

JOSÉ DOMINGO MÉNDEZ
Tegueste

«Si no lo comemos, el cochino negro canario desaparecerá». Lo asegura con rotundidad el veterinario Guillermo Ramis Vidal (Murcia, 1968), autoridad mundial en la genética del ganado porcino. Ramos comprobó en la Isla –además de su sabor único en varios guachinches– cómo avanza el proyecto europeo que lidera *Bio4trace* para garantizar la supervivencia de la especie autóctona, distribuida por todo el Archipiélago y con mayoría de ejemplares en Tenerife. La charla se desarrolla en una granja de Pedro Álvarez, en el municipio de Tegueste, propiedad de Jesús Marrero, presidente de la Asociación de Criadores de Cochino Negro de Canarias. La explotación cuenta con más de 400 ejemplares.

Ramis, catedrático de Producción Animal de la Facultad de Veterinaria de Murcia mantiene una estrecha relación profesional desde hace 18 años con razas minoritarias de cerdos como el chato murciano, de su región, el porco celta gallego y el cochino negro de Canarias. Sobre los tres versa el proyecto que encabeza. Aclara que hay otros como el negro mallorquín, el gochu asturcelta de Asturias o el euskal txerría vasco y que «nos hubiera gustado contar con ellos también, pero por distintas razones no fue posible».

De las tres razas incluidas, apunta, «ya tenemos 1.200 cerdas. No sabría decir exactamente cuántas de cochino negro, pero estamos hablando de poblaciones muy pequeñas». Por ejemplo, «en chato murciano tenemos 250 cerdas. Eso es estar casi al borde de la extinción y el cochino negro también lo está, aunque se ha hecho un gran trabajo de recuperación». Le da el mérito al trabajo y «la voluntad de ciertos ganaderos que decidieron que, aunque son antieconómicas, querían seguir produciendo estas razas. Si no, se habría extinguido hace muchas décadas». Insiste en una idea que repite varias veces: «Si no nos comemos estos animales, desaparecerán». Aclara que ahí está otra de las claves de este proyecto: «Divulgar porque todavía mucha gente, incluso de aquí, ni siquiera sabe que existe este producto».

Una carne de kilómetro cero, enraizada en lo local y de sabor exquisito. Valora: Pura artesanía y pone un ejemplo clarificador: «En el cerdo blanco, el 99% de las hembras hoy están en inseminación artificial, mientras en las razas minoritarias prácticamente ninguna en reproducción asistida». Pero Guillermo Ramis advierte: «Hay que tener cuidado y medida porque si existe una demanda muy alta, no podremos suministrarlo en cantidad y el consumidor es muy infiel». Subraya: «Si no le



Guillermo Ramis, ecógrafo en mano, en pleno trabajo junto a la investigadora Sara Isusi, experta en su manejo.

Sector primario

«Si no lo comemos, el cochino negro canario desaparecerá»

El veterinario Guillermo Ramis comprueba en Tenerife los avances del proyecto para garantizar la supervivencia de la especie autóctona porcina

das lo que te pide en el momento, consume cualquier otra carne».

En Canarias hay 666 ejemplares reproductores, 579 hembras y 87 machos, en 30 explotaciones distribuidas por varias islas. Las granjas de cochino negro se reparten por Tenerife (11), La Palma (4), Lanzarote (5), Fuerteventura (8) y Gran Canaria (7). En Tenerife, tanto en el norte como en el sur: Los Realejos o La Orotava pero también en Adeje.

Cuestionado sobre la ética de los científicos en este campo de la

alimentación responde con otra pregunta: «¿Qué tipo de ética? ¿De la producción? ¿Del bienestar? ¿Del respeto al medio ambiente? ¿Al consumidor? ¿Al productor? Podemos hablar de muchas éticas». Ahonda en que «por ejemplo, en la industria del cerdo blanco, por ponerle bienestar se lo hemos quitado a las personas. ¿Es ético?».

Reflexiona: «Esta raza tiene ese valor ético añadido desde siempre porque es una producción ancestral, de pequeños ganaderos». Se reafirma en que «es artesanía, pero la producción industrial también la tiene». Sentencia: «Tenemos los mayores niveles de bienestar del mundo en Europa. Y dentro de Europa, los controles más rigurosos en España».

Enumera el uso de antibióticos, el bienestar, la protección del medio ambiente, la sanidad... Subraya: «Los animalistas pueden estar tranquilos, pero no olvidemos que el 97% de la población española come carne, aunque el 3% grita mucho». Apostilla: «No podemos conculcarle el derecho a la profe-

na a 4 millones de familias que si no tienen cerdo producido de forma industrial no podrán comprarlo. Esto es lo que no es ético».

Considera «muy buena» la carne de cochino, negro o no, que se despacha en los guachinches de Tenerife. En general, valora, «se come excepcionalmente bien en Canarias». No olvida recordar que «estos cerdos proceden del tronco del ibérico, son primos hermanos. De los traídos aquí en la conquista por los extremeños porque Extremadura es la zona donde se crió este animal». Concluye: «Las islas eran un portaaviones, el sitio donde aterrizaraban las carabelas que iban a América para hacer aguadas o aprovisionarse de carne. Por eso se empiezan a criar aquí todo».

Mantener la higiene

A la entrada de la granja, Ramis se dota, como el resto de investigadores, de todo lo necesario para mantener la higiene y garantizar resultados: mono, calzado, gorro... Ramis valora al empezar la jornada en Pedro Álvarez un equipo

«espectacular» que presenta él mismo: la veterinaria majorera de la asociación canaria, Alba Chasco; Eva Llamas, experta en biomarcadores de saliva e Investigadora de la Universidad de Murcia; Sara Isusi, técnico especialista en ecografías para grasa intramuscular de la empresa Ingaso, que cede el uso de este costoso aparato al proyecto, y Laura Martínez, investigadora también de la Universidad de Murcia, además de esposa de Guillermo. Están presente en el proceso el ganadero, Jesús Marrero, Eduardo, trabajador de la granja –comenta jocosamente– Eduardo González Díaz, el que esta aquí todos los días –y José Díaz Fraga, tesorero de la asociación de criadores, que viene de Adeje y tiene 160 ejemplares en su explotación.

El recorrido va de los lechones, en primer plano, a los sementales al final. En medio, las hembras que chillan, una más que otras, ante las pruebas de saliva y sangre a las que son sometidas. Alba Chasco, expli-

<<<

ca: «Cuando les agarran, chillan mucho porque se ven atrapados, pero no tienen dolor. No se pueden escapar y sienten que se lo van a comer. Su cerebro le lanza el mensaje deme acaban de cazar. No son animales depredadores sin depredados. Al contrario de lo que se cree no son animales sucios. No hacen sus necesidades donde comen y sornos las personas los que los mantienen en buenas o malas condiciones. Si pudiera elegir, le gustaría estar limpio». Tampoco son agresivos. La veterinaria explica: «Solomuerden si se ven muy, muy apurados. Únicamente he visto esa actitud de defensa en madres que protegen a sus crías como todos los mamíferos. En cuanto a chillar, «es al principio; cuando se sienten más cómodos ya no berrean tanto». Un prejuicio cierto es que dan lata debajo del brazo. Chasco apunta: «Tú coges un lechoncito de estos (los señala) y es complicado porque se mueven mucho. Piensa que te lo vas a comer y empieza a chillar y a no estar quieto». Sin embargo, hay ejemplares como Paco, un verraco o semental con varios años en la granja, que es un animal doméstico más al que se puede acariar sin ningún problema.

Por último, la émula en Canarias del televisivo doctor Pol americano, reconoce que «el cochino se come todo lo que le echas» y que del cerdo «se aprovechan hasta los andares». Tópicos sí o no.

