

MARIANO GARCIA MARTIN
JUAN FRANCISCO CAPOTE ALVAREZ

EL CERDO NEGRO CANARIO



EXCMO. CABILDO INSULAR DE LA PALMA.





EL CERDO NEGRO CANARIO

(Descrito en la isla de La Palma)

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
LAS PALMAS DE G. CANARIA
N.º Documento 221327
N.º Copia 678080

por
MARIANO GARCIA MARTIN
Licenciado en Veterinaria, Profesor Ayudante
de la Facultad de Veterinaria de Madrid
y
JUAN FRANCISCO CAPOTE ALVAREZ
Licenciado en Veterinaria y Ciencias Biológicas,
Becario del Cabildo Insular de La Palma

Edita: Excmo. Cabildo Insular de La Palma.
Imprime: LITOMAYPE, S.A. C. Dr. Zamenhof, 34. La Laguna - Tenerife.
Depósito legal: Tf. 1.989/82.

El manifiesto peligro de desaparición de razas ganaderas autóctonas de esta isla o del archipiélago canario presentes en la misma, ha constituido un motivo de preocupación para esta Corporación.

En las actuaciones acometidas para potenciar la ganadería insular, se contempla la elaboración de un Plan de Desarrollo Ganadero que incluirá de manera especial la conservación del patrimonio genético del que son portadores estas especies. Sin aguardar a su realización, la Corporación ha iniciado, dentro de las limitaciones que imponen sus posibilidades actuales, otras actuaciones con carácter urgente, tales como subvenciones a paradas, establecimiento de premios especiales en concursos de ganado, adquisición de sementales y mantenimiento de los mismos en una finca que ha adquirido con este fin y otros de tipo experimental y demostrativo.

El Cabildo se complace en publicar este documentado estudio sobre el popular y ya casi extinguido Cerdo Negro Canario, del que son autores dos jóvenes y preocupados veterinarios, en la seguridad de que servirá de base para el reconocimiento oficial de esta raza y su selección y mejora, garantizando su supervivencia como un valioso componente de la cabaña insular.

Gregorio Guadalupe Rodríguez
Presidente del Excmo. Cabildo Insular de La Palma.

Al tratarse de una raza de cerdos desconocida en la literatura zootécnica, nos hemos visto obligados a denominarla de alguna forma, eligiendo la de "Cerdo Negro Canario" por ser oriundo de las islas Canarias y por su color negro, que le diferencia de las otras razas existentes en el archipiélago (principalmente Large White y Landrace). El nombre comunmente empleado entre los campesinos y ganaderos es el de "cochino negro" o "turre negro".

Forman estos cerdos una raza de animales muy poco evolucionada, de buen formato, perfil ultracóncavo y plisado (fig. 1), longilíneos y eumétricos (fig. 2), con capa negra, orejas extremadamente largas (fig. 3) y arrugas repartidas por el cuerpo. Actualmente son escasísimos sus efectivos, encontrándose en vías de total extinción. Son animales bastante uniformes y mantienen un alto grado de pureza, a pesar de la invasión de cerdos llamados blancos, mas magros y precoces, pues gozan de una afamada reputación entre los campesinos de las islas, siendo esta la única causa de su supervivencia.



Fig. 1.- Perfil típico. Cerdas largas y abundantes.

STANDARD RACIAL

La piel, coriácea y escamosa, es oscura, sin manchas, aunque ocasionalmente pueden presentarse en las partes distales de las extremidades, frente e incluso barriga, manchas de color blanco. Las cerdas son abundantes

y fuertes, largas, distribuídas uniformemente por el cuerpo (figs. 1 y 3). Posee numerosas arrugas en la piel, especialmente apreciables en animales sin cebar, que forman pliegues en las regiones de la cara, frontonasal, pierna y brazuelo.

La cabeza es muy peculiar, relativamente pequeña y corta, de perfil exageradamente cóncavo, con numerosas y profundas arrugas, que aumentan con la edad produciendo la oclusión de las aberturas parpebrales, lo que le ocasiona grandes dificultades de visión e incluso ceguera. Presenta orejas extraordinariamente largas y caídas en pendiente, que sobrepasan en varios centímetros la parte extrema del hocico (figs. 2 y 3), cubriendo una zona caracterizada por sus aclaraciones de color. El cuello es proporcionado y bien implantado en el tronco, con papada y sin mamellas.

