

COCHINO NEGRO



RAZA

El Cochino Negro Canario es la única raza porcina autóctona de las Islas Canarias. Se trata de un animal rústico, de carácter dócil y bien adaptado a las condiciones ambientales de las islas. Antaño estaba muy presente en zonas rurales donde tenía un papel fundamental como reciclador natural de la casa. Se trata de animales de capa negra, con abundantes cerdas (pelos), de perfil ultra cóncavo, con orejas caídas grandes y orientadas hacia el hocico. Posee patas finas y cortas, dorso alargado y tórax poco pronunciado.

ORIGEN

El Cochino Negro Canario procede de los animales traídos a Canarias por los primeros pobladores llegados desde el Norte de África que arribaron a las islas en distintas oleadas desde hace alrededor de 2.500 años. Así se confirma tras el estudio de los restos encontrados en yacimientos arqueológicos del archipiélago. Procederían por tanto de razas porcinas actualmente extintas en el norte de África, lo que refuerza aún más su singularidad genética. Asimismo, cronistas de la conquista de las islas por los españoles atestiguan la presencia de cochinos en las mismas en el siglo XIV.

Tras el descubrimiento de América, Canarias se convirtió en escala obligada para los barcos españoles que viajaban hacia las Indias. El Archipiélago era lugar de aprovisionamiento de los navíos, donde se hacía acopio de víveres y animales vivos para llevar al nuevo continente. De esta forma, animales domésticos de razas existentes en aquellos momentos en las Islas fueron llevados hasta el Nuevo Mundo, siendo precursores de algunas de las razas criollas americanas actuales.

El Cochino Negro Canario pasó por una etapa crítica con la modernización de la porcicultura a mitad del siglo XX, que



trajo consigo la introducción de cerdos de razas híbridas comerciales de capa blanca, animales seleccionados con una elevada prolificidad, con un rápido crecimiento y una carne más magra. Ello hizo que los cochinos autóctonos casi desaparecieran en las islas, de no haber sido por algunos ganaderos, generalmente emplazados en zonas más apartadas de la orografía insular, que siguieron criando algunos de estos animales. El Cochino Negro Canario fue incluido en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España en 1997 con la categoría de Protección Especial debido a su bajo número de efectivos.

El Cabildo Insular de Tenerife, recuperando algunos de estos animales que quedaban en las islas, puso en marcha un núcleo de cría en la Finca El Helecho (Arico), para, juntamente con algunos ganaderos que apostaron por estos animales, impulsar acciones para la conservación de la raza. Más recientemente ha sido fundamental la labor de la Asociación de Criadores de Cochino Negro Canario gestionando también el Libro Genealógico de la raza.

El programa de recuperación y fomento de esta raza por el Cabildo Insular de Tenerife incluye un programa de cría dirigida para evitar incremento de la consanguinidad entre los animales. A través del mismo se les facilitan animales reproductores a los ganaderos de la isla para fomentar su cría. Paralelamente se realizan distintas acciones para dar a conocer los productos procedentes del Cochino Negro Canario organizando campañas publicitarias, jornadas gastronómicas, muestras de degustación y catas, todo ello dirigido tanto a profesionales como al público en general. De esta manera, gracias al respaldo institucional, actualmente el Cochino Negro Canario representa el 17 % de los reproductores de ganado porcino presentes en la isla de Tenerife. El censo actual de reproductores en la isla es de aproximadamente 400 animales.

La carne del Cochino Negro Canario que era muy apreciada antaño ha mantenido su popularidad gracias a sus características singulares y diferenciadoras. Se trata sin duda de un producto Gourmet.





PRODUCCIÓN



La cría

Se realiza en granjas de una forma más tradicional, donde las cochiqueras, denominadas GOROS, tienen normalmente acceso a un patio exterior, donde el animal puede hozar y desarrollar su comportamiento más libremente; otorgándole un mayor espacio para caminar y moverse al aire libre, lo que le confiere también mayor calidad a su carne.



Alimentación

A diferencia de las granjas de cerdos blancos de razas híbridas, donde los animales son alimentados con piensos comerciales exclusivamente, las granjas de Cochino Negro Canario utilizan normalmente una combinación de piensos y subproductos agrícolas (restos hortícolas, frutas que ha perdido su valor comercial, etc.) y con suero de quesería, lo cual repercute en el sabor diferenciado de su carne.



