

Los últimos 10 años han supuesto un gran avance en la recuperación del Cochino Negro Canario

El cerdo es parte de la historia gastronómica de la humanidad como uno de los animales más importantes que aportaron en su momento, comida, pieles para vestimenta, manteca para conservas, huesos para la elaboración de herramientas, armas y adornos, por ejemplo.

El Cochino Negro canario, queridísima y apreciada raza porcina, data de tiempos prehistóricos, tiene sus posibles orígenes, o mejor dicho 'su arribo', a las Islas Canarias, en la isla de La Palma, aunque se han encontrado restos en la mayor parte de los yacimientos arqueológicos del archipiélago, cuyos hallazgos nos arrojan una temporalidad de más de 2.500 años.



Se han encontrado restos en la mayor parte de los yacimientos arqueológicos del archipiélago, cuyos hallazgos nos arrojan una temporalidad de más de 2.500 años.

La raza, como la conocemos actualmente, se debe gracias a la mezcla genética que posiblemente recibió de razas británicas, así como de la raza ibérica traída a Canarias desde la península a razón de la conquista de Canarias por parte de los españoles.

Cochino Negro Canario

Actualmente la mayor parte de los animales se encuentran en Tenerife y Gran Canaria. El cochino negro es la única raza porcina autóctona de las islas Canarias y está incluida dentro del catálogo oficial de las *“Razas Ganaderas de España”*, además, está dentro del contexto de las Razas Autóctonas de España como Raza de Protección Especial, por encontrarse en grave peligro de extinción.

[Canariasgourmet!](#) ha querido hablar con una de las personas con mayor intervención en lo referente al cuidado y cría de esta especial raza canaria, quien además, participa en todo lo referente a proveer a los chefs que durante todos estos años han participado en el Festival del Cochino Negro, y es jurado permanente en el Campeonato de Pata Canaria, el cual se realiza en el mencionado festival. Hablaremos con [Fidel Dorado](#), presidente de **Asociación de Criadores de Cochino Negro de Canarias**, la primera empresa canaria dedicada a la comercialización de la carne del cochino negro que, además, esta constituida por ganaderos de la isla de Tenerife.

La Entrevista

José Garavito.- El cochino negro canario viene de una franca recuperación, ya que, como sabemos, estuvo a punto de extinguirse en años atrás. ¿Cuál es la situación actual de las granjas que crían esta raza canaria?

Fidel Dorado.- Los últimos 10 años han supuesto un gran avance en la recuperación del Cochino Negro Canario, pasando de una producción totalmente residual a la aparición de granjas profesionales y la consolidación del producto en las cocinas de todo el archipiélago.

Sin embargo, la raza aún está en la categoría de razas en peligro de extinción por lo que no debemos relajarnos. Es fundamental seguir desarrollando el sector para consolidar lo conseguido en estos años. En este sentido, desde la Asociación de Criadores seguimos trabajando codo con codo con ganaderos y Cabildos para generar oportunidades de desarrollo tanto desde el punto de vista de la conservación de la raza, con el mantenimiento del Libro Genealógico del Cochino Negro, pasando por el asesoramiento a nuestros socios ganaderos y la colaboración con las administraciones locales hasta llegar a la certificación de la carne de nuestros animales en los mataderos insulares.



La Asociación de Criadores seguimos trabajando codo con codo con ganaderos y Cabildos para generar oportunidades de desarrollo tanto desde el punto de vista de la conservación de la raza

José Garavito.- Con la actual situación mundial producida por el coronavirus ¿cómo se han vistos afectados los ganaderos?

Fidel Dorado.- Los ganaderos han pasado unos meses difíciles, igual que el resto de la población. En nuestro caso, el sector está formado por explotaciones de medio y pequeño tamaño, cuya producción se comercializa de forma directa desde el matadero a los clientes, que en un 80% pertenecen a la restauración y hostelería por lo que ha sido una situación muy complicada desde el punto de vista económico, ya que no sólo se ha dejado de vender, sino que cada semana que los animales no salen a comercialización aumenta el gasto de la granja en alimentación convirtiéndose en un problema por partida doble.