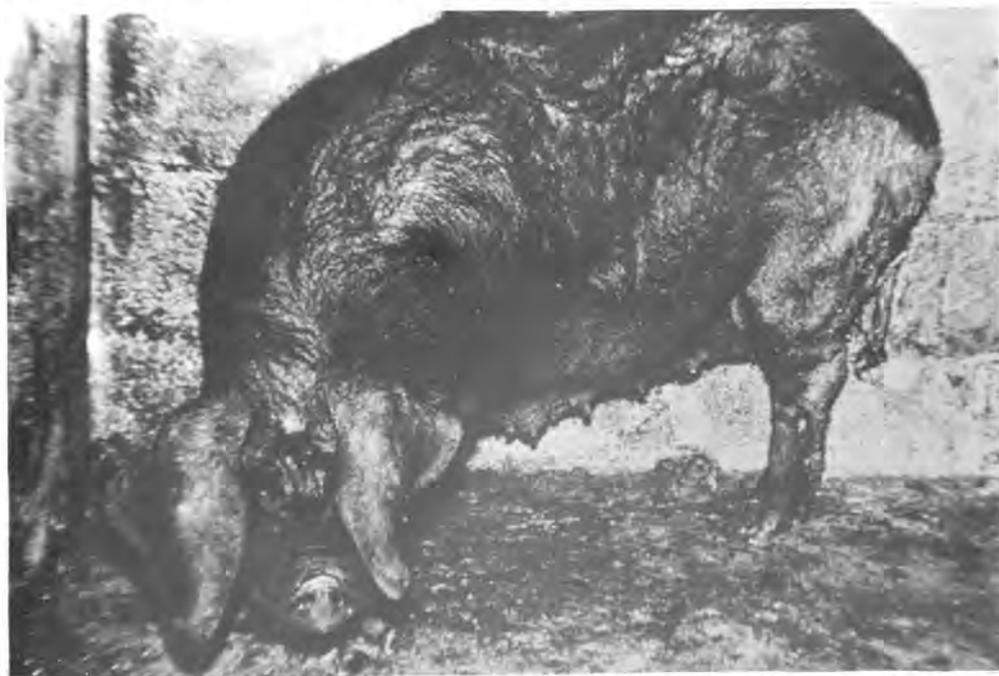


Fig. 2.- Cerda de 14 meses después de destetada su primera camada.

Tienen estos cerdos un pecho poco pronunciado y línea dorsolumbar rectilínea, con una inclinación creciente hasta el límite de la grupa, que se le aprecia muy derribada "en pupitre". Su cola es recta, de nacimiento bajo, cayendo sin retorcerse en dirección perpendicular al suelo. Los costillares son planos y posee gran profundidad torácica.

Paralelo a la línea dorso-lumbar, el vientre presenta en la hembra seis pares de tetas (fig. 2) y en el macho un prepucio desarrollado. La posición de los testículos es poco manifiesta. Los jamones se caracterizan por una nalga escurrida poco aparente y piernas deprimidas, presentando en general extremidades finas y cortas.

