

## HISTORIA, EVOLUCIÓN Y SITUACIÓN ACTUAL DEL CERDO IBÉRICO

**Fuente:** Extraído de <http://www.uco.es>

Hablar del **cerdo ibérico**, supone centrarse en el porcino extensivo español, en sus dehesas arboladas, y en una agrupación racial extraordinaria, conservado, todo ello hasta nuestros días gracias a la perseverancia y esfuerzos de entusiastas ganaderos, sus porqueros, y como no, de la industria transformadora. Su historia y evolución está ligada totalmente a la bellota y a las **Dehesas** del Suroeste español, y en su desarrollo ha atravesado gravísimas crisis, lo que pone de manifiesto su excelente adaptación.

### ORIGEN Y EVOLUCIÓN

Hay varias teorías que se reflejan en mayor o menor medida en la bibliografía consultada. Todos los autores coinciden en que el género originario de todos los porcinos del mundo es el "*Sus*"; sólo en algunos casos se admite la existencia del subgénero, e incluso con distintas denominaciones.

## Origen del Cerdo Ibérico



M. Roldán (1983) asegura la existencia de tres subgéneros: *Mediterraneus*, de origen africano y extendido por las regiones del sur de Europa; el *Ferus* o cerdo salvaje extendido por toda Europa y el *Stratosus*, o cerdo de corbata, más pequeño que los anteriores y de origen asiático.

E. Laguna (1989) considera las tres denominaciones sin atribuirle la clasificación de subgénero y abordando dos opciones a cerca del origen del *Mediterraneus*, en transición entre los otros dos o descendientes de la domesticación del *Scrofa ferus*.

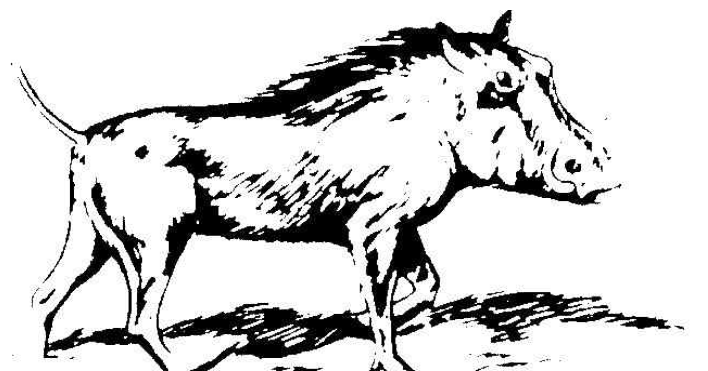
Adametz contempla tres especies: *Sus Scrofa*, *Sus Mediterraneus* y *Sus Vittatus*, de las que procederían respectivamente los troncos Céltico, Ibérico y Asiático. Admite la posibilidad de que el *Sus Mediterraneus* fuera una

subespecie del *Sus Scrofa*, teoría que comparte J.B. Aparicio (1988), al admitir que el ibérico sería uno de los tipos representativos del *Sus Scrofa mediterraneus*.

Por su parte la edición del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación sobre el cerdo ibérico pone de manifiesto que el origen del tronco celta procedería del cruce del *Sus Scrofa ferus* con el subgénero *Striatosus*, mientras que el tronco ibérico del obtenido a partir del apareamiento del *Sus Scrofa ferus* con el *Sus Mediterraneus*.

Sólo J.B. Aparicio considera al *Mediterraneus* como una subespecie del *Scrofa*; el resto de los autores obvian la subespecie y establecen como los tres troncos prehistóricos los siguientes:

- *Sus scrofa* (Jabalí europeo).
- *Sus mediterraneus* (Jabalí mediterráneo).
- *Sus vittatus* (Cerdo asiático).



En nuestro país las razas procedentes del tronco celta se establecieron en el Norte peninsular y corresponden al Chato Vitoriano, Cerdo Vich de Baztan y los núcleos de Large White.

Por su parte la agrupación racial ibérica se extendió por los países del litoral mediterráneo y las costas africanas, penetrando por el sur de nuestra península y asentándose en toda su zona Suroeste y ocupando las comarcas de Andalucía Occidental, Extremadura y Salamanca en España y el Algarve y Alentejo portugueses.

La agrupación racial ibérica incluye variedades Raciales notablemente distintas, tanto en sus características externas como en la variabilidad genética que presentan.

Dentro de las Variedades, sólo los casos correspondientes a núcleos o ganaderías de cerdo ibérico completamente cerrados (sin introducción de ningún reproductor de origen externo), estaríamos ante la posible denominación de estirpe o línea de cerdo ibérico.

Aproximadamente hasta mediados de este siglo el cerdo ibérico vino siendo un mero animal de abasto, y sus productos derivados no tenían consideración especial (los jamones de Avilés y Trevélez, el lacón gallego y el chorizo de Cantimpalos, dominaban cualitativamente el mercado).

El cambio tenido por la demanda, por el cual el consumo, concomitantemente al incremento cuantitativo, se fue cualificando hacia carnes más tiernas y menos grasas, hizo que el **cerdo ibérico** fuese siendo rechazado como animal habitual suministrador de carne para consumo en fresco. Tal hecho pudo darse porque en ese tiempo (el período 1955-60 resultó muy importante) empieza a darse el desarrollo de la producción intensificada sin tierra, que paulatinamente fue colocando canales porcinas de pesos cada vez menores y de edad reducida, que daban carne de acuerdo con los deseos del consumo (posteriormente el peso medio de las canales se redujo más, sobre todo en las grandes ciudades, con un alto consumo de carnes en fresco).

