

El cerdo "Pío Negro" de raza Vasca

*Una raza porcina tradicional
de calidad diferenciada*



Juan Carlos Iriarte Jorajuría (ITG Ganadero)
Leopoldo Alfonso Ruiz (UPNA)

Durante todo el siglo XX, las Instituciones Forales navarras, antes la Diputación Foral y luego el Gobierno de Navarra, han trabajado en favor del mantenimiento, mejora y promoción de nuestra ganadería autóctona, por su interés social, económico y cultural. En esta misma revista hemos informado ya de los esfuerzos realizados en pro de otras razas ganaderas de bovino (Betizu) o caballar (Jaca Navarra y raza Burguete). Nos quedaba por exponer la situación actual de esta raza tradicional porcina.

Con el apoyo del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación, el ITG Ganadero inició en 1994 un Proyecto que estudia las posibilidades productivas del llamado "Cerdo vasco" o "Pío negro". En la realización de este estudio colaboran activamente la Universidad Pública de Navarra y la empresa artesana "Embutidos El Bordón" de Viana.

Se trata de una raza porcina rústica y antigua, bien adaptada a las condiciones ambientales y productivas de la Montaña navarra. A principios del siglo XX, en convivencia con otras razas porcinas, el "Pío Negro" se extendía por los valles del Pirineo Occidental, tanto en la vertiente francesa como en la navarra, así como en las provincias vascongadas. Sin embargo, la competencia de otras razas más productivas ha llevado a este cerdo autóctono al borde de la extinción. En la actualidad sólo se conservan dos pequeños núcleos, uno en el Pirineo vasco-francés y otro en el Valle de Baztán, en Navarra.

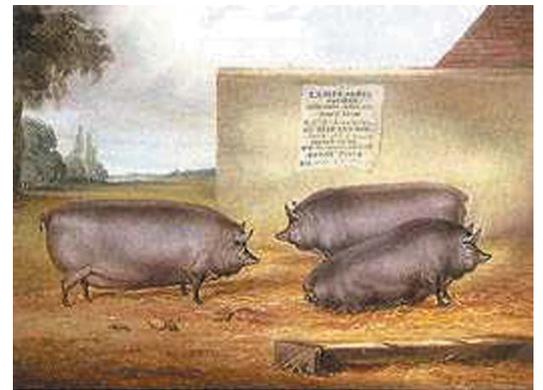
Después de 6 años de trabajos, el ITG Ganadero tiene ya los primeros resultados y ha puesto al alcance del consumidor los primeros productos procedentes del cerdo vasco; unos productos de sabor y calidad diferenciada, que guardan muchos puntos en común con los del afamado cerdo ibérico.

El nuevo reto que se plantea ahora es el dar a conocer y conseguir la valoración de este producto de calidad por parte del consumidor.

1.

Breve historia de nuestras razas porcinas

Hasta mediados de siglo la producción porcina española se basaba en poblaciones locales mejoradas para la producción de carne y grasa mediante cruzamientos con cerdos de origen francés y, fundamentalmente, inglés. Estos, a su vez, eran el resultado de diversos cruces con cerdos de



razas chinas realizados a lo largo de los siglos XVIII y XIX con el objetivo de mejorar su precocidad y prolificidad. Así, emergieron por toda la geografía española nuevas razas porcinas como el cerdo Murciano, el Vitoriano, el Asturiano, etc.

Navarra no fue ajena a ese proceso.

