

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 por Rafael 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 autóctonas**. 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.

Como la gastronomía impulsa el Turismo

Canarias ofrece una rica paleta gastronómica tan diversa como sus paisajes.

Esta región es un crisol de culturas donde ingredientes emblemáticos del sector primario, como el cochino negro canario y el patudo canario entre muchos otros más, se combinan con productos locales como los plátanos, las papas arrugadas y el gofio.

Estos ingredientes se entrelazan con técnicas gastronómicas tanto tradicionales como innovadoras, creando platos que son una verdadera fiesta de sabores para los sentidos. Los eventos

gastronómicos de las islas no solo ponen esta evolución en valor, sino que también atraen a [visitantes](#), destacando el importante papel de la cocina canaria en el impulso al turismo regional.

La relación entre gastronomía y turismo

La gastronomía no solo alimenta el cuerpo, sino que también nutre el alma de la cultura y la economía de un destino turístico. En las Islas Canarias, la gastronomía actúa como un embajador cultural, atrayendo a visitantes de todo el mundo ansiosos por experimentar sus sabores únicos y autóctonos.

Este fenómeno no es accidental, es el resultado de una interconexión entre la gastronomía y el turismo, una relación que impulsa tanto la preservación de las tradiciones, como la innovación y la evolución de nuestros recetarios.



Impulsar la gastronomía canaria es clave para atraer un turismo de mayor poder económico y cultural. La creciente reputación de la cocina local, conocida por su calidad y autenticidad, está llamando la atención de viajeros

internacionales que buscan experiencias excepcionales.

De acuerdo con un estudio de la Federación de Hostelería de Canarias, el 35% de los turistas que visitan las islas lo hacen motivados por su oferta gastronómica. Este segmento de turistas tiende a gastar más en experiencias de alta calidad, incluyendo restaurantes de lujo, tours de comida y productos gourmet locales.

Este interés no solo impulsa ingresos significativos para los establecimientos y productores locales, sino que también contribuye de manera sustancial al desarrollo económico del sector turístico

Al posicionarse como un destino gastronómico de primer nivel, las Islas Canarias fortalece su imagen internacional y generan oportunidades económicas que trascienden la temporada turística convencional, promoviendo un crecimiento económico más estable y diversificado.

Esta estrategia no solo enriquece la oferta turística de las islas, sino que también afianza un modelo de turismo capaz de atraer a un mercado de mayor poder adquisitivo, interesado en la riqueza y diversidad de la gastronomía canaria.

Festivales temáticos

Un festival temático en gastronomía centrado en productos autóctonos como el cochino negro canario y el patudo canario puede generar varias cifras impactantes y beneficios económicos, tanto a corto como a largo plazo. Aquí algunos ejemplos y estimaciones basadas en el potencial de estos festivales:

- 1. Incremento de Visitantes:** Festivales bien promocionados

pueden aumentar el número de visitantes de manera significativa. Por ejemplo, como si fuese una regla de tres, si un festival atrae a unos 10,000 visitantes adicionales a la región y cada uno gasta en promedio 100 euros en comida, alojamiento y actividades, esto puede traducirse en un ingreso adicional de 1 millón de euros para la economía local durante el evento.

2. **Aumento de Ventas de Productos Locales:** Durante un festival, los productos autóctonos como el cochino negro canario y el patudo canario pueden experimentar un aumento en ventas. Suponiendo que el 50% de los visitantes compren productos locales y gasten aproximadamente 30 euros cada uno, esto podría generar ventas directas de 150,000 euros en productos locales durante el festival.
3. **Promoción y Conciencia de Marca:** Un festival temático puede incrementar significativamente la conciencia de la marca de los productos locales. El impacto mediático y las promociones pueden valorarse en términos de equivalencia publicitaria, que podría alcanzar fácilmente decenas de miles de euros dependiendo de la cobertura mediática obtenida.







