

domingo 21 de octubre de 2018

El sector del cerdo ibérico onubense lleva su experiencia a Ecuador para colaborar en la puesta en valor del cerdo criollo



Descargar imagen

El proyecto de Cooperación Internacional en la provincia de Imbadura promueve que un veterinario, un empresario y un chef de Huelva trasladen sus conocimientos a la población

El proyecto de Cooperación Internacional para la mejora y puesta en valor del cerdo criollo ecuatoriano con el que colabora la Diputación de Huelva desde hace años sigue dando sus frutos. Una delegación onubense integrada por el carnicero y empresario de Unión Alosnera, Antonio Borrero, el chef del restaurante El Cerrojo-Tapas de Alosno,

Antonio Ramón Macías, el veterinario y director técnico del proyecto del cerdo criollo, Antonio Torrejón, junto a técnicos de cooperación internacional de la Diputación, han participado en una misión técnica en Ecuador para trasladar sus conocimientos y experiencia en el sector del cerdo ibérico a la provincia de Imbadura.

La Diputación Provincial de Huelva coopera directamente con esta provincia desde hace una década, en el marco de un proyecto de mejora genética del cerdo criollo -descendiente del cerdo ibérico- como motor de desarrollo y seguridad alimentaria en las comunidades rurales del país. El objetivo es ayudar a la seguridad alimentaria y al desarrollo en algunas comunidades rurales de la provincia de Imbabura, incentivando para ello la producción del cerdo criollo, tanto para autoconsumo como, posteriormente, para la comercialización.

Los cerdos ibéricos se introdujeron en Ecuador hace aproximadamente 500 años. Estos animales se adaptaron al entorno, desarrollándose la variedad de cerdos criollos ecuatorianos o cerdos de raza criolla. Desde que comenzó el proyecto, la colaboración se ha centrado en seleccionar ejemplares que se asemejen genéticamente al cerdo ibérico por la calidad de la carne de este tipo de cerdos, en mejorar los ingresos para las familias de las comunidades rurales mediante un pago justo de los cerdos criollos y en buscar canales de comercialización y diferenciación para los productos del cerdo criollo como productos de calidad.

La delegación onubense ha brindado asistencia técnica y conocimientos en los diferentes ámbitos del sector del cerdo criollo, desde la visita de campo a los dos centros genéticos principales del proyecto o la formación de matafines y

personal de los mataderos y comerciantes de la ciudad, a degustaciones y clases magistrales y talleres prácticos en la Universidad de San Francisco de Quito, además de reuniones con el Gobierno Provincial de Imbabura, como administración local participante en el proyecto.

Como resultado de esta intensa agenda de actividades e intercambio de experiencias, se propone avanzar en cuatro líneas de trabajo para el futuro del proyecto. En primer lugar, en promover una Denominación de Origen Protegida o figura similar, lo que permitirá un mayor seguimiento y control de la trazabilidad del producto -desde la cría hasta el consumo final- y al mismo tiempo, darle valor añadido y mejorar las continuas identitarias y de calidad.

Otro de los avances fundamentales apunta a la transformación y comercialización, para lo que se han desarrollado varios intercambios técnicos sobre cortes diferenciados y transformación, así como sobre aprovechamiento integral del criollo e innovación gastronómica en la provincia de Ibarra y en la Universidad San Francisco de Quito. En los aspectos relacionados con la comercialización, se han realizado algunas acciones importantes, como el estudio realizado por la Escuela de negocios vinculada a Universidad Católica del Ecuador, así como el acercamiento a empresas del sector y a restaurantes de alta gama en Quito, como URKO del joven chef Daniel Maldonado.

Respecto a la promoción y creación de una marca de calidad se propone trabajar con los socios ecuatorianos hacia la creación de una marca de calidad que aglutine al sector, además de promover eventos de promoción focalizados en determinados colectivos.

En la línea de I+D+i se ha formulado una propuesta de trabajo que acerque el conocimiento y la investigación ya instalados en las universidades a las comunidades rurales para optimizar este recurso endógeno como vector de desarrollo. Del 23 al 26 de octubre tendrá lugar en Riobamba (Ecuador) el XIX Simposio Iberoamericano sobre conservación de razas criollas, en el que está previsto se realice una presentación del proyecto.

Los avances en materia de I+D+i -tanto privada como pública- son continuos en el sector del cerdo ibérico y sus derivados en la provincia de Huelva en particular, y en toda España en general. La Diputación de Huelva desarrolla actualmente seis proyectos de investigación sobre ganado porcino en su Centro experimental Huerto Ramírez. La intención es mantener en los próximos años esta línea de asistencia técnica al Consorcio de socios ecuatorianos que se constituya al efecto.

Esta visita de la delegación supone la culminación de un trabajo prolongado en el tiempo que ha supuesto actuaciones previas en Ecuador destinadas a rastrear entre los animales existentes aquellos que tienen un componente genético más cercano al cerdo ibérico, y que son descendientes de los primeros cerdos llevados por los colonizadores españoles de la zona.

Los actores locales ecuatorianos involucrados actualmente en el proyecto son: el Gobierno Provincial de Imbabura, el Colegio Agropecuario Saminay, la Asoc. Plaza Pallares y las Comunidades rurales beneficiarias del proyecto, la Universidad San Francisco de Quito, la empresa cárnica YURAK y las Universidades ecuatorianas adscritas a la Red latinoamericana CONBIAND de investigación sobre razas criollas.