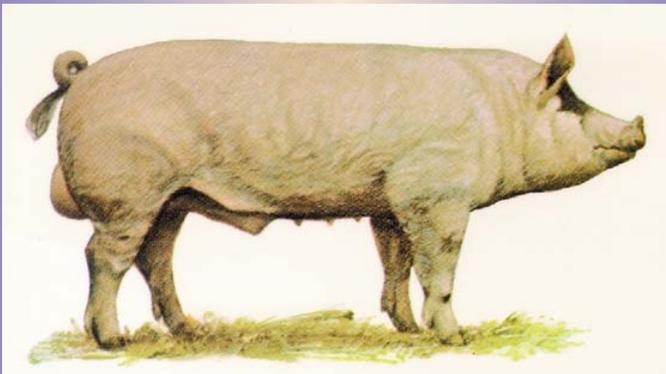
La producción porcina ha estado tradicionalmente presente en Navarra, y sus cerdos, el llamado cerdo del país, gozaban de fama y eran considerados, especialmente los de la zona de la montaña, como unos animales de buenas características.

Así queda reflejado en el "*Rapport telegráfico sobre la cría porcina*" que en 1939 publicó la DIRECCION DE AGRICULTURA Y GANADERIA de la DIPUTACIÓN FORAL Y PROVINCIAL DE NAVARRA y en el que textualmente se dice: "En nuestra provincia existen cerdos cuyos ancestrales han tenido la más diversa procedencia y los hay malos, como en la zona de Estella, regulares en la Ribera y buenos como en la Montaña ...".

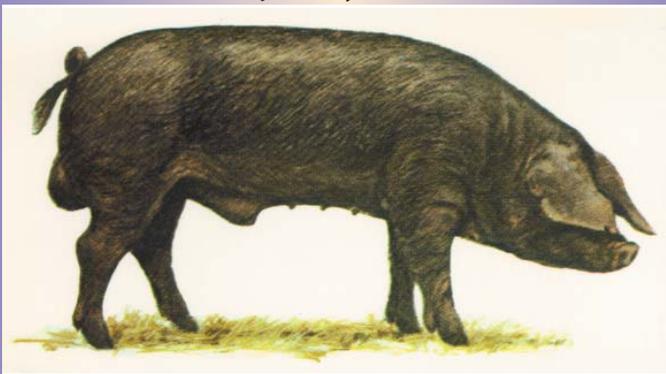
Navarra y Vitoria siempre cotizaban su ganado a un precio algo más alto que el resto de mercados provinciales, según recogen escritos de la época (Santos Arán. Ganado de cerda. Zaragoza, 1912). La fama alcanzada era producto del trabajo realizado a finales del siglo pasado en lo que entonces se denominaban "Granjas Modelo".

La Diputación de Alava creó su Granja Modelo de Vitoria en 1857, para lo cual procedió a la importación de animales de las razas inglesas Essex,