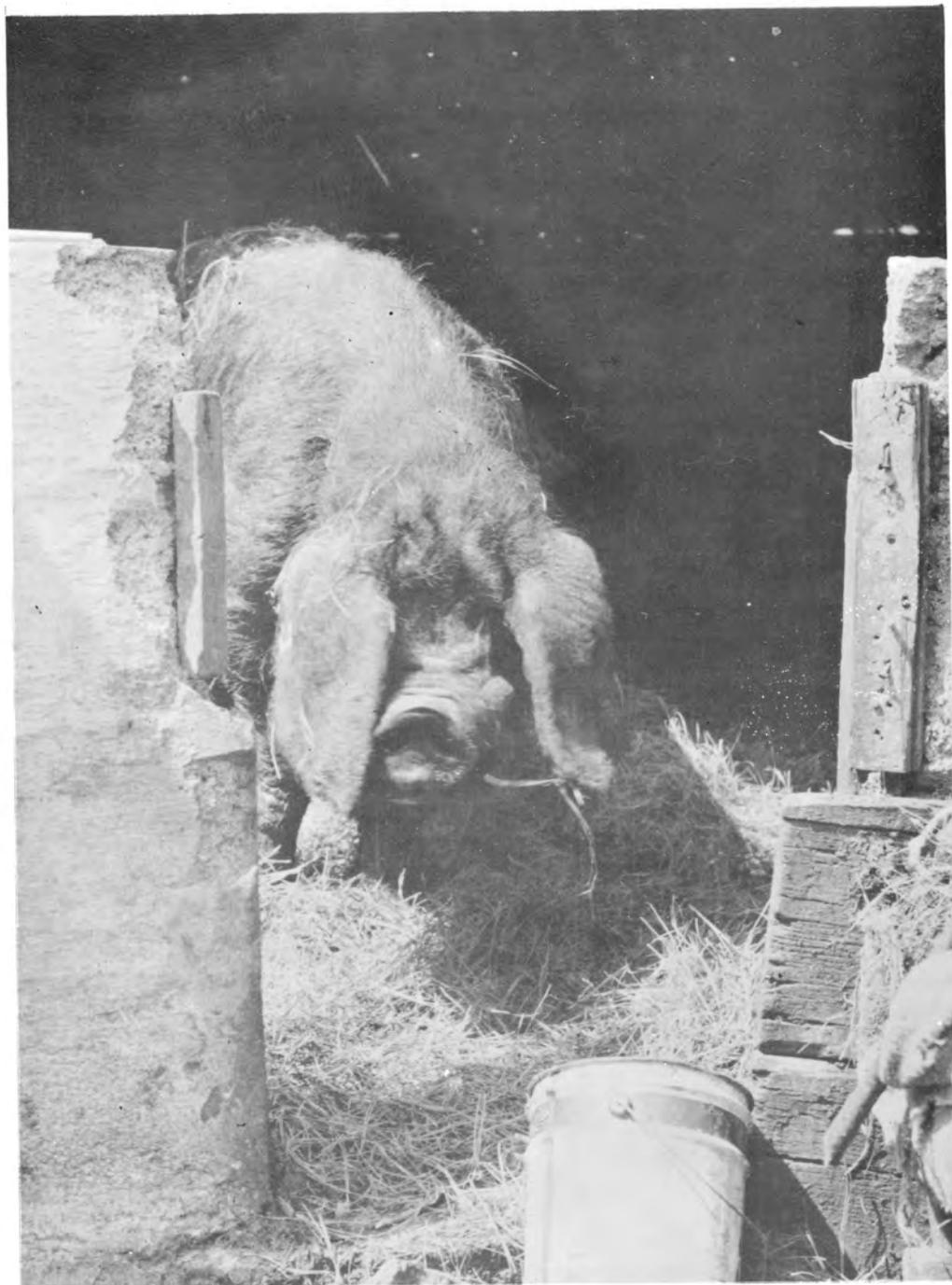


Fig. 3.- Orejas extremadamente largas. Obsérvese la utilización de pinocha en la cama.

Su carácter es extremadamente dócil. En estado adulto se mueven torpe, lenta y pesadamente, lo que puede ser debido al régimen normal de explotación, caracterizado por un enclaustramiento permanente.

En los cruces de Cerdo Negro Canario con cerdos blancos de tipo Large White, dominantes en la isla de La Palma, pierden toda su morfología y características étnicas, dando animales de magnífica conformación, capa barcina (blanco con manchas negras aisladas), orejas pequeñas y ligeramente en punta, con un perfil rectilíneo sin los pliegues o arrugas característicos, confundiendo incluso con un Pietrain.

Las estimaciones biométricas de la raza fueron las siguientes:

	Machos	Hembras
	(medidas en centímetros).	
Alzada	85	80.5
Altura al dorso	89	82.5
Altura a la grupa	92	85.5
Diámetro longitudinal	120	115
Diámetro bicostal	34.5	30
Distancia entre espaldas	36	32
Distancia entre articulaciones coxo-femorales	29	28
Perímetro torácico	140	124.5



ORIGENES

Aunque desconocida por los tratadistas zootécnicos, esta raza ha poblado las islas desde la antigüedad, aunque hoy quedan escasos ejemplares. Para el campesino, estos cerdos "han existido desde siempre", bien entendido que este tiempo es tan largo como la tradición oral que lo rodea.

Por no coincidir sus características étnicas y genotípicas con ninguna raza conocida, tanto nacional como extranjera, escapa al enmarcamiento en un tronco determinado. Nosotros aventuramos la hipótesis de que pueda tratarse de una raza autóctona de las islas, en cuya formación pudieron intervenir principalmente cerdos de origen español, inglés y africano, bien antes de la conquista o, después de esta, debido a la lógica comunicación con la península, a la intensa relación comercial mantenida con la Gran Bretaña en épocas pasadas y a la proximidad del continente africano.

Entre las razas inglesas de posible intervención tendríamos el Berkshire por su perfil, pigmentaciones en partes centrífugas y una cierta similitud en tamaño y posición de las orejas; también el Large Blake, por su morfología y orejas. En cuanto a razas españolas, destacamos a nuestro ya extinguido chato murciano, derivado del tronco ibérico y mejorado con el Berkshire y posteriormente con el Large White, por ciertas semejanzas genotípicas y su gran capacidad de asimilación de fibra. Por último los cerdos africanos son de intervención casi segura, debido a las características que presenta la piel.

LOCALIZACION Y EFECTIVOS

El área geográfica de influencia de la raza es el archipiélago canario. Hoy en día creemos que se ha extinguido en algunas islas y solo parece haber efectivos interesantes, aunque de pequeña consideración, en La Gomera y La Palma. Fue en esta última isla donde realizamos nuestro estudio.

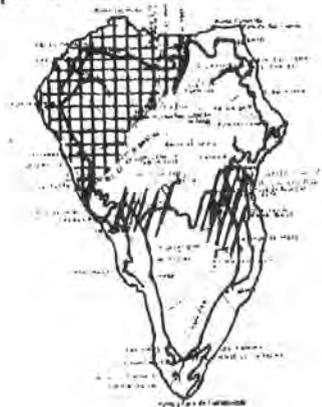
La Palma es una de las islas occidentales del archipiélago canario, con una superficie de 730 kilómetros cuadrados y una altitud máxima de 2.426 metros. Cuenta con una población elevada (en 1.979 un censo de 84.344 habitantes), sustentada principalmente por la agricultura y el comercio.

