El Cochino Negro Canario: patrimonio autóctono y motor del sector primario

El **Cochino Negro Canario**, símbolo de la identidad rural de las **Islas Canarias**, ha alcanzado un hito trascendental con su **reconocimiento oficial como raza autóctona**.

Este logro, anunciado el pasado 18 de noviembre de 2024 por **Lope Afonso**, vicepresidente del **Cabildo de Tenerife**, y **Valentín González**, consejero de **Sector Primario**, refuerza el compromiso de la región con la conservación de su patrimonio agrícola y ganadero. Con esta distinción, **Canarias** no solo protege una especie única en el mundo, sino que también impulsa su economía local y eleva el perfil de la isla en el panorama **gastronómico y turístico**.

El Cochino Negro Canario: reconocimiento que trasciende lo simbólico

El reconocimiento oficial del **Cochino Negro Canario** como raza autóctona no es solo un homenaje a la riqueza cultural de las **Islas Canarias**; representa un cambio de paradigma para el sector primario, con impactos tangibles en la economía, la sostenibilidad y el desarrollo rural. Este hito abre una nueva etapa, especialmente para **Tenerife**, que alberga el 44,65 % de los ejemplares de **Cochino Negro Canario**, consolidándose como epicentro de la producción y preservación de esta raza única.

Lope Afonso, vicepresidente del Cabildo de Tenerife, y Valentín González, consejero de Sector Primario acompañados porRafael González Jefe de Servicio Técnico de Ganadería y Pesca del Cabildo

Un motor económico para las zonas rurales

El sector primario, en muchas ocasiones, ha quedado relegado frente a otras actividades económicas. Sin embargo, este reconocimiento actúa como una herramienta clave para revitalizar las áreas rurales, donde la cría del **Cochino Negro Canario** es una fuente de empleo y sustento para numerosas familias.

El logotipo oficial de **raza autóctona** añade un valor diferencial a los productos derivados, potenciando su comercialización tanto en mercados locales como internacionales. Esto no solo contribuye a aumentar los ingresos de los **ganaderos**, sino que también fomenta el desarrollo de pequeñas y medianas empresas asociadas a la transformación y distribución de estos productos.

Impacto en la economía local

La autorización para emplear el logotipo oficial de **raza autóctona** otorga a los productos del **Cochino Negro Canario** una mayor visibilidad y autenticidad en los mercados. Este sello distintivo no solo mejora su comercialización, sino que también aumenta el valor añadido de la producción local, fortaleciendo la economía insular.

Tenerife como referente en la conservación genética

Con casi la mitad de los ejemplares ubicados en **Tenerife**, la isla se posiciona como líder en la conservación y recuperación de la raza. La finca **El Helecho**, gestionada por el **Cabildo de Tenerife**, desempeña un papel crucial en este esfuerzo. Mediante programas de cesión de animales reproductores, se garantiza la diversidad genética necesaria para evitar la consanguinidad, un problema que podría comprometer la viabilidad de la especie en el futuro.

Además, el reconocimiento facilita la atracción de inversiones y el acceso a fondos europeos destinados a la protección de **razas autóctona**s. Estos recursos permiten la implementación de proyectos **innovadores** que mejoren las condiciones de cría, la sostenibilidad de las explotaciones y la competitividad de los **ganaderos**.

Colaboración público-privada como modelo de éxito

El proyecto del **Cochino Negro Canario** es un ejemplo de cómo la sinergia entre instituciones públicas y ganaderos puede rendir frutos tangibles. Esta alianza ha facilitado el desarrollo de programas que no solo preservan el patrimonio genético, sino que también promueven el crecimiento económico de las comunidades rurales.

El Cochino Negro Canario en la gastronomía y el turismo

La valorización del **Cochino Negro Canario** trasciende el ámbito ganadero para posicionarse como un atractivo gastronómico y turístico. Las campañas publicitarias, las jornadas culinarias y eventos como el **Festival del Cochino Negro Canario** destacan el potencial de esta raza como un emblema de la cocina local.

Productos de calidad excepcional

La carne del **Cochino Negro Canario** se distingue por su sabor y textura, resultado de las prácticas tradicionales de cría. Entre los productos destacados se encuentran:

- **Cochinillo**: Un manjar exclusivo, obtenido de lechones alimentados únicamente con leche materna, cuyo peso oscila entre los 4 y 7,5 kg.
- **Carne fresca**: Ofrecida en canales completas, medias canales o cortes específicos como solomillo, carrilleras y costillas.
- **Elaboraciones tradicionales**: Como el famoso **chorizo perro**, un chorizo fresco para untar que representa la herencia culinaria canaria.

POCOPHONE
SHOT ON POCOPHONE F1

Próximo paso: la Identificación Geográfica Protegida (IGP)

Tras el reconocimiento como raza autóctona, el siguiente objetivo es lograr la **Identificación Geográfica Protegida (IGP)** o incluso una **Denominación de Origen Protegida (DOP)**. Este tipo de certificación internacional es crucial para consolidar la posición del Cochino Negro Canario como un producto exclusivo y de calidad.

Beneficios de la IGP

- **Autenticidad y trazabilidad**: Garantizar que los productos proceden exclusivamente de esta raza, cumpliendo con los estándares de calidad que los consumidores valoran.
- **Protección frente a imitaciones**: Blindar el nombre y los productos contra usos indebidos, asegurando que su prestigio no se vea afectado en los mercados internacionales.
- **Mayor valor añadido**: La certificación eleva el perfil del Cochino Negro Canario, diferenciándolo como un producto premium ideal para la alta gastronomía.

Este reconocimiento no solo reforzará el vínculo del **Cochino Negro** con el territorio, sino que también abrirá nuevas oportunidades en sectores como la **exportación** y el **turismo gastronómico**.

Un nuevo impulso: La reactivación del Festival del Cochino Negro Canario

En este contexto, la reactivación del **Festival del Cochino Negro Canario** se presenta como un acontecimiento **clave** para celebrar este importante reconocimiento. Este evento no solo destaca la rica tradición gastronómica de las Islas, sino que

también se convierte en un motor de promoción para el sector primario.

Un festival que une tradición y futuro

El Festival del Cochino Negro Canario tiene múltiples objetivos:

- **Promoción del producto local**: Los productores podrán exhibir la calidad excepcional de la carne del **Cochino Negro Canario**, destacando sus características únicas.
- **Fomento del consumo local**: Impulsar el consumo de productos autóctonos refuerza la economía circular de las comunidades rurales.
- **Educación y sostenibilidad**: Este evento servirá como plataforma para concienciar al público sobre la importancia de conservar esta raza única, promoviendo un desarrollo sostenible que beneficie a ganaderos y

consumidores.

Además, el festival fortalece el vínculo entre la comunidad y sus tradiciones, celebrando la **gastronomía** como un **legado cultural vivo**.

Un legado que mira al futuro

El Cochino Negro Canario es un legado vivo que conecta la historia, **la tradición** y la modernidad de las **Islas Canarias**. Su reconocimiento como raza autóctona, la reactivación del festival y el camino hacia la IGP prometen preservar una **joya genética**, enriquecer la oferta **gastronómica** y fortalecer la identidad de las Islas en el mundo.