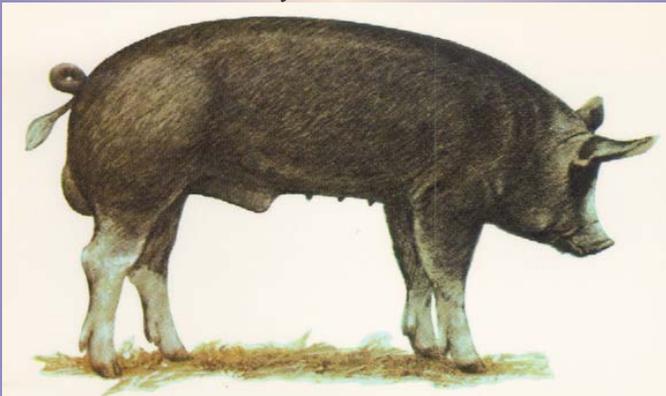
Raza Large White

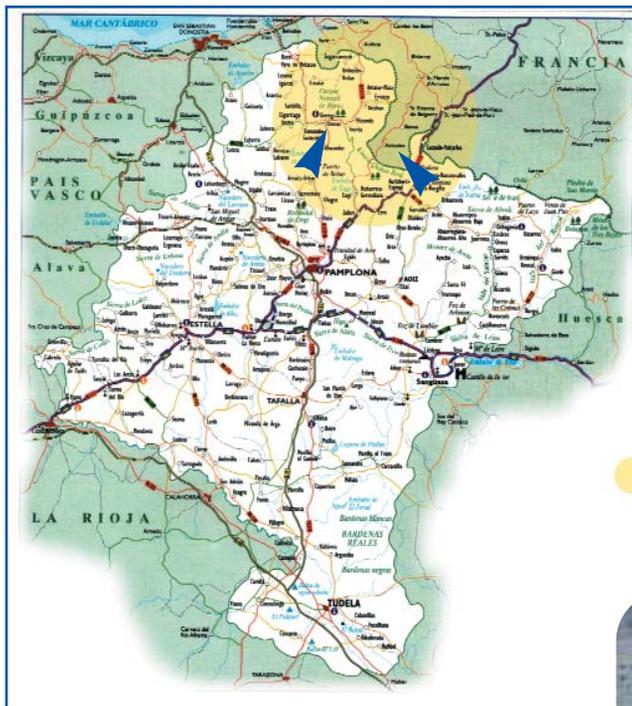


Raza Large Black



Raza Berkshire





Mapa de la zona de localización del cerdo Pío Negro de raza Vasca.

 Zona de producción



Foto MENA (Elizondo), cedida por Pedro M^a Quevedo.

Elizondo, año 1907.

La fotografía recoge los preparativos de un ganadero para llevar a las Ferias de la localidad ejemplares de cerdos que podrían ser "Pío negro" (izda.) y cerdos de capa blanca de raza Baztanesa (dcha.)

Berkshire, Leicester y Yorkshire en un primer momento, y las francesas Normanda y Craonesa a partir de 1894. Se trabajó en el mantenimiento y mejora del "Chato Vitoriano" llegando a ser conocido con el nombre de "Cerdo de la Modelo" aunque su verdadero origen es desconocido (Ignacio Orequi Goenaga, 1947).

En Navarra, la DIRECCIÓN DE AGRICULTURA Y GANADERÍA decidió en sesión del 18 de Mayo de 1889 la creación en el Valle de Bertizarana de un establecimiento destinado a fomentar las riquezas pecuaria y piscícola a orillas del río Baztán-Bidasoa. La estación pecuaria quedó emplazada en las fincas del Palacio de Reparacea y de la casa Ustarizenea en el término de Oyeregi. Se compraron en la zona cerdos que en aquellos años se denominaban de "raza pura del país" y se importaron de Inglaterra, por el puerto de Pasajes, reproductores de las razas Yorkshire y Berkshire destinados al cruce con los anteriores. Quedó así constituida la primera "Granja Modelo" de Navarra (Fuente: Archivo de Presidencia. Gobierno de Navarra).

Años más tarde estos trabajos tendrían su continuidad en la Granja Agrícola Provincial instalada en Pamplona en 1908 y en la llamada Granja de producción del Manicomio de Navarra que fue creada con el fin de proporcionar carne a ese establecimiento benéfico y se aprovechaba para la obtención de verracos sementales destinados a toda la provincia.

De todos estos cruces realizados en Navarra entre cerdos del país y cerdos importados de Fran-

cia (Craonés) e Inglaterra (fundamentalmente Yorkshire, Berkshire y Alderney) aparecieron cerdos mejorados, llegando a alcanzar mucha fama los criados en la zona del Baztán-Bidasoa, conocidos como "cerdos de raza Baztanesa".

Dentro de las razas tradicionales que tuvieron presencia en Navarra se encuentra el hoy denominado cerdo Pío Negro de raza Vasca. Es un cerdo de origen francés que se extendía, a principios del siglo XX, por los departamentos franceses de los Pirineos Occidentales (Pirineos Atlánticos y Altos pirineos) y las provincias españolas colindantes (Navarra y Provincias Vascongadas) (Francia. ITP). ver mapa.