Su particular climatología depende, aparte de su situación geográfica, de dos fenómenos fundamentales: la prolongada presencia de vientos alisios y sus características orográficas. Esto hace que la isla, a pesar de su tamaño, cuente con numerosos microclimas que condicionan y diferencian sus zonas, fenómeno que a la vez influye decididamente en la agricultura. Los cultivos son muy variados, aunque actualmente se han polarizado hacia los subtropicales de regadío en zonas costeras. Las zonas altas, precisamente donde hay mayor densidad de cerdo autóctono, cuentan con árboles frutales diversos y cultivos hortícolas, cuyos subproductos o productos de desecho suelen entrar en la alimentación de los cerdos, cualquiera que sea su raza.

El Cerdo Negro Canario en periodo de cebamiento para matanza familiar se puede encontrar en casi toda la isla, pero los escasos reproductores se concentran en las zonas Norte, Noroeste (donde destaca Tijarafe) y en El Paso.

Antiguamente existía una gran densidad en las inmediaciones de los núcleos mayores de población, que se alimentaba exclusivamente de desperdicios de cocina y que ha desaparecido por obvias razones sanitarias.

El número actual de efectivos es escaso, encontrándose la raza en auténtico peligro de extinción, siendo el tesón y la tradición mantenida por algunos ganaderos lo que ha permitido que se conserven algunos cerdos de este tipo, apreciados por el sabor y la calidad organoléptica de su carne y partes grasas, que son sacrificados en los acontecimientos festivos y familiares más importantes.



Zona de máxima densidad



Zona de densidad media

El cerdo blanco (Large White) se empezó a introducir en la isla hace unos veinte años, con escaso éxito debido a su poca resistencia a las radiaciones solares. No obstante, consiguió asentarse definitivamente, especialmente en la última década, dejando relegados los efectivos de cerdo negro, de menor precocidad y rendimiento magro, a unos 250 ejemplares, entre los que se cuentan escasamente unos 10 verracos.

Agotada y casi extinguida, desconocida y sin ninguna protección especial, esta raza no está incluida en el Catálogo Oficial de Razas de España (B.O.E. Núm. 109 del 9 de Agosto de 1979). A pesar de ello se mantiene con una sorprendente pureza, siendo muy raros los cruzamientos con cerdos blancos.

CRIA Y EXPLOTACION

La explotación tipo de la isla es la complementaria de otras actividades agrícolas o ganaderas, basada en cebar uno o más cerdos en cada vivienda o finca. Se les encuentra en distintas fases de crecimiento, tanto machos como hembras, dando estas últimas uno o dos partos antes del sacrificio. Alguna finca aislada mantiene un verraco, que se utiliza como reproductor hasta la edad de dos o tres años.

Las cerdas poseen una acentuada precocidad sexual, alcanzando el primer parto entre los diez y doce meses, cubriéndose muchas de ellas a los



Fig. 4.- Lechones ya destetados, alimentándose con suero procedente de la fabricación artesanal de queso.

seis o siete meses. Se emplea siempre un verraco de alguna explotación vecina que lo posea, siendo llevada allí la hembra al aparecer los primeros síntomas de celo, manteniéndola varios días con el macho que efectúa diversas montas. Las cubriciones se realizan en distintas épocas del año, pero se intenta que los lechones estén dispuestos para el cebo coincidiendo con la época de mayor abundancia de subproductos aprovechables, o bien que tengan un peso óptimo para el sacrificio en unas fechas determinadas (celebraciones, etc.). Las madres, que suelen tener dos partos por año, son de elevada prolificidad, dando una media de diez lechones y, con frecuencia, partos de once y doce que son criados con facilidad, dado el buen comportamiento y caracteres maternos de la hembra, hasta los 30/45 días en que normalmente se realiza el destete (fig. 4).

La alimentación de los animales se basa en dietas desequilibradas, constituidas por subproductos y desperdicios de cocina, que los cerdos consumen en cualquier estado. Los principales son: suero de queso de cabra, que se produce artesanalmente en grandes cantidades, plátanos y otros frutos y vegetales no aptos para el comercio, castañas obtenidas de los castañeros (*Castanea sativa*) existentes en zonas de medianía o altas, higos, tuno de la chumbera (*Opuntia ficus indica*), raíces de helecho (*Woodwardia radicans*) e incluso cañote de maíz (*Zea mays*) y subproductos de la elaboración de vinos, a pesar de su elevadísimo contenido en fibra. Casi nunca se les da pienso, aunque a veces se le suplementa la dieta base con productos típicos que se cultivan en la misma finca, como el "millo" (maíz), chochos (*Lupinus*) con sal, para evitar su efecto tóxico, calabaza (*Cucurbita pepo*), chayotas (*Sechum edule*), abundantes en la isla, y otras hortalizas.

Todos estos productos, que tienen una gran influencia en el sabor y calidad de las carnes y especialmente de las grasas, son aprovechables y aprovechados sin desperdicio y con una eficiencia admirable por estos animales, lo que los diferencia de los cerdos blancos, que seleccionan y aprovechan de modo menos eficaz.