El sector primario lleva en abandono progresivo demasiado

tiempo y las dificultades para obtener permisos para crear granjas hacen el proceso casi imposible.

Por suerte muchos de nuestros ganaderos disponen de puntos de venta propios (carnicerías, puntos de venta en mercadillos de agricultores) que les ha permitido aguantar mejor el golpe. En cualquier caso, con la situación actual de la pandemia se va recuperando poco a poco la actividad en la restauración y eso nos permitirá ir recuperando la normalidad gradualmente.

José Garavito.- El cierre de la restauración y hoteles, es claro que tiene que estar afectando a los canales de comercialización ¿qué planes tiene el sector ganadero para poder solventar esta fuerte paralización?

Fidel Dorado.- En estos meses de confinamiento hemos trabajado para establecer nuevas vías de comercialización a través de industrias locales, que además de valorizar el producto pueden llevar la carne de cochino negro canario a las grandes superficies, donde su presencia ha sido prácticamente nula hasta ahora.

También se ha potenciado la venta directa a los consumidores a través de los puntos de venta propios de los que disponen algunos ganaderos, que se han adaptado a la situación implementando repartos a domicilio y mejorando la oferta de productos de elaboración propia, para intentar compensar la pérdida de ventas en restauración y hostelería.

Todo esto ha permitido reducir el impacto económico en muchas explotaciones, que de otra manera hubieran tenido serios problemas para mantener a los animales.



Los últimos 10 años han supuesto un gran avance en la recuperación del Cochino Negro Canario

José Garavito.- ¿En las grandes superficies se está comercializando esta raza porcina?

Fidel Dorado.- La venta en grandes superficies es prácticamente nula, ya que la mayoría de los ganaderos optan por una venta directa a carnicerías tradicionales y puntos de venta propios, y fundamentalmente restauración y hostelería. La razón es que todas las granjas son de pequeño tamaño y no disponen de volumen suficiente para abastecer a este tipo de empresas, al menos por el momento, por lo que se busca una vía comercial más directa, que permita al ganadero obtener un pequeño margen comercial con el que subsistir.

No obstante, creo que el futuro y las posibilidades de seguir creciendo como sector pasan por derivar una parte de la producción hacia las grandes superficies, y estamos dando los primeros pasos en este camino.

José Garavito.- Como presidente de la Asociación de Criadores de Cochino Negro de Canarias, ¿Cuáles serán las ayudas requeridas para que nuestra raza autóctona no se vea afectado por la paralización y siga en franco crecimiento y recuperación?

Fidel Dorado.- Creo que los efectos de paralización de la restauración y la hostelería sólo se pueden paliar diversificando la comercialización de nuestros productos. Las ayudas económicas son importantes para aguantar situaciones extraordinarias como esta, pero considero que los paquetes de ayudas propuestos son adecuados en general, y además hay sectores que se han visto mucho más afectados, con pérdida de puestos de trabajo, cierres y demás.



La quinta edición del [Festival del Cochino Negro](#) quedó para el 2021

Sin embargo, lo que el sector necesita para crecer son cambios en la política territorial que facilite la creación de explotaciones ganaderas. El sector primario lleva en abandono progresivo demasiado tiempo y las dificultades para obtener permisos para crear granjas hacen el proceso casi imposible. La verdadera ayuda que necesita la ganadería en Canarias es una estrategia real por parte del gobierno para desarrollar el sector primario, y esto pasa por un mejor equilibrio entre las ayudas a la importación y a la producción local, la calificación de terrenos para producción primaria y mejorar el

marco legislativo para agilizar la burocracia necesaria para la creación de explotaciones.



El crecimiento de la demanda ha sido lento y muy gradual.

José Garavito.- ¿Con cuantas granjas dedicadas al cochino negro se cuenta actualmente?