Cerdos Píos Negros y cerdos de Capa Blanca Mejorados eran criados y engordados habitualmente en los caseríos de la zona Baztán-Bidasoa de Navarra a principios de siglo, para su posterior venta en las ferias y mercados que a lo largo del otoño e invierno tenían lugar en las localidades de Elizondo, Santesteban y Lesaca.



2.

El cerdo "Pío Negro" en Navarra hoy en día

Tras un periodo de clara regresión, el cerdo Pío Negro, conocido también como cerdo Bigourdano, Vasco o Vasco-Bearnés, fue recuperado en los inicios de la década de los años ochenta y conservado desde entonces por el Institut Technique du Porc francés junto con otras razas porcinas.

CARACTERÍSTICAS RACIALES

Se le describe como un cerdo de tipo ibérico, relacionado con otras razas del sudoeste francés como el Limousin o el Gascón, al que se le atribuyen aptitudes montaÑeras y una gran resistencia a condiciones climáticas difíciles.

De talla media, alcanza una altura en la cruz de 0,75 m y a nivel de la grupa alrededor de los 0,78 m. Presenta un cuerpo cilíndrico de conformación compacta, llena y redonda y con una longitud también media de aproximadamente 1,4 m.

La cabeza presenta un perfil recto o ligeramente subcónico, con orejas grandes e iguales a los dos tercios de la longitud de la cabeza, que recuerdan la influencia en sus orígenes de la raza Craonesa. Caídas sobre los ojos, dan la sensación de dificultarle la visión hasta el punto de provocar una terquedad manifiesta sobre todo a la hora de los traslados dentro de las explotaciones.

El dorso es ligeramente convexo y la región lumbar corta dando un aspecto compacto, aunque resulta algo frecuente la aparición de animales acusadamente ensillados.

El tercio anterior, grande y desarrollado, llega a destacar en algunos animales sobre el tercio posterior. Presentan asimismo un torax amplio y profundo.

En el tercio posterior la grupa es caída y los jamones son poco conformados aunque redondeados por los abundantes depósitos de grasa.

Las extremidades son relativamente cortas, fuertes y anchas.

La piel es de capa pía negra con grandes manchas negras bien delimitadas sobre fondo blanco. Su extensión varía existiendo algunos animales con sólo manchas en el tercio anterior y en el posterior y otros además con mancha dorsal. En las extremidades normalmente el color negro apenas llega a cubrir los corvejones.

Desde el punto de vista del comportamiento se trata de un animal tranquilo y apacible, llegando las cerdas tras el parto, a desarrollar un fuerte instinto maternal. Como hemos indicado antes, destaca en su comportamiento la terca oposición a la realización de movimientos obligados.

STANDARD RACIAL

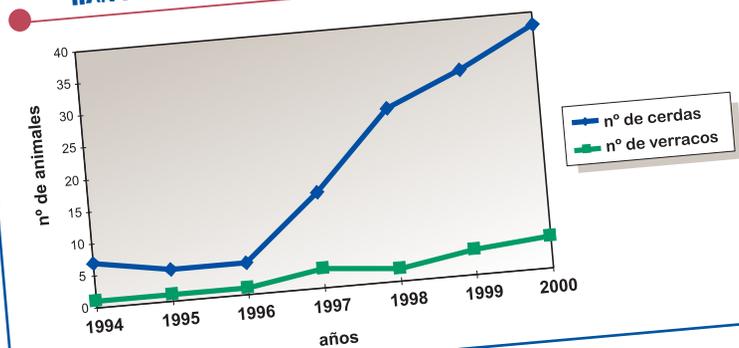
El standard del cerdo Pío Negro fue establecido en 1921.