Una vez destetados los lechoncitos (fig. 4) se les encierra aislados, o en número muy reducido, en pocilgas de unos 6-8 metros cuadrados (fig. 5), donde permanecen hasta el momento de su sacrificio, dándose el caso de que, para sacar un cerdo y por las características de la construcción de su albergue es necesario derribar algunas de sus paredes de mampostería en seco. Demuestran una gran tranquilidad y pasividad, sin que se aprecien vicios ni ningún tipo de estereotipias, gruñidos o vocalizaciones, siendo por lo tanto un cerdo extraordinariamente dócil y de fácil manejo, que se ve reducido a escasísimas intervenciones sanitarias, bastando con el suministro de alimento, vacuna contra la P.P.C., y algún que otro renuevo de cama, cuando existe.

Las pocilgas son muy rústicas, de mampostería en seco (la piedra abunda mucho en esta isla), de maderos (fig. 5) y algunas, las menos, de bloques de hormigón o de mampostería hormigonada, con muros de un metro de alto, techumbre de uralita, cañas, hojas de palmera, etc. En otras ocasiones se aprovechan oquedades y cuevas. El suelo es de tierra o cemento y puede o no tener cama que, cuando existe, suele ser de brezo o pinocha (fig. 3). Están

provistas de un pequeño comedero de cemento o madera donde se le suministran los alimentos, tanto líquidos como sólidos. El alojamiento carece por completo de cualquier norma de higiene, encontrándose casi siempre sucísimo, con el suelo y cama húmedos, cuando no encharcado, faltos de comodidad y espacio, con numerosos agujeros en paredes y suelo que constituyen verdaderos nidos de ratas y parásitos. Sin embargo suelen estar bien iluminados y aireados.



Fig. 5.- Pocilga de construcción muy elemental, pero, bien iluminada y aireada.

Presenta este cerdo una gran rusticidad y adaptación al medio ambiente y clima, tal como ocurre con el color de su capa respecto a las radiaciones solares. Posee una menor incidencia de enfermedades que los blancos, a pesar de que solo se les vacuna una vez y ni siquiera se les desparasita. Sin embargo no se ven libres de la temida P.P.A., de reciente aparición en la isla, aumentando el peligro potencial de padecer esta enfermedad por la costumbre de alimentarlos con desperdicios de cocina.

APTITUDES Y CUALIDADES

Debemos destacar las características ya mencionadas de perfecta adaptación al medio, rusticidad, capacidad de aprovechar todo tipo de subproductos y desperdicios que de otro modo se perderían en gran parte, con una eficacia muy superior a cualquier otro tipo de cerdo y sin importarle su estado ni contenido en fibra, e igualmente su gran docilidad y mansedumbre,

fertilidad y prolificidad.

El índice de crecimiento, si no equiparable al de los cerdos precoces y selectos tipo Large White existentes en la isla, es suficientemente bueno para la clase de alimentación que reciben, pudiéndose suponer un elevado índice de conversión para dichos alimentos.

No obstante, la cualidad más apreciada de estos animales es la calidad de su carne y grasa, generalmente reconocida y muy estimada por los campesinos, que se resisten a perder unos productos de exquisito bouquet, aún a costa del mayor rendimiento en magro propio de otro tipo de cerdos.

TIPO DE PRODUCCION

Es la de carne-grasa, obteniéndose una canal (fig. 6) sensiblemente grasa por distintos factores, pues además de la raza hay que tener en cuenta el tipo de alimentación que reciben (dietas desequilibradas y de bajo nivel energético y protéico) y los altos pesos que alcanzan en el momento del sacrificio (130/160 Kg.).



Fig. 6.- Despiece de la canañ de 71 Kg. citada en el texto.

Son cerdos de lento crecimiento, debido precisamente a dichas dietas. A los seis meses alcanzan 60 Kg. y 100 a los 9/10 meses, época en la cual se observa gran variación, de acuerdo con la alimentación recibida. Generalmente alcanzan los 130/170 Kg. entre los 12 y 18 meses, edad en la que se les sacrifica, ya que la grasa o manteca constituye un producto de interés para los criadores. En la actualidad se observa una tendencia a adelantar el sacrificio a los 8/10 meses.

