

El cordero ecológico como símbolo de calidad



La carne de cordero constituye un valioso manjar implantado en la gastronomía mediterránea desde hace siglos. La producción ecológica de cordero emplea técnicas de producción más respetuosas con el animal y con un riguroso control en la crianza, asegurando un producto de mayor calidad



La carne de cordero forma parte de nuestra gastronomía más tradicional, si bien su consumo queda ligado a recetas de carácter estacional, teniendo su punto álgido en la época navideña; es por tanto que los productores de ovino realizan generalmente el 50% de sus ventas en el **segundo semestre del año**, especialmente en el mes de diciembre.

De hecho, es considerada como una de las **más apreciadas de las carnes rojas**, por su característico sabor y suave textura. La calidad de la carne de cordero queda reflejada en que es una de las pocas producciones cárnicas que posee un sello de **Indicación Geográfica Protegida**, en este caso haciendo referencia a la producción de las zonas de Almería, Granada y Jaén, el "**Cordero Segureño**", que tiene su reconocimiento desde el año 2008. Exceptuando el jamón ibérico, ninguna otra carne de producción andaluza está reconocida con sellos de calidad, lo que la distingue del resto de producciones cárnicas.

Recetas como asado o chuletas constituyen parte de nuestra gastronomía, ya que la carne de cordero pertenece a la cultura gastronómica mediterránea desde hace siglos, con una estrecha vinculación con el mundo religioso en culturas como la árabe, la musulmana o la india, que aumentan el consumo de cordero debido a la censura de otras carnes como la de cerdo o vaca.

La carne de cordero es carne proveniente de una oveja menor de un año de edad. Un cordero pesa alrededor de 55 Kg del cuál puede obtenerse de 27 a 33 kg de cortes comerciales de carne, incluyendo hueso y grasa

Centrándonos en la producción ecológica, la **carne de cordero ecológico posee una proteína de elevada calidad y es rica en grasa saturada** mayoritariamente. La cría del cordero ecológico

emplea técnicas de producción más respetuosas con el animal y con un riguroso control en la crianza, asegurando un producto de mayor calidad.

El ovino ecológico en Andalucía



La cabaña ovina es muy numerosa en Andalucía, con más de tres millones de cabezas, siendo la cuarta por su tamaño a nivel nacional, representando el **censo de ovino el 64% del censo de rumiantes**.

Respecto a la **producción ganadera ecológica andaluza, el ovino también es la especie más numerosa**, alcanzando a finales de 2005 la cifra de 83.562 animales, lo que supone el 2,7% de la cabaña ovina andaluza total, con una clara tendencia alcista. Tanto para el ganado ovino en general como el de producción ecológica, su **principal orientación productiva es la producción de carne**.

Las características que definen la producción del ovino ecológico reside principalmente en que se trata de una **actividad ligada a los sistemas agrícolas**, con animales criados en libertad, asegurándose su máximo bienestar posible y dando preferencia al uso de razas adaptadas a las condiciones locales.

En Andalucía existe un número importante de **razas ovinas autóctonas** que han sido moldeadas durante mucho tiempo bajo las condiciones ambientales y de manejo existente en el territorio andaluz. Algunas de las razas más características de la provincia andaluza son la **raza churra lebrijana, merina, merino de Grazalema, montesina y segureña**.

Actualmente, las áreas donde más se desarrolla la ganadería ovina ecológica son aquellas donde existen pastos naturales, adehesados o no, y en las que abundan la vegetación natural como es el caso de los parques naturales. Un fiel reflejo de esto se produce en Andalucía, donde los sistemas de producción ovina ecológica están ligados a sistemas de **dehesas, pastizales situados en parques naturales y a olivares ecológicos**.

La integración de ganado ovino con otras prácticas agrícolas contribuye así al desarrollo económico y a la sostenibilidad de la explotación. Un ejemplo es la importancia de las cabañas ganaderas ecológicas **en la prevención de incendios**. Los datos de la Asociación Valor Ecológico revelan que ninguna de las más de 5.000 explotaciones extensivas, que gestionan diariamente más de un millón de hectáreas en España, ha registrado un incendio de importancia. Ello se debe a la **labor de limpieza del monte que realiza el ganado de fincas ecológicas, y con ello una tremenda labor social**.

Son muchas las zonas de Andalucía que están apostando por la producción de cordero ecológico, como por ejemplo la **comarca cordobesa de Los Pedroches**, donde se combina el cultivo del olivar con una ganadería presente en gran medida en la zona de dehesas, aprovechada perfectamente con la cría de cordero ecológico.

La integración de ganado ovino con otras prácticas agrícolas contribuye así al desarrollo económico y a la sostenibilidad de la explotación, ayudando de forma activa a la prevención de incendios

La alimentación del ganado es el punto primordial que determina la crianza, ya que debe basarse en una dieta natural que permite a su vez el **aprovechamiento de los subproductos de la agricultura ecológica**, que deben ser producidos bajo las normas ecológicas pertinentes, así como cumplir las condiciones establecidas con respecto a los tratamientos de origen alopatóico (máximo tres al año).

La alimentación del cordero lactante depende totalmente de la producción lechera de la madre y de la calidad de su leche. Esta alimentación con leche natural deberá darse por un período mínimo de 45 días.

El cordero puede ser de pasto o lechal. Se denomina cordero lechal a aquellos animales que tan solo han sido alimentados a base de leche materna, lo que produce una carne blanquecina, ligeramente rosa, extremadamente tierna y de suave sabor. Por el contrario, los corderos de mayor edad, poseen una carne más roja, de intenso sabor, igualmente estimable pero menos delicada.



Promoción

Diferentes promociones gastronómicas pretenden acercar el público los beneficios del consumo de carne de cordero ecológica, convirtiendo las recetas de cordero en platos de alcance para todo el año, y que no quede relegado a un producto de carácter estacional. Un ejemplo de ello es la **Ruta de la tapa ecológica** organizada por la **Asociación Valor Ecológico** junto con la Diputación de Jaén, donde unos cuarenta establecimientos participantes ofrecían tapas variadas o menús elaborados con ingredientes ecológicos, propiciando especialmente la inclusión de productos de la provincia como el cordero segureño.



Redacción