

PROGRAMA DE LA JORNADA

09,30 h-10,00 h.-Recepción de los/as visitantes.

10,00 h-10,30 h.- Desayuno.

10,30 h-11,30 h.- Visitas Guiadas a la Zona Expositiva y a la Ruta Ganadera.

11,30 h-12,00 h.- DESPIECE DEL CERDO Y SUS PRODUCTOS.

12,15 h-13,30 h.- Hora libre para visitar municipios cercanos o paseo por la finca

13,45 h-15,30 h.- Degustación popular con productos del cerdo ibérico.

15,30 h-16,00 h.- Final Jornada y despedida de autobuses.

*" El cerdo ibérico
y todo lo que lo rodea,
desde la dehesa, al jamón,
y todos sus derivados,
constituye un atractivo
y un potencial para Huelva "*

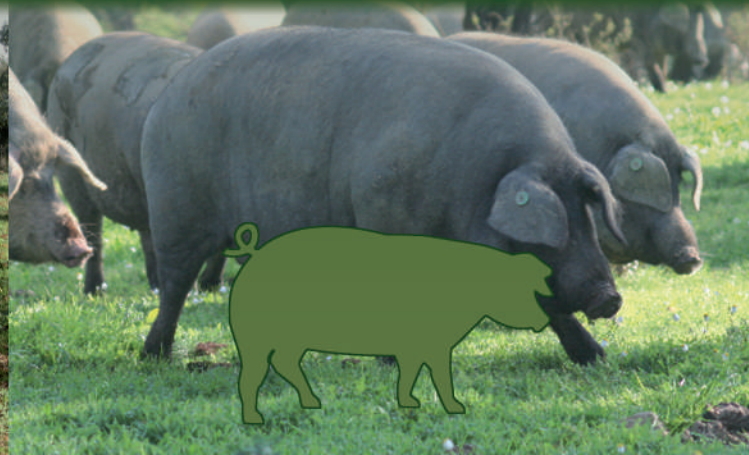


DIPUTACIÓN PROVINCIAL
D HUELVA

Promoción de las
Costumbres y Tradiciones

Cultura del Cerdo Ibérico

Finca Huerto Ramírez



Cultura del Cerdo Ibérico

Promoción de las Costumbres y Tradiciones

Se encuentra usted en el Centro de Interpretación del Andévalo, edificio que forma parte del Centro de Investigación Agrícola y Ganadera de la Diputación de Huelva, ubicado en el municipio de El Almendro, que forma parte de la finca Huerto Ramirez de aproximadamente unas 450 hectáreas y dedicada a la investigación del cerdo ibérico y a la multiplicación de reproductores con destino a los ganaderos de la provincia, raza que está catalogada como una raza autóctona de fomento. Además cuenta con ganado ovino —merino precoz y merino autóctono—. Dentro de la población de cerdos ibéricos se mantienen distintas estirpes y variedades.

Negro Lampiño: Actualmente reconocidos en peligro de extinción, ya que su producción en pureza no es tan apreciada como antes. Son animales menos precoces que otras variedades, con un alto nivel de engrasamiento que hace disminuir el rendimiento a la canal. Hoy son demandados en los cruces con otras poblaciones de cerdos ibéricos.

Torbiscal: Reconocida en peligro de extinción, es una variedad compuesta originada en el cruce de cuatro poblaciones de cerdos ibéricos. Tuvo una época de gran demanda, ya que son animales de gran formato y buenos rendimientos, que sin embargo hoy no son tan demandados por estar considerados animales "poco finos".

Sívela: Son animales de la variedad retintos, que están muy extendidos en las ganaderías de la provincia. Su capa es retinta, con buenos índices de crecimiento y óptimos rendimientos a la canal que los hacen muy apreciados.

Villalón: Animales retintos de capa oscura que se caracterizan por tener una extremidad fina, lo que da lugar a jamones recogidos. Su demanda ha descendido haciendo que el volumen total de ejemplares sea escaso, pero que es interesante mantener como reserva genética para cruces entre distintas poblaciones de cerdos ibéricos.

Manchado de Jabugo: Oriunda de la provincia de Huelva, se encuentra en peligro de extinción, ya que su demanda descendió por ser animales de crecimiento lento y porque algunos ejemplares pueden presentar el final de la extremidad con una pigmentación clara. Su capa es muy característica, presentando manchas negras que se distribuyen por todo el cuerpo. Su valor genético es importante porque es una población alejada genéticamente de otras poblaciones de cerdos ibéricos y parte del patrimonio genético de esta provincia, por lo que desde esta institución se colabora en la recuperación de esta población de cerdo ibérico.



Actualmente se está trabajando en una línea de cerdos llamada Retinto del Andévalo, que se encuentra en proceso de estudio y caracterización.

Hoy, el sector del cerdo ibérico se encuentra en proceso de adaptación para la aplicación de la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de cerdo ibérico (R.D. 4/2014, de 10 de enero). Esta norma tiene entre sus objetivos definir las características de calidad de estos productos, mejorar la pureza racial del cerdo ibérico, fomentar sistemas de producción extensivos en la dehesa y clarificar los diferentes tipos de productos al consumidor, entre otros aspectos. Para ello se han establecido una serie de etiquetados según alimentación y manejo y tipo racial. Dentro de los derivados del cerdo ibérico, el producto estrella es el jamón ibérico, de alta calidad sensorial y nutritiva, a la vez que de un alto valor económico. Muestra de la clasificación de los jamones:

Jamón de Bellota 100% Ibérico

Cerdos 100% de raza ibérica, alimentados con bellotas.

Jamón de Bellota Ibérico

Cerdos alimentados con bellotas que no son de raza ibérica pura.

Jamón de Cebo De Campo Ibérico

Cerdos criados en la dehesa, alimentados con hierba y pienso.

Jamón de Cebo Ibérico

Cerdos criados en sistemas intensivos alimentados con pienso.

Tanto en las piezas de color rojo, verde o blanco las etiquetas deberán especificar el porcentaje de raza ibérica que contiene el producto, que será al menos ibérico en un 50%, procedente de su cruce con animales de raza Duroc.

Con el objetivo de poner en valor una tradición de nuestra tierra que aún se mantiene viva en muchos pueblos de Huelva, la Diputación pretende mostrar y revalorizar una costumbre y compartirla con los/as ciudadanos/as de la provincia de Huelva, la matanza domiciliaría del cerdo.

Nuestra institución con este acto pretende subrayar la conjunción del peso de la industria del cerdo ibérico dentro de la economía provincial de Huelva y el valor cultural y tradicional de la matanza tradicional, afirmando que "el cerdo ibérico y todo lo que lo rodea, desde la dehesa, al jamón, y todos sus derivados, constituye un atractivo y un potencial para Huelva". Es por ello el motivo de este encuentro.