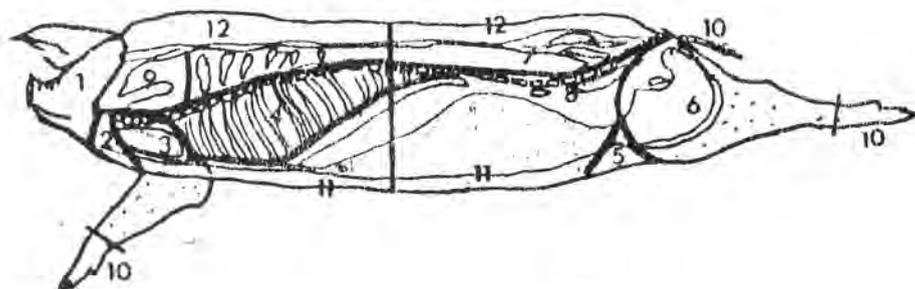
El sacrificio se suele efectuar en el campo, en ocasiones en la misma cochiguera, cerca de la cual se sitúan unas rústicas e improvisadas mesas de madera, formadas con tablas apoyadas sobre piedras o bloques de hormigón, donde se procede al pelado. Esta operación resulta muy dificultosa, debido a las características de la piel y cerdas. Después de abrirlo se le eviscera y separa la cabeza, patas y manos. Cada media canal es dividida en dos a la altura de las tres últimas costillas, dando cuatro cuartos, cuyo peso en un animal de 71 Kg. fueron de 18.5 Kg. cada cuarto delantero y de 17 cada cuarto trasero. Hecho esto, se procede al despiece de la canal que, de acuerdo con su destino, se divide en la forma siguiente:

Piezas magras: Paleta, lomo, cabezada, aguja, jamón y solomillo. Estas partes están destinadas a su consumo en fresco y se cocinan de diversas formas, frecuentemente en parrillas de carbón vegetal a la brasa, produciéndose debido a las características físicas y organolépticas de la grasa un olor y sabor intensos, exquisitos y UNICOS.

Piezas grasas: Las dos mantas de tocino, pellas y manteca. Se conservan saladas y la manteca se envasa en recipientes de loza u hojalata.

Piezas mixtas: Costillas, panceta, papada, región de los ijares y pliegues de la babilla. Las costillas y la panceta se salan y la papada e ijares, con otros trozos de intenso vetado y grasa intramuscular, se destinan a preparar los típicos "chicharrones", partidos en pequeños trozos y cubriéndolos con "gofio" después de freirlos. También se aprovechan para elaborar el característico "chorizo del país", que es una especie de sobrasada con magro y grasa que, al igual que los productos salados y chicharrones, adquieren una mejor calidad y sabor cuando sus componentes proceden del cerdo negro.

Dada la variedad existente, los datos estudiados sirven solo como orientación. Los que siguen corresponden a un animal de 8 meses.



- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 1. Cabeza | 7. Lomo |
| 2. Papada | 8. Solomillo |
| 3. Paleta | 9. Agujas (cabezada de lomo) |
| 4. Costillas | 10. Manos, patas y rabo |
| 5. Ijar y pliegue de la babilla | 11. Panceta |
| 6. Jamón | 12. Manta de tocino |

Peso canal (cuatro cuartos)	71 Kg.
Peso de un cuarto trasero	17 Kg.
Peso de un cuarto delantero	18.5 Kg.
Longitud de la canal	82 cm.
Perímetro del jamón	49 cm.
Índice de redondeces del jamón:	
Longitud/perímetro	$40/49 = 0.81$
Espesor de tocino:	
Cruz	76.8 mm.
Dorso	47 mm.
Lumbar	53.5 mm.
Panceta	17 mm.

El magro es de excelente calidad, consistente y de color rojo intenso con abundante grasa infiltrada. La grasa de cobertura es fluida, con un punto de fusión algo bajo, color blanquecino y grano firme. La subcutánea se distribuye uniformemente. La piel es grasa y también de excelente calidad.

ESTADO GENETICO

No existe ninguna medida de mejora genética de la raza, ni siquiera por parte del ganadero, que cubre libremente sus hembras con el verraco más próximo. Afortunadamente, pocas veces se aparea con el cerdo blanco y, cuando lo hace, todo el producto híbrido se destina al sacrificio.

Discriminada por su desconocimiento, no está incluida en el Catálogo Oficial de Razas Autóctonas del Ministerio de Agricultura y Pesca, que establece unas razas de fomento y otras de protección especial de acuerdo con su significación, situación y futuro. Ello motiva que no pueda acogerse a las ayudas y subvenciones oficiales establecidas para las razas autóctonas.

Tampoco se realizan estudios ni controles por parte de los organismos regionales, provinciales, locales o estatales, tal como se efectúan con otras razas de nuestro patrimonio.

ORIENTACIONES Y PERSPECTIVAS

Esta raza, que ya ha sido sustituida en su gran mayoría por los cerdos blancos, no se debe abandonar al olvido hasta su total extinción, no sólo por motivos sentimentales, culturales o sociológicos, sino también económicos, como más adelante expondremos.