1. **Impacto a Largo Plazo en el Turismo:** Los festivales que logran reconocimiento y buena recepción pueden incrementar el interés turístico en la región a largo plazo. Esto puede traducirse en un aumento continuado del turismo gastronómico, lo que impulsa el alojamiento, las actividades locales y el consumo de productos durante todo el año.
2. **Efecto Multiplicador en la Economía Local:** El gasto inicial de los visitantes en el festival tiene un efecto multiplicador en la economía local. Por ejemplo, cada euro gastado en el festival puede generar entre 1,5 y 2,5 euros en la economía local debido a la circulación de ese gasto a través de diferentes sectores como alojamiento, restauración, transporte y comercio minorista.
3. **Educación y Fidelización del Consumidor:** Los festivales también educan a los consumidores sobre la calidad y el origen de los productos locales, lo que puede

incrementar la lealtad y preferencia por estos productos. Esto puede traducirse en un incremento sostenido de las ventas locales incluso después del evento.

4. **Desarrollo de Nuevas Alianzas Comerciales:** Los eventos gastronómicos frecuentemente resultan en el desarrollo de nuevas alianzas y relaciones comerciales, incluyendo oportunidades de exportación para productos locales que fueron bien recibidos durante el festival.

Estas cifras y efectos subrayan cómo un festival de temática gastronómica puede ser una inversión valiosa y estratégica para promover productos locales y fomentar el turismo y el desarrollo económico regional. La gastronomía en general, incluyendo la restauración y la producción de alimentos autóctonos, desempeña un papel fundamental en la sociedad más allá de su contribución directa al disfrute y la nutrición.







Potaje de berros, uno de los platos de cuchara típico de Canarias Foto Roger Méndez



Platos de cuchara “muy canarios” Rancho Canario. Foto Roger

La Situación Actual del Sector Gastronómico

A pesar de su valor inestimable para la preservación de la cultura, se cuenta con una inversión insuficiente en la promoción y protección de las tradiciones gastronómicas autóctonas. Esto es crucial no solo para mantener la diversidad cultural, sino también para apoyar a las economías locales que dependen de los productos distintivos de la región.

Económicamente, la gastronomía es un motor de crecimiento. Impulsa el turismo, apoya a la agricultura local y crea empleo a numerosos niveles, desde pequeños agricultores hasta chefs de renombre. Sin embargo, el sector se enfrenta desafíos significativos, como la falta de acceso a financiamiento para pequeños empresarios, cargas fiscales elevadas, y una competencia feroz que a veces impulsa a los negocios a comprometer la calidad o a adoptar prácticas laborales insostenibles para sobrevivir.



Socialmente, los restaurantes y otros espacios son lugares de encuentro comunitario y diálogo intercultural. Sin embargo, los trabajadores del sector experimentan condiciones laborales difíciles, incluyendo horarios extensos, baja remuneración y falta de seguridad laboral. Esto plantea preguntas éticas sobre el coste humano de proporcionar experiencias gastronómicas asequibles y accesibles.

Potencial Desarrollo del Sector

Para que la gastronomía de mano del turismo pueda realmente florecer como un pilar de la sociedad, es esencial abordar estos desafíos de manera integral. Se necesita un enfoque más colaborativo entre los gobiernos, la industria y las comunidades locales.

Las políticas públicas podrían enfocarse más en apoyar la sostenibilidad del sector, desde incentivos fiscales para pequeños negocios hasta inversiones en formación y educación en artes culinarias.

Es crucial fomentar un mayor reconocimiento del valor cultural y social de la gastronomía, no solo su valor económico. Esto podría incluir desde campañas de concienciación sobre la importancia de los productos locales hasta el apoyo de festivales gastronómicos que celebran la diversidad culinaria y promueven la inclusión social y atrae un nuevo turismo.

Aunque la gastronomía es indudablemente un pilar de la sociedad, las condiciones actuales bajo las cuales opera este sector no siempre permiten su máximo desarrollo o contribución. Abordar su problemática con “soluciones reales” no solo es vital para la salud del sector, sino para la salud de la sociedad en su conjunto.