

El cerdo bísaro, una raza autóctona portuguesa

Fuente: <http://www.elsitioporcino.com>

Pese a ser una de las razas porcinas más representativas de Portugal, el cerdo bísaro es un gran desconocido en su tierra.



Cerdos bísaro. (Foto de Taste Portugal)

Al borde de la extinción hasta hace pocos años, el cerdo bísaro sufrió los estragos de la peste porcina africana y acusó después la preferencia por el cerdo negro ibérico (*porco preto*) (criado con bellotas en el suroeste de la Península Ibérica) y por el serrano (raza de origen celta, no siempre negra, criada en la meseta y destinada tradicionalmente a la elaboración de productos curados), según *Taste Portugal*.

A pesar de ser muy prolífico –con camadas de hasta 20 lechones– el bísaro es un cerdo de crecimiento lento, carácter que se quiso mejorar con cruzamientos. Por suerte, en los últimos tiempos el censo de ejemplares puros ha vuelto a repuntar desde la fundación en 1994 de la *Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bísara*.

Dos son las variedades de la raza existentes en Portugal: una de manchas blancas, común en la región del *Minho*, y otra negra o negra manchada, propia de *Trás-os-Montes*. El bísaro tiene un carácter dócil, es de andar lento y algo desgarrado, con un característico dorso convexo y grandes orejas péndulas.

Tradicionalmente campeaba a sus anchas sobre grandes extensiones de terreno pastando bellotas y hierbas.

Hoy en día, la alimentación depende de los recursos que ofrece la agricultura local y consiste básicamente en cultivos agrícolas (una mezcla de cereales, complementada con tubérculos, frutas y verduras) y castañas. El pienso

compuesto completo se reserva para momentos muy concretos, como el destete y la lactancia.

En la actualidad el bísaro se cría en régimen semiextensivo, en corrales, pero los animales siguen campando gran parte del tiempo por los parques adyacentes.



Carne de cerdo bísaro. (Foto de Taste Portugal)

De la necesidad de conservar la carne todo el año surge una gran variedad de embutidos elaborados con su carne: *salpicões*, *chouriças de carne*, *butelos*, *alheiras*, *chouriço de pan*, *chouriças dulces* o jamón, entre otros.

La carne de bísaro también es muy apreciada en platos tradicionales como el asado de cerdo o la feijoada a la trasmontana. De carne más magra que otras razas porcinas, el bísaro trasmontano brinda una excelente masa para embutido y es más asequible que el cerdo negro ibérico.