



## El Cerdo Negro Siciliano como modelo para establecer un mercado competitivo de los productos derivados del Cerdo Negro Canario.



En los últimos cincuenta años se ha observado un proceso irreversible de erosión y sustitución de las razas autóctonas, algunas de las cuales ya han desaparecido y otras se encuentran en peligro de extinción, por otras seleccionadas genéticamente por su alto valor productivo. En el caso concreto del Cerdo Negro Siciliano, son muchos los esfuerzos que se han realizado para la recuperación de esta raza, desde la participación de organizaciones internacionales como la FAO y la ONU, o desde instituciones italianas como son la ANAS (Asociación Nacional de Ganaderos de Cerdos), la ARAS (Asociación Regional de Ganadería Siciliana) y la facultad de veterinaria de Messina (Sicilia, Italia).

Como referente histórico, la presencia en Sicilia del Cerdo Negro Siciliano se remonta al siglo VII-VI a. C., durante el periodo cartaginés y griego. Con el paso de los años, la actividad agrícola ha propiciado el desplazamiento del Cerdo Negro Siciliano desde los pastos a las regiones boscosas del centro de Sicilia, donde este animal ha desarrollado la capacidad de aprovechar los recursos del sotobosque y las tierras limítrofes, presentándose en este ecosistema dos tipos de sistemas de producción:

- Sistema de producción semi-extensivo, en el cual el animal solo se alimenta de los recursos del bosque (tubérculos, raíces, hierbas, arbustos, pequeños roedores, gusanos, anfibios, insectos terrestres, víbora) y el ganadero empieza a entrar en contacto con el animal en el momento de su captura, para la cual en algunos casos se hace uso de perros, para posteriormente ser estabulados y cebados durante 30 o 45 días.
- Sistema de producción semi-intensivo, en el cual el animal recibe un suplemento alimenticio (subproductos de cultivos agrícolas y en algunos casos, suero de leche) durante el periodo de engorde. Las cerdas en pre-parto son recogidas y suplementadas con una alimentación compuesta por bellotas y otros alimentos concentrados hasta finalizar la lactancia. Estos sistemas de producción permiten una utilización amplia y racional de los recursos de las zonas marginadas en beneficio de la protección del medio ambiente y generando, en la mayoría de los casos, un coste de la gestión casi nulo.

Según el D.M. 20871, del 1 de marzo de 2011, el Cerdo Negro Siciliano presenta morfológicamente una cabeza dolicomorfa con orejas caídas y dirigidas hacia delante, perfil fronto-nasal recto y en algunos casos un par de mamellas a nivel de la papada. El tronco no es excesivamente largo y la línea dorso-lumbar es convexa, presentando piernas largas y robustas. En cuanto a la capa, es de color negro ardesia y con abundante presencia de pelos, los cuales se hacen más largos sobre la línea dorso-lumbar. A nivel fisiológico, es un animal muy rústico y resistente a las en-

fermedades con alta capacidad de adaptación a diferentes condiciones climáticas, presentando una vida reproductiva más larga que otras razas de la zona, obteniendo así mismo, la madurez sexual entre los 6 y los 8 meses. Presenta 1.9 partos al año consiguiendo destetar 7-8 lechones por camada, a pesar de que la hembra posee 10 pezones, siendo el periodo de lactación de 70 días.

Lo que permite diferenciarlo de las demás razas porcinas, y por tanto permite que tenga un mayor valor añadido, son sus características en cuanto a la calidad de la carne. En estos animales se considera positiva la acumulación de grasa, ya que es un valioso sustento para ellos durante los períodos de escasez de alimentos y a su vez, es un producto utilizado para la elaboración de embutidos. La acumulación de la grasa subcutánea es más pronunciada en la región dorsal del cuello y la cruz, la cual contiene altos niveles de ácidos grasos insaturados, beneficiosos para la salud. De esta raza se obtienen varios productos tales como embutidos, que se pueden consumir frescos, secos o ahumados, así como jamones curados, manteca de cerdo, sin olvidar la sangre para la preparación de morcilla.

En cuanto a su precio, este ha alcanzado los 2,50 €/kg de peso vivo, siendo muy superior a su precio original a finales de los años 90 (0,24 €/kg). Este incremento de precio se debe a la realización de estudios que demuestran su calidad, siendo avalado posteriormente por los consumidores.

En la tabla 1 puede observarse el precio de diferentes productos derivados del Cerdo Negro Siciliano, los cuales han revalorizado aún más el precio de su carne, rentabilizando en mayor medida la explotación de dicha raza.

Tabla 1. Precios medios de algunos productos obtenidos del Cerdo Negro Siciliano.

Producto	Precio (€/kg)
Salami con pimienta negra	16,94 €
Salchicha con pimienta negra	21,00 €
Jamón curado	43,13 €
Tocino	16,50 €

Fuente: Slow Food (2012)

A pesar de que los productos obtenidos del Cerdo Negro Siciliano tienen un gran valor culinario y es una población bien definida genéticamente, ésta presenta un gran número de animales con signos de hibridación genética. Por esta razón, en ausencia de medidas de protección adecuadas y/o incremento de su modelo de producción, el riesgo de extinción es muy alto.

Este modelo de producción puede servir de ejemplo para el desarrollo de la industria cárnica del Cochino Negro Canario, que realizando estudios de los parámetros físico-químicos de su carne, podrían potenciar la comercialización y la realización de un correcto diseño en la transformación y la elaboración de los productos derivados del Cochino Negro Canario.

Graziano Cugno<sup>1,3</sup>, Diego Martell-Jaizme<sup>1</sup>, Antonio Morales-delaNuez<sup>1</sup>, Lorenzo Enrique Hernández-Castellano<sup>1</sup>, Aridany Suárez-Trujillo<sup>1</sup>, Jesica Morales<sup>1</sup>, Noemi Castro<sup>1</sup>, Anastasio Argüello<sup>1</sup>, Juan Capote<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, <sup>2</sup> Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, <sup>3</sup> Universidad Mediterránea Reggio Calabria (Italy)

### Bibliografía

D.M. del 6 marzo 2001, n.20871 (Riconoscimento Ministeriale del Registro Anagrafico del Suino Siciliano)

Slow Food®. <http://www.slowfood.it>