Los organismos internacionales llevan ya algunos años trabajando en el tema de las razas ganaderas autóctonas y han logrado sensibilizar a casi todos los países, incluyendo a España, que ha legislado recientemente al respecto. La F.A.O. (Organismo de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación) se ha interesado seriamente desde hace tiempo por el manejo, utilización y conservación de los recursos zootécnicos y, como parte

de un programa ordinario, ha organizado una serie de reuniones y estudios para asesorar a los gobiernos sobre la política adecuada para la conservación, selección y desarrollo de los recursos genéticos. La Conferencia de las Naciones Unidas sobre Medio Ambiente de 1972 consideró de trascendental importancia la conservación de tales recursos y, como consecuencia, se creó en 1974 el P.N.U.M.A. (Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente) que, desde entonces, ha trabajado conjuntamente con la F.A.O. Hoy en día, todos los gobiernos y comunidades científicas, tienen mayor conciencia de la valía de sus recursos genéticos animales y de la inexcusable necesidad de conservarlos, actuando numerosas instituciones y organizaciones, tanto públicas como privadas, en consecuencia con esta idea. En la última reunión de la F.A.O. y el P.N.U.M.A., celebrada en Roma en Junio de 1980, después de analizar las actividades de distintos países respecto a la ordenación y conservación zoogenética, se llegó a conclusiones de capital importancia y se fijaron unos objetivos de largo alcance. Se examinaron las razones del descenso del número de animales y razas, así como las propuestas de mejora de estas últimas, llegándose a través de las palabras de la Dra. Turner a la conclusión final en la que se mostraba como la importación de razas extranjeras no es en muchos casos la vía más rápida para aumentar la producción animal, que debe estar ligada a la tierra, formando ambas una unidad productiva donde se aprovechen los recursos propios y marginales. Queremos incidir en este punto, porque el Cerdo Negro Canario es una raza autóctona perfectamente adaptada a un medio y sistema de cría, dotada de una gran sobriedad, óptimo aprovechamiento, rusticidad y docilidad, rendimiento y facilidad de manejo.

Por otra parte, vivimos una época de crisis energética y escasez de recursos, donde se utilizan con poca eficacia las materias primas para alimentación animal, ya que se emplean alimentos de alto valor competitivo con la alimentación humana, especialmente en zonas pobres o de escasos recursos alimenticios, pasando el animal de ser un productor de energía a un consumidor de ella. Sin embargo, la raza que describimos se desarrolla en ecosistemas y aprovecha recursos locales para lo que está perfectamente adaptada, al facilitar las interacciones genotipo-ambiente, por lo que puede constituir un factor de ahorro energético. Soporta constantemente raciones de escasa palatabilidad, fibrosas y con deficiente valor nutritivo que, de otro modo, se perderían o utilizarían con menor eficacia. Esto, unido a la baratura o poco coste de los alojamientos, supone un importante ahorro en los costos de producción, con el resultado de que la explotación de este cerdo puede ser más económica aunque la producción sea menor. Además, ha intervenido tradicionalmente en procesos ecológicos al mantener determinados sistemas en equilibrio, eliminando problemas como la contaminación por residuos y basuras, no sólo ambientales sino higiénicos, al ser estos vehículo potencial de enfermedades.

Pero el verdadero valor del Cerdo Negro Canario es más cualitativo que cuantitativo. Este es el camino que queremos seguir a la hora de considerar a

esta raza como transformadora de recursos naturales y productora de alta calidad. Es evidente que, al no poder competir con cerdos de mayor rendimiento en carne magra, su producción debe orientarse a un mercado diferente, que valore su mayor calidad, pues como en el caso de los buenos quesos y vinos tarda más tiempo en hacerse y se trata de un producto de lujo.

Podrían estos cerdos aportar una cualificación a los chorizos, chicharrones, tocinos, pancetas, y parrilladas que, una vez lograda una denominación de origen, se ofrecerían en "chiringuitos" y restaurantes típicos, lo que contribuiría a reforzar y enriquecer los recursos turísticos de las islas, permitiendo a los isleños la fiabilidad en el acceso a unos alimentos que gozan de tanta estima y popularidad.

Por tanto, no es este cerdo un mero concentrador de proteínas y grasa, sino también un elaborador de productos de alta calidad, sin que su alimentación dependa de la importación de nutrientes.