Todo este proceso es lo que da lugar a la llamada "**crisis del cerdo ibérico**", esencialmente dada por la pérdida de mercado como animal de carnicería. Tan grave resultó que algunos autores como Zorita, Ocio, Sobrino Igualador, Ronda y González Carbajo (1963) proponen un sistema de cambio del usual en la explotación del cerdo ibérico, de forma que se transformara en una animal de carne para el verdeo. Afortunadamente, tal cambio de animal, que habría llevado a un tipo semejante al pork británico, no llegó ni siquiera a considerarse en serio, y la razón principal fue la orientación de la demanda, que concedió una alta cualificación a los productos elaborados procedentes del cerdo ibérico.

Ciertamente los productos del cerdo ibérico fueron siempre estimados (se citan ya en el siglo XVII), pero no tuvieron una cualificación especial, como ha venido sucediendo, aproximadamente, desde la segunda mitad de los años sesenta.

Estos elaborados se concretan en tres formas: **jamón, paletas y embutidos**, y son los que revalorizan el cerdo ibérico, justamente cuando la citada "*crisis del ibérico*" parecía estar en su punto álgido, porque tales productos, más concretamente el jamón y la paleta, llegaron con rapidez a constituir un sector específico en el mercado de productos cárnicos.

Tan fuerte fue la propensión hacia el consumo de los elaborados de origen ibérico que dio lugar a que se destinaran a la industrialización animales más o menos de esta etnia, pero obtenidos fuera de] sistema tradicional de explotación, cuyo ejemplo máximo es el ibérico de pienso (el de recebo se ha dado siempre).

Naturalmente, la rápida cualificación del consumo llevó a discriminar, su expresión son los precios diferenciales, jamones y paletas, según la forma de obtención del cerdo: montanera recebo y pienso.

A este respecto, cabe señalar que las expresiones coloquiales con las que usualmente el pueblo expresa la cualificación más alta son totalmente

erróneas; tal es la de **jamón de pata negra**, ya que las agrupaciones de capa negra, sobre todo la forma lampiña llevan ya muchos años decreciendo sus efectivos, sustituidos por los tipos colorados, hoy totalmente dominantes en el ganado ibérico, de forma que los jamones procedentes de tipo negro son francamente raros.

Por otra parte, es inútil buscar diferencias cualitativas claras entre jamones de cerdos negros o colorados; es más, en algún caso los de tipo negro serían rechazados por su exceso de tocino de cobertura, frente a los más magros de los cerdos colorados o retintos.

Análogamente podemos decir de la expresión **jamón de Jabugo**, que debe tomarse como sustitutivo de **jamón ibérico de montanera**, y no como jamón ibérico por antonomasia, ya que si tal población onubense es punto de origen de magníficos jamones, y de paletas, de cerdo ibérico, también es verdad que Guijuelo, Extremadura y sobre todo Córdoba presentan una producción con idénticas e incluso superiores calidades.

Por otro lado, ni Jabugo ni Guijuelo son puntos únicos de producción. El primero viene dado por las poblaciones de Jabugo, Cumbres Mayores y Cortegana, que en conjunto cubre algo más del 95% de la producción de la zona. El núcleo industrial de Guijuelo comprende los municipios de Guijuelo, La Adrada y Campillo, representando entre los tres otro 95% del total obtenido en la denominación Guijuelo.

Por supuesto que las producciones zonales se designan con el nombre de las poblaciones de cabecera (Jabugo viene a obtener a]rededor del 60% de la zona y Guijuelo produce, aproximadamente, el 65%) sin embargo, en ocasiones, los productos de algún punto concreto como es el caso del **Valle de los Pedroches**, adquieren mayor preferencia por parte del consumo, e incluso, en algún momento los mayores precios han correspondido a piezas de esta zona de la Sierra de Córdoba.

Naturalmente que aunque Guijuelo y Jabugo, con sus núcleos, sean los centros máximos de producción de los elaborados cárnicos procedentes de cerdo ibérico, no son los únicos, y pueden revelarse volúmenes procedentes de puntos como Sevilla, **Córdoba**, Badajoz y Cáceres, y menores en otras procedencias como Málaga, Mérida, Segovia, Toledo y Ávila.

Dado el alto precio que alcanzan las piezas de determinadas procedencias, es lógico que se de una corriente de piezas en sangre, sobre todo perniles, obtenidas en cualquier punto de la geografía del cerdo ibérico, hacia los puntos de mayor aceptación en el mercado para proceder a su curación.

Este hecho plantea la cuestión de si la tecnología industrial puede sustituir las condiciones naturales de los puntos geográficos que han dado nombre a

elaborados cárnicos de gran aceptación en el mercado (Valle de los Pedroches, Guijuelo, Jabugo, Teruel, Soria, Pamplona).

No cabe olvidar que los procesos bioquímicos y microbiológicos vienen condicionados por la materia prima sobre la que se dan, desde el momento que la relación músculo/grasa y la composición de estas constituyen el sustrato de tales acciones. Además hay que contar con que las modalidades del manejo de la materia prima son, a su vez, condicionantes de los procesos biológicos el sangrado, presión y masaje de los perniles, la luminosidad y el grado y forma del salado, son factores capitales en el tipo de producto a obtener.