Crecimiento

Los animales tienen un proceso de crecimiento más lento. La edad de sacrificio es de unos nueve meses con un peso vivo de 80-90 kg. Los animales reproductores pueden llegar a pesar de promedio 150-170 kg.

CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES

LONGEVIDAD

La vida media de estos animales es de 8-9 años.

MORFOLOGÍA

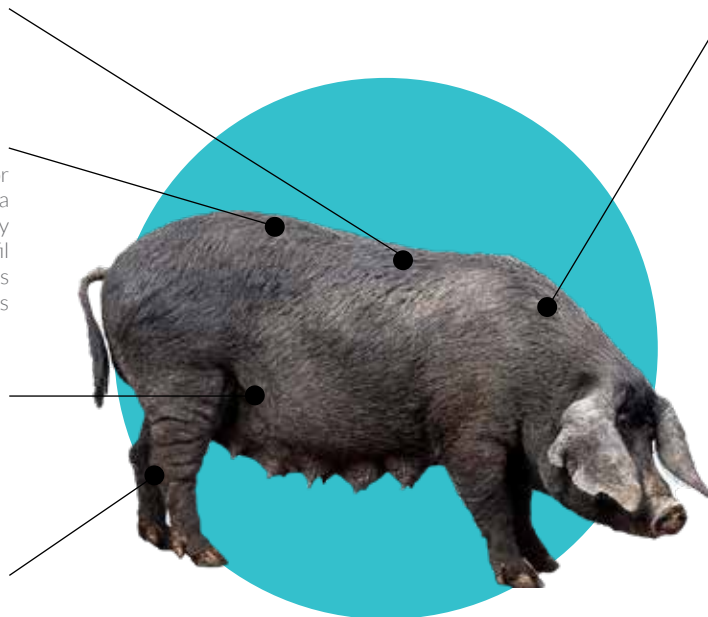
Es un animal que se caracteriza por su capa de color negro, presenta arrugas y pliegues en la piel y numerosas cerdas (pelos). El perfil de su cabeza es ultracóncavo y sus orejas son muy largas orientadas hacia el hocico.

MOVILIDAD

Los animales adultos se guían principalmente por el olfato, ya que las arrugas de la piel junto a los ojos les dificultan enormemente la visión.

CRECIMIENTO

Tienen un proceso de crecimiento más lento que el de los cerdos selectos de capa blanca. Pueden alcanzar un peso vivo de 140-160 kg en un periodo de 18 meses.



ENGRASAMIENTO

Son animales que tienden a engrasarse más que los cerdos comerciales de razas blancas híbridas, dado que se trata de animales que no han sufrido ninguna selección para adaptarse a las demandas actuales del mercado. Hasta mediados del siglo pasado el tocino era un bien muy preciado para la conservación de la propia carne, la elaboración de productos cárnicos o para su uso en la cocina para freír y rehogar alimentos.

- Dentro de sus cualidades podemos destacar que en Canarias ya es considerado un producto Gourmet, es decir, que ofrece unas propiedades que sobresalen del resto haciendo al producto alcanzar unas tasas de precio y demanda elevadas. A día de hoy la demanda es más alta que la producción.
- Debido a la capacidad de infiltrar algo de grasa a nivel intramuscular resulta un producto más jugoso y sabroso que los productos obtenidos de razas porcinas más magras.

SABOR AUTÉNTICO: *La Historia del Cochino Negro de Tenerife*

Antepasados del Cochino Negro Canario actual provenientes del Noroeste de África ya existían en nuestras islas desde hace 2.500 años. La posterior mezcla genética con otros animales traídos desde la Península Ibérica y Europa dio como fruto un cochino con genuino origen Atlántico. Una raza autóctona que escapó a su desaparición a mitad del siglo pasado gracias a que siguió criándose de forma tradicional en lugares apartados por la escarpada orografía de nuestras islas.

Es un animal criado de forma más extensiva, generalmente tiene acceso a patios al aire libre, en su alimentación se aprovecha subproductos de origen vegetal y suero de quesería, lo que le confiere a su carne una calidad y sabor muy apreciado.

Recientemente el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha concedido a la Asociación de criadores la autorización del uso del logotipo "100 % raza autóctona-cochino negro canario", teniendo los productos derivados del cochino negro canario una identificación específica verificada, de forma que se garantiza a consumidores, comercios y restauración la procedencia de estos productos.

