (mediante cursillos, proyectos de investigación, becas, etc.), de la misma forma que se indicó para el sector porcino. Máxime, cuando en un futuro próximo se prevén cambios para la avicultura por la aplicación de las normativas comunitarias sobre protección y bienestar animal y sobre contaminación ambiental.

Finalmente, el apoyo a la industrialización del producto obtenido (carne y huevos) en fresco, y al estudio y control de la calidad de dichos productos, frescos y transformados, podría potenciar al máximo la permanencia del valor añadido de esta producción en Aragón.

PRODUCTOS DE CALIDAD EN PONEDORAS

Huevos

Manjar cotidiano de ricos y pobres, no por ello se halla menos necesitado de un control riguroso y de una exigente calidad. Así, la Orden de 30.12.93 (BOA 12.01.94) del Departamento de Agricultura de la Diputación General de Aragón aprobó la marca “Aragón Calidad Alimentaria” para los huevos de gallina.

Los huevos amparados por esta marca de calidad deben proceder de gallinas jóvenes en primera puesta, ubicadas en alojamientos cuyas condiciones ambientales no estresen al animal: con buena amplitud, temperaturas nunca superiores a los 29°, correcta ventilación y dos bebederos y 10 cm de comedero por ave. En la alimentación no podrán emplearse harinas de origen animal; al menos un 65% serán cereales, con más del 30% de maíz. Se prohíben, además, los colorantes artificiales para pigmentar la yema.

Por otra parte, estos huevos han de reunir una serie de características referidas a su frescura, a la altura y al color de la yema, y han de superar siempre los 55 gr de peso. Los huevos deben presentarse enteros, limpios y sin lavar, clasificados y envasados, con las correspondientes etiquetas, marcas e identificación, en las que se ha de incluir la fecha de puesta. Efectivamente, los controles ambiental y sanitario, así como la alimentación natural de los animales y la frescura y adecuada selección de los huevos refuerzan la calidad en este sencillo pero apetitoso producto de la tierra. En la actualidad, cuatro avicultores aragoneses producen huevos con esta normativa, en la que se halla terminantemente prohibida la utilización de cualquier producto promotor artificial.

La receta que figura en la página 123 ilustra las posibilidades culinarias de los huevos. En esta ocasión, con acompañamiento de delicias porcinas y vegetales.

BIBLIOGRAFÍA

- ASSO, Ignacio Jordán de: *Historia de la economía política de Aragón*. Ed. F. Magallón, Zaragoza, 1798 (Reed. Guara Editorial, Zaragoza, 1983).
- DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE LA DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN: *Valoración del sector agrario de Aragón*. DGA, Zaragoza, 1999.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (MAPA): *Anuario de Estadística agroalimentaria*. MAPA, Madrid, 1999.
- PORQUET, J. M.: *Gastronomía Aragonesa*. Vol. XII de la *Enciclopedia Temática de Aragón*, Ed. Moncayo, Zaragoza, 1994.
- SIERRA, Isidro: «El ternasco aragonés: descripción y características fundamentales», en *Trabajos IEPGE-CSIC*, nº 19, Zaragoza, 1974.
- Razas aragonesas de ganado*. Diputación General de Aragón, Zaragoza, 1987.
- El sector ganadero de Aragón*. CREA y CAI, Zaragoza, 1998.



41. **Las Órdenes Militares en Aragón** • Ana Mateo Palacios
42. **La moneda aragonesa** • Antonio Beltrán
43. **Los montes, patrimonio natural** • Ignacio Pérez-Soba
44. **Lucas Mallada y Joaquín Costa** • Eloy Fernández Clemente
45. **Los palacios aragoneses** • Carmen Gómez Urdáñez
46. **Realizadores aragoneses** • Agustín Sánchez Vidal
47. **El Moncayo** • Francisco Pellicer
48. **Las reinas de Aragón** • Concha García Castán
49. **Bíbilis Augusta** • Manuel Martín Bueno
50. **La Real Sociedad Económica Aragonesa de Amigos del País** •
José F. Forniés Casals
51. **La flora de Aragón** • Pedro Montserrat
52. **El Carnaval en Aragón** • Equipo de Redacción CAI100
53. **Arqueología industrial en Aragón** • J. Laborda, P. Biel y J. Jiménez
54. **Los godos en Aragón** • M^a Victoria Escribano Paño
55. **Santiago Ramón y Cajal** • Santiago Ramón y Cajal Junquera
56. **El arte rupestre en Aragón** • M^a Pilar Utrilla Miranda
57. **Los ferrocarriles en Aragón** • Santiago Parra de Mas
58. **La Semana Santa en Aragón** • Equipo de Redacción CAI100
59. **San Jorge** • Equipo de Redacción CAI100
60. **Los Sitios. Zaragoza en la Guerra de la Independencia (1808-1809)** • Herminio Lafoz
61. **Los compositores aragoneses** • José Ignacio Palacios
62. **Los primeros cristianos en Aragón** • Francisco Beltrán
63. **El Estatuto de Autonomía de Aragón** • José Bermejo Vera
64. **El Rey de Aragón** • Domingo Buesa Conde

65. **Las catedrales en Aragón** • Equipo de Redacción CAI100
66. **La Diputación del Reino de Aragón** • José Antonio Armillas
67. **Miguel Servet. Sabio, hereje, mártir** • Ángel Alcalá
68. **Los juegos tradicionales en Aragón** • José Luis Acín Fanlo
69. **La Campana de Huesca** • Carlos Laliena
70. **El sistema financiero en Aragón** • Área de Planificación y Estudios - CAI
71. **Miguel de Molinos** • Jorge Ayala
72. **El sistema productivo en Aragón** • Departamento de Economía - CREA
73. **El Justicia de Aragón** • Luis González Antón
74. **Roldán en Zaragoza** • Carlos Alvar
75. **La ganadería aragonesa y sus productos de calidad** • Isidro Sierra



76. **La fauna de Aragón** • César Pedrocchi Renault
77. **Opel España** • Antonio Aznar y M^a Teresa Aparicio
78. **La Feria de Muestras de Zaragoza** • Javier Rico Gambarte
79. **La jota aragonesa** • Javier Barreiro
80. **Los humedales en Aragón** • Jorge Abad y José Luis Burrel
81. **Los iberos en Aragón** • Francisco Burillo
82. **La salud en Aragón** • Luis I. Gómez López
83. **Félix de Azara** • M^a Dolores Albiac
84. **Las iglesias de Serrablo** • Equipo de Redacción CAI100
85. **La nieve en Aragón** • Salvador Domingo