

Un estudio urge a la preservación de la estirpe Manchado de Jabugo ante su situación crítica

Noticias

Cuenta con un censo que apenas llega a los cincuenta reproductores, a pesar de ser la única subpoblación porcina autóctona de Andalucía

El Manchado de Jabugo es una estirpe de cerdo ibérico singular y un recurso zoogenético autóctono de incalculable valor cultural, según el estudio realizado por el **Centro Tecnológico Andaluz del Cárnico (Teica)**, desde donde se aboga por su preservación habida cuenta de su situación censal "crítica".

El origen de esta estirpe comenzó a fraguarse a finales del siglo XIX, en la finca El Mayorazgo de la pedanía de El Repilado, perteneciente al término municipal de Jabugo (Huelva), se recoge en el **proyecto 'Caracterización de la estirpe de cerdo ibérico Manchado de Jabugo'**. Desde 1944 es considerada una de las variedades fundamentales dentro del ibérico, sin embargo, los técnicos del Teica alertan de que dicha estirpe, incluida con carácter diferenciado en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España como variedad de cerdo ibérico en peligro de extinción, constituye hoy día la más amenazada de las cinco incluidas en el Catálogo de Razas (Lampión, Entrepelado, Retinto, Torbiscal y Manchado de Jabugo). Cuenta con un censo que apenas llega a los cincuenta reproductores, a pesar de ser la única subpoblación porcina autóctona de Andalucía que, con reconocimiento oficial, aún pervive.

Desde el Teica se han revisado sus caracteres morfológicos, fanerópticos, productivos y genéticos que definen los rasgos diferenciadores que le otorgan a esta variedad su singularidad dentro del cerdo ibérico, y se ha estudiado la calidad de su carne para su puesta en valor como herramienta fundamental para promocionar su conservación y explotación mediante, incluso, su comercialización convenientemente diferenciada y acreditada. Han concluido que desde el punto de vista genético, la estirpe Manchado de Jabugo se configura como una subpoblación porcina con identidad propia, guardando relación con la población general de Cerdo Ibérico, pero suficientemente diferenciada de ésta como para conservar su carácter singular.

En cuanto a la calidad de la carne del Manchado de Jabugo, la grasa de los cerdos finalizados en montanera presenta unos niveles de ácidos grasos favorables desde el punto de vista de la salud cardiovascular de los consumidores, con una buena relación entre ácidos grasos insaturados y saturados.

Desde el punto de vista de las características sensoriales de su carne, los catadores diferencian con facilidad la carne de Manchado de Jabugo de la carne de Ibérico comúnmente encontrada en el mercado, destacando la ternura y el aroma del solomillo, y la jugosidad, untuosidad e igualmente el aroma en la presa.

Por todo ello, desde el Teica resumen que el Manchado de Jabugo debe ser considerado un patrimonio zoogenético y cultural genuino de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, cuya singularidad le otorga una identidad propia dentro de la raza porcina Ibérica, y que merece por tanto ser protegido.

Redacción