Machos y hembras llegan aquí desde la finca El Helecho del Cabillo, ubicada en Ario, para ser cruzados. Sara sostiene en sus manos el ecógrafo, casi con mimo, como si fuera un lechoncito de los que observan desde su rincón. Explica que «va enganchado a una sonda especial para medir grasa intramuscular». El software traduce los parámetros «que tomamos en el animal vivo: grasa intramuscular,



Un día en el 'templo' del cochino negro

Imágenes de la jornada en la granja –sin rebelión– de Pedro Álvarez, en el municipio de Tegueste. En este auténtico templo del cochino negro Jesús Marrero, arriba a la izquierda, reúne más de 400 ejemplares.

A. J.

profundidad del lomo y espesor de la grasa dorsal». El objetivo es medir la calidad de la carne, algo que se hacía antes con el cerdo ya muerto y se comprobaba solamente en el matadero, donde no sirven para reproductores. Además, es un sistema inocuo, no se toca al cochino. A partir de comprobar esa calidad de la carne se pueden hacer programas de selección genética para mejorarla.

El ecógrafo mide datos y, apunta Sara, «te dice, por ejemplo, que este animal en el lomo tiene un 3,5% de grasa infiltrada. Hay que determinar si nos vale o no. Por tanto, se hace una selección». Los cerdos pesan unos 100 kilos de media y no es nada sencillo sujetarlos. Eduardo lo hace por el hocico y su ayuda resulta clave para poder culminar la tarea.

Los objetivos del plan

Bio4trace arrancó el año pasado con varios objetivos principales. Entre ellos analizar en laboratorio la calidad de la carne y tener genéticamente el fundamento del sabor único del cochino negro. También busca saber cuáles son los más resistentes a la climatología adversa. Para eso estudian la saliva que mide los factores de estrés térmico y desvela la razón de que los cochinos negros se adaptan mejor a los microclimas de Canarias. Tomar una muestra de sangre es tener el ADN único y específico de cada cerdo mientras que la de saliva responde al concepto de bienestar animal.

Guillermo Ramis incide en la calidad de la carne. Estos animales ya tienen una diferenciada al proceder del tronco ibérico, pero el experto ahonda: «Hay dos tipos de grasa en un cerdo; la de cobertura, el tocino, el consumidor hoy ya no la quiere porque la vincula con enfermedades cardiovasculares, aunque muchas veces no tenga un fundamento científico». Añade: «Lo tenemos interiorizado porque

ya no necesitamos la energía de nuestros padres y abuelos hace 70 años, que labraban con una mula o tenían que ir al campo de sol a sol».

Pero, subraya, «hay una segunda grasa, la intramuscular, que da la ternura, la jugosidad, el bouquet, el sabor... Una grasa de calidad». El ibérico infiltra mucha y los cerdos blancos muy poca. «Nuestras razas minoritarias como el cochino negro, a punta Ramis, están en el medio». Resume: «Medimos esa grasa para detectar marcadores genéticos que nos permitirán predecir qué animales van a infiltrar la mejor. Un parámetro de calidad a incorporar en los próximos programas de selección de las reproductoras». Ramis subraya: «En dos generaciones somos capaces de elevar un 1,5% de la grasa intramuscular y, por lo tanto, la calidad de la carne».

El proyecto europeo acaba en septiembre de 2026, pero supone el pilar de un trabajo continuado «que espero que dure muchos años» valora el veterinario. Guillermo Ramis lo lleva en la sangre: «Mi abuelo era tratante de ganado y toda mi familia ha hecho ganadería de subsistencia. Desde que era un crío estoy enredado entre caballos, ovejas, cerdos, vacas...». Lo motivó «una cultura de trabajo brutal y una vida dura. Yo quería ser como ellos pero mis padres me impulsaron a estudiar». Vincular ambas cosas era «hacerme veterinario de animales de abasto para consumo humano».

Subraya como fundamental para vincularse al proyecto de Tenerife su «profundo amor al cerdo, al que le debo todo». Una cuestión de romanticismo para quien lleva toda la vida trabajando en la industria intensiva, 12 de sus 57 años en una empresa tan conocida como El Pozo. No olvida terminar con la frase del principio: «Si no lo comemos, el cochino negro granario desaparecerá». ■