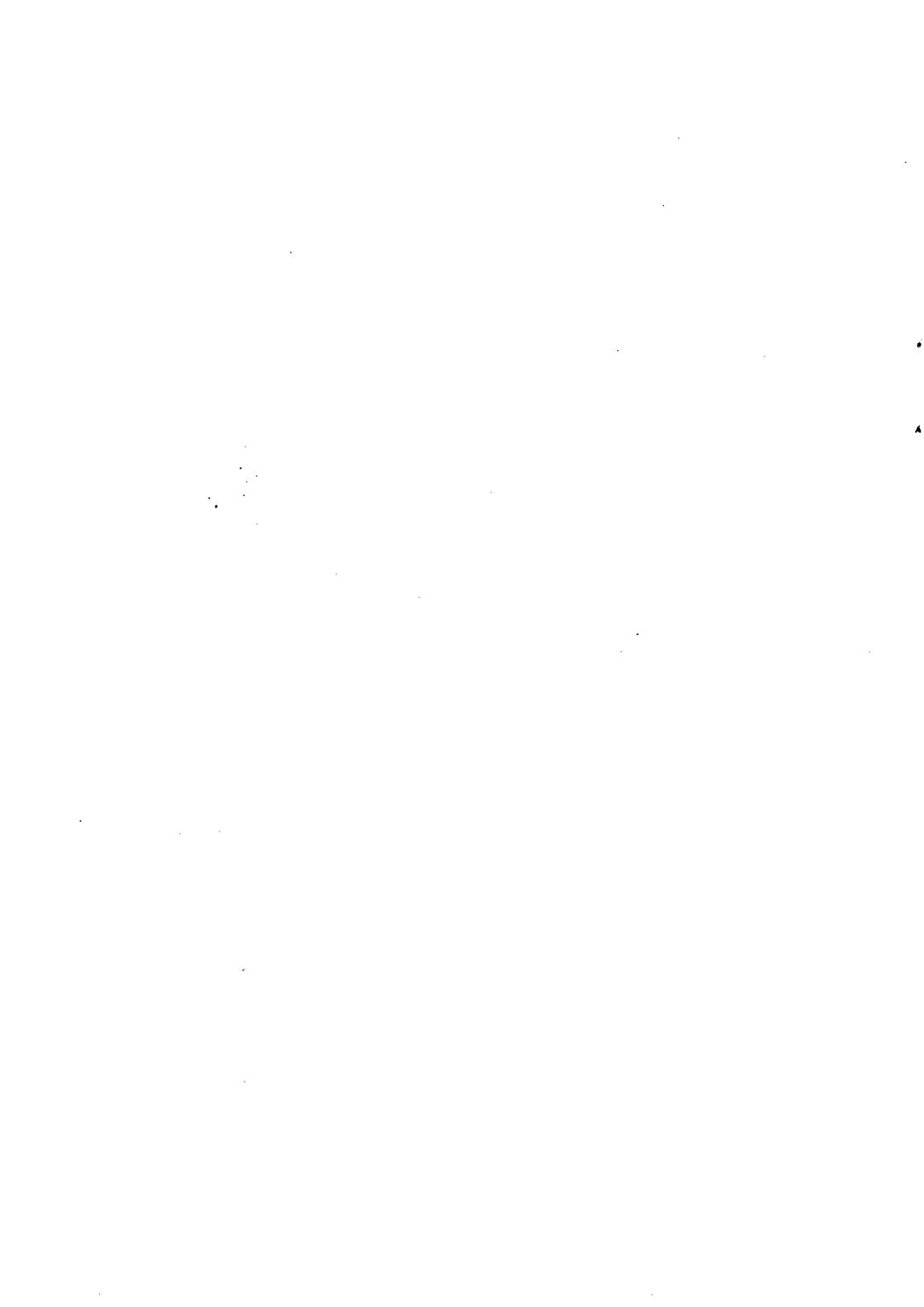
Por último, constituiría un auténtico despilfarro permitir la desaparición de razas, aunque carezcan hasta el momento de etiqueta racial, sin haberles dado a ellas y a sus híbridos la oportunidad de mostrar su comportamiento productivo en condiciones óptimas después de una adecuada selección. Además, dada la variabilidad de las razas ganaderas y la flexibilidad de las porcinas para acomodarse a las necesidades y exigencias de los consumidores, que por otra parte desconocemos en cuanto al futuro, no podemos dejar perder ningún patrimonio genético, por el valor que pueda tener para la creación de nuevas razas o mejorar las existentes.

Así pues, proponemos la conservación de la raza evitando su extinción y, aunque la ganadería palmera tenga cosas más importantes por hacer, en cuanto a animales autóctonos se refiere, deberá propiciarse el mantenimiento de unos ejemplares reproductores, facilitar su estudio y comportamiento productivo, tanto de ellos como de sus híbridos mantenidos en mejores condiciones, fomentar la creación de asociaciones de ganaderos e iniciar una adecuada selección genética. Para ello, el primer paso debe consistir en divulgar el conocimiento de la raza y sus cualidades, solicitando su reconocimiento e inclusión en el Catálogo Oficial de Razas del Ministerio de Agricultura y Pesca, para poder iniciar un libro genealógico y potenciar las asociaciones anteriormente citadas.

Paralelamente, se debería orientar y estimular a los criadores para que mejoren el deficiente y arcaico sistema de explotación, especialmente en cuanto a higiene y sanidad de los alojamientos, alimentación balanceada y prohibición de incluir en la dieta desperdicios o subproductos de cualquier tipo en cuya composición entre la carne de cerdo, por incidir en la aparición de la P.P.A.



ABRIL DE 1982





Los autores expresan su agradecimiento

Al Catedrático y Profesores del Departamento de Producción Animal de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid, por la ayuda prestada.

Al Presidente de la Cámara Agraria Insular de La Palma don Antonio Manuel Díaz Rodríguez, por su aportación de datos y material gráfico.

Al alumno de la Facultad de Veterinaria de Córdoba don Javier Díaz Abreu, por la ayuda prestada en la realización de las pruebas de campo.

Al Excmo. Cabildo Insular de La Palma, por la favorable acogida dispensada a este estudio, haciendo posible su publicación.