Fidel Dorado.- Actualmente, la Asociación de criadores de cochino negro de canarias cuenta con 21 explotaciones asociadas (9 en la provincia de Gran Canaria, y 12 en Tenerife). El censo es unas 500 cerdas reproductoras, que producen unos 6000 cochinos al año.

José Garavito.- ¿Cómo y por qué ha subido la demanda de esta carne?

Fidel Dorado.- El crecimiento de la demanda ha sido lento y muy gradual. Por una parte, los Cabildos hicieron un gran esfuerzo por fomentar la recuperación de la raza, el sector ganadero respondió y el apoyo del sector de la restauración, con algunos de los mejores chefs de Canarias a la cabeza, han permitido valorizar el producto y darle visibilidad.

Creo que estos tres elementos son los pilares sobre los que se ha generado el éxito del Cochino Negro Canario. Como decía, ha sido un proceso lento y gradual, pero se ha creado una base muy sólida sobre la que se puede desarrollar una actividad importante en los próximos años.

José Garavito.- ¿Se está trabajando para la obtención de una IGP para nuestro cochino negro? ¿Qué se necesita para su obtención?

La certificación del origen de la carne de cochino negro, y su diferenciación por medio de etiquetados oficiales es el principal objetivo de la Asociación de Criadores.

Actualmente estamos desarrollando el Pliego de condiciones para obtener una certificación del Ministerio de Agricultura, el logotipo "*100% autóctono*", a lo largo del este año. A partir de ahí, el siguiente paso sería intentar obtener una IGP.



La producción es pequeña y aún no tenemos oferta suficiente

para la demanda local.

Para ello necesitamos seguir trabajando en la conservación de la raza y aumentar el número de animales inscritos en el Libro Genealógico, que es lo que garantiza la trazabilidad de los animales desde su nacimiento hasta que llegan al punto de venta.

José Garavito.- ¿Hay planes de exportar este ganado y sus derivados?

Fidel Dorado.- Por el momento no. La producción es pequeña y aún no tenemos oferta suficiente para la demanda local. Como decía anteriormente, es muy complicado crear nuevas explotaciones y eso supone un gran escollo para un crecimiento a nivel industrial.

José Garavito.- Por último, explícanos la diferencia entre la carne del cochino ibérico y la del cochino negro canario.

Fidel Dorado.- El cerdo ibérico y el cochino negro canario son "*primos hermanos*". Casi todas las razas autóctonas porcinas españolas tienen una influencia genética importantes del cerdo ibérico, por lo que la carne tiene bastantes similitudes, fundamentalmente en cuanto a su ternura y el nivel de grasa.



Actualmente, la Asociación de criadores de cochino negro de canarias cuenta con 21 explotaciones asociadas (9 en la provincia de Gran Canaria, y 12 en Tenerife).

Algunos estudios sugieren que el cochino negro canario puede tener una mayor capacidad de infiltración de grasa intramuscular, lo cual es muy beneficioso para la calidad de la carne ya que aporta jugosidad y sabor.

Considero que la carne de cochino negro canario tiene mejor calidad para consumo en fresco. Sin embargo, aún no podemos compararnos con el sistema de cría extensiva en dehesa del cerdo ibérico, del que se obtienen los jamones de bellota, que es un producto de una calidad excepcional.

Los productos curados de cochino negro canario, criado en extensivo en fincas de castañas, podría ser una de las vías sobre la que construir una nueva industria basada en el producto de excelencia.

José Garavito.- ¿Alguna reflexión para el sector?

Fidel Dorado.- Sólo felicitar a los ganaderos por el buen trabajo realizado para aguantar esta crisis, y animarlos a seguir trabajando juntos para mejorar el sector y garantizar un futuro sostenible.

Por otro lado, enviar un mensaje de ánimo a los compañeros restauradores, que han sido los mayores afectados por toda esta situación. Entre todos lograremos volver más fuertes.