TALLA	Altura a la cruz: 0.75m. Altura en la grupa: 0.78m.
CUERPO	Longitud: 1.40m.
CABEZA	Larga y de perfil recto. Hocico móvil, frente estrecha. Orejas iguales a los dos tercios de la longitud de la cabeza. Grandes, próximas a la base, horizontales e inclinadas sobre los ojos.
DORSO	Ligeramente convexo y región lumbar corta.
TERCIO ANTERIOR	Grande y desarrollado.
TORAX	Redondeado.
GRUPA	Caída.
COLA	Fina y con mechadas de cerdas.
JAMON	Caído y poco conformado.
MIEMBROS	Fuertes y anchos.
PIEL	Capa pía negra con manchas grandes bien delimitadas.
CERDAS	Finas y escasas con remolinos en la zona escapular y rosetones en la grupa.

3.

Desarrollo del Plan de trabajo con la raza por parte del ITG Ganadero

FIGURA 1 - EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE HEMBRAS Y MACHOS QUE HAN PARTICIPADO DEJANDO HIJOS, SEGÚN AÑO DE NACIMIENTO.



En 1994 el ITG Ganadero se interesó por este animal y se iniciaron en Navarra un conjunto de trabajos con el objetivo de valorar su interés productivo.

A partir de un reducido lote de animales (7 cerdas y un verraco) se llevó a cabo, en colaboración con la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Pública de Navarra, un estudio preliminar sobre la calidad de los productos elaborados con carne de esta raza (MJ Beriain, J Chasco, MC Gorraiz, UPNA 1997). La respuesta positiva por parte de Charcuteros, Artesanos y Restauradores consultados llevó al ITGG, con el apoyo del Departamento de Agricultura y Ganadería del Gobierno de Navarra, a la consolidación en 1998 de un núcleo de la raza en el caserío Zubialdea de Oronoz-Mugaire (Valle del Baztán).

En la actualidad, existe una pequeña población sólidamente establecida de 40 hembras y 5 machos gracias a la profesionalidad y buen hacer ganadero de Vicente Goñi Irungaray, responsable y propietario de la explotación. En la Figura 1 se puede observar la evolución del número de animales que han participado en la población dejando hijos durante los últimos 8 años. Aunque el número de animales fundadores es escaso, la importación continuada de machos de la población francesa ha permitido mantener la población en unos valores normales de consanguinidad (F).

CARACTERÍSTICAS PRODUCTIVAS

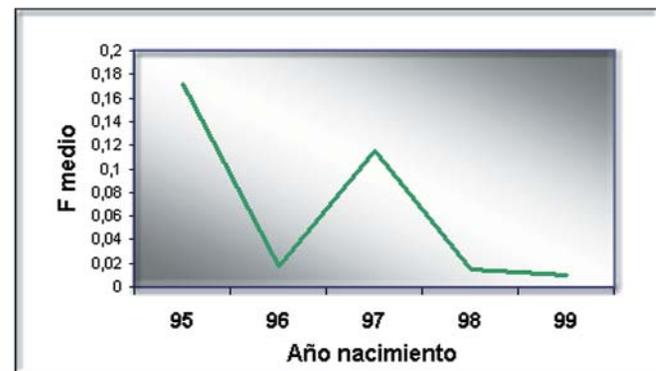
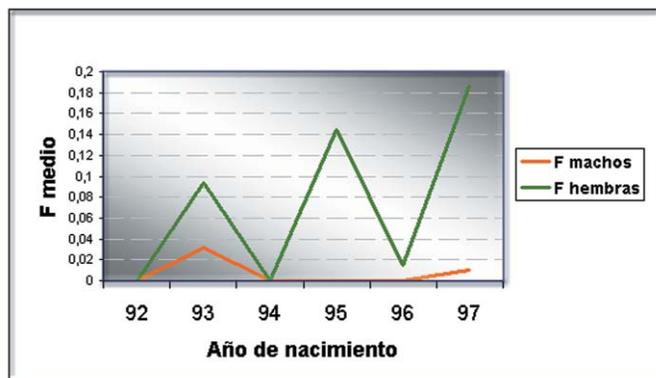
Los resultados alcanzados hasta el momento indican que las características de calidad de canal y carne son apropiadas para ofrecer al mercado un producto diferenciado, capaz de satisfacer los paladares más exigentes (Tabla 1, en página siguiente). Esta buena valoración

del producto se ha visto reforzada por los resultados de las catas llevadas a cabo con la asistencia de diversos especialistas.

Todos los cerdos sometidos al estudio han sido sacrificados en el Matadero Municipal de Estella y, posteriormente, transformados por Embutidos "El Bordón" de Viana, industria cárnica artesana que de forma entusiasta ha colaborado en el proyecto desde el inicio.

Los rendimientos a la canal y los pesos de los jamones son adecuados (figura 2) y la calidad de carne buena, sin problemas de apa-

EVOLUCIÓN DEL COEFICIENTE DE CONSANGUINIDAD (F) MEDIO SEGÚN EL AÑO DE NACIMIENTO. (A) ANIMALES REPRODUCTORES, (B) CONJUNTO DE ANIMALES NACIDOS EN LA POBLACIÓN.

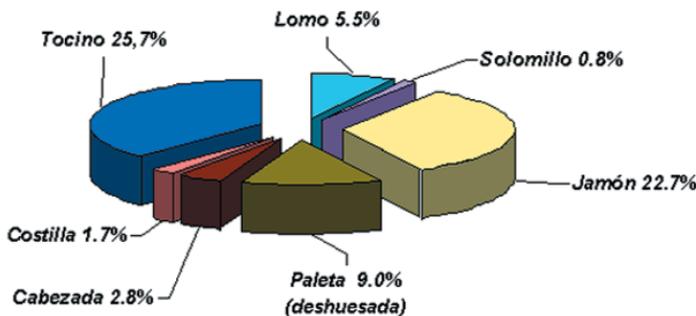


rión de carnes PSE (Pálidas, Blandas y Exudativas). La característica más relevante es, no obstante, el elevado contenido graso de las canales. El tocino dorsal es de más de 4 cm de profundidad mientras que las canales de *cerdo industrial* no suelen superar los 2 cm. Paralelamente, el contenido de grasa intramuscular también es superior, **mejorando su calidad organoléptica tal como indican la apreciación de los consumidores y su intención de compra** (Figuras 3 y 4).

Debido en parte a esa predisposición al engrasamiento, este cerdo presenta unas características que se traducen en unos mayores costes de producción (Tabla 2). Presenta un apetito normal, pero dado que se requiere más pienso para formar grasa que magro, el índice de transformación de pienso en kilos de peso vivo es mayor y la velocidad de crecimiento menor en comparación con el cerdo industrial.

Respecto a las características reproductivas, se trata de un cerdo que no se aleja de forma importante de otros tipos genéticos excepción hecha del tamaño de camada al destete (Tabla 3). Se adapta bien a un ritmo reproducti-

FIGURA 2 - PORCENTAJE DE LAS DISTINTAS PIEZAS OBTENIDAS EN EL DESPIECE DE LA CANAL.



UPNA, 1997

FIGURA 3 - EVALUACIÓN SENSORIAL POR UN PANEL DE CONSUMIDORES SOBRE CARNE ASADA DE PÍO NEGRO, TENIENDO COMO TESTIGO CARNE DE LA RAZA LARGE WHITE. (FRANCIA. ITP. 1999)

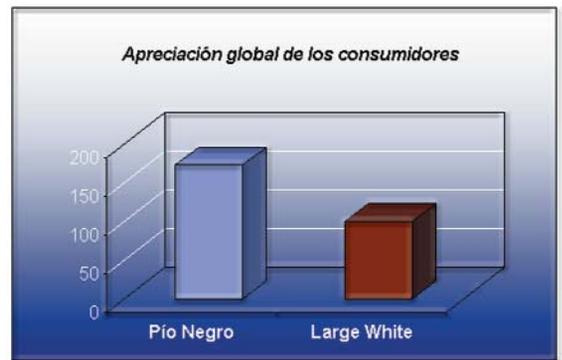
