



# El porco celta gallego construye su 'ecosistema'

Recuperada prácticamente a las puertas de la desaparición, esta raza porcina revitaliza territorios, identidad y gastronomía



## Miguel Ángel Mainar Jaime

El *Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España* ofrece información sobre todas las razas ganaderas reconocidas y utilizadas en el territorio nacional destinadas a ser objeto de un programa de cría. Todas tienen algún interés, sea este económico, zootécnico, cultural o de otra índole. Incluye nueve especies y 188 razas o variedades, muchas autóctonas y de especial interés y protección por ser parte del patrimonio genético animal de España.

La mayoría no tienen una relevancia económica destacable y por ello están o han estado en peligro de extinción o, como se denomina ahora, se trata de razas amenazadas. Entre ellas se encuentra el porco celta, una de las cinco reconocidas de la especie porcina y la única de Galicia.

Los programas de cría permiten poner en marcha actuaciones sistematizadas con el objeto de conservarlas, mejorarlas, reconstruirlas o crearlas y, más allá de la conservación, pueden mantener abierta o reabrir una actividad económica que, si bien no suele tener cifras deslumbrantes, sí representa una oportunidad para la incorporación de jóvenes a la ganadería y el desarrollo territorial.

## ECONOMÍA FAMILIAR

Es, precisamente, el caso del porco celta, cuya asociación de criadores, Asoporcel, se empezó a gestar en 1999 por iniciativa de un grupo de ganaderos preocupados por la práctica desaparición de esta casta porcina.

Hoy, los pocos ejemplares que recogieron por las casas se han convertido en una cabaña de alrededor de 5000 que ofrecen una producción algo superior a las 200 toneladas de carne certificada al año. Certificada por el MAPA con el sello 100 % Raza Autóctona, por el Gobierno gallego con el de Galicia Calidade y con el QR que la misma asociación de productores

utiliza para identificar las piezas cárnicas. Todos ellos obligan a los productores a superar una serie de auditorías periódicas, según explica Iván Rodríguez, director técnico de Asoporcel.

En la asociación hay inscritas 140 explotaciones. La mayoría de reducido tamaño, procedentes de la tradición familiar y con una media de cinco reproductores que constituyen un apoyo a la economía familiar.

Pero también existen algunas de mayor tamaño y significativos proyectos de nuevo cuño vincula-



dos, por ejemplo, a la ganadería ecológica y el agroturismo. Las ayudas oficiales, insuficientes para Mercedes Fernández, joven titulada en Relaciones Laborales y Recursos Humanos, pero provenientes de varias administraciones, han animado las inversiones.

La de Fernández ha consistido en la compra de siete hectáreas para albergar 17 madres y vender sus lechones a la vecina Portugal, pues su intención, de momento, no es el cebo de las crías. En su casa hubo cerdos para autoconsumo, pero no una explotación porcina, lo que pasa es que siempre le gustó la idea de tener una granja.

## ALDEA MODELO

Esta figura, propia de la comunidad gallega, es un instrumento para recuperar tierra agraria en grave estado de abandono y que circunde un núcleo de población.

El objetivo es volver a ponerla en producción, de manera sostenible, con actividades agroganaderas que contribuyan, además, a reducir el riesgo de incendios.

Y por esta vía nacieron las granjas de Lucas Cabanelas y Martín Touceda en Osmo (Orense). El primero se hizo en 2019 con 10 hectáreas de 54 particulares distintos, pero la pandemia resultó un problema insoslayable para su socio y se quedó solo con la iniciativa. Después entró el segundo y hoy ambos se reparten ocho hectáreas en las que

aportan el alimento diferenciador (bellotas y castañas) desde septiembre a enero. Para evitar los contagios vacunan, delimitan el terreno con pastores eléctricos y se proveen de todas las medidas de seguridad posibles.

## AGROTURISMO

Andando por el monte es como los porcos infiltran en sus músculos la grasa que los convierte en pieza succulenta para los cocineros. Por eso las granjas son de pequeña dimensión en cuanto a construcciones, pero amplias en extensión.

En O Inicio (Lugo), la Ecogranja Teijeiro cuenta con 22 hectáreas para albergar, de momento, a 25 madres, dos machos y unos 100 cerdos de cebo que empiezan a salir al campo 35 días después de nacer y continúan con esta dinámica hasta alcanzar los 150 kilogramos a lo largo de un periodo que puede llegar a 12 o 14 meses más.

La explotación es parte de un proyecto agroturístico, gastronómico y cultural ideado por Carlos Teijeiro y que se irá perfilando en los próximos meses con el fin de ofrecer al público, pivotando en torno al porco celta, todo el atractivo de un concello con varias posibilidades en este sentido.

La cría, en este caso, es ecológica y orientada a la calidad, no a la productividad, según indica el emprendedor, que confía el futuro a una carne de muy sabrosa y con unos ácidos grasos omega 3 y omega 9 "más compensados que en el ibérico", el producto del que se siente competidor.

El reverso de esta moneda es la empresa Cárnicas Teijeiro, a la que envían los animales para el sacrificio. Se trata de una empresa familiar con más de 50 años de historia fundada en la villa de Sarria. Su gerente, Óscar Moreno, destaca la cobertura grasa de calidad del porco celta, más digerible que la del cerdo blanco, y su carne roja, consecuencia del largo periodo de cría.

Fresca, es demandada por la hostelería, el cliente más interesado por ella, mientras que los elaborados tienen un mercado más amplio, señala. En precio, la sitúa en el nivel del recebo ibérico.

## IDENTIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Efectivamente, los restaurantes de orientación gastronómica son los más interesados por este animal grande, de extremidades muy desenvueltas, adaptadas a la orografía gallega, y enormes orejas que les protegen la cara del matorral. Les interesa su jugosidad y el sabor intenso, como cuenta la cocinera Victoria Maseda, propietaria del restaurante La Cofradía Puerto de Vega (Asturias) y de una empresa de cáterin en Madrid.

Su entusiasmo por el porco celta le ha valido para ser nombrada embajadora de este producto por Asoporcel, una asociación que, dice, trabaja muy bien, y de la que conoce personalmente al menos a 100 de los 140 asociados.

Los restaurantes Cinza e Lume (Sarria) y Cachivaches (Lugo) son otros dos ejemplos de lo que se puede hacer con esta carne en las cocinas de altura. En el primero, Isabel García, la propietaria, indica que tienen un triple objetivo: deslocalizar el producto, para que se conozca y consuma fuera de Galicia; desestacionalizarlo, para que no se circunscriba a un uso invernal; y reforzar su elemento identitario gallego.

Cabe resaltar, finalmente, la función medioambiental de esta ganadería extensiva, demostrada por la Fundación Terreo en Ribera de Piquín (Lugo). Dedicada al impulso de proyectos agroganaderos, ha diseñado con Asoporcel un sistema modular y portátil para mantener los cerdos en el monte sin necesidad de mano de obra. Cumple con todas las exigencias legales y permite prevenir los incendios mediante un sistema de desbroce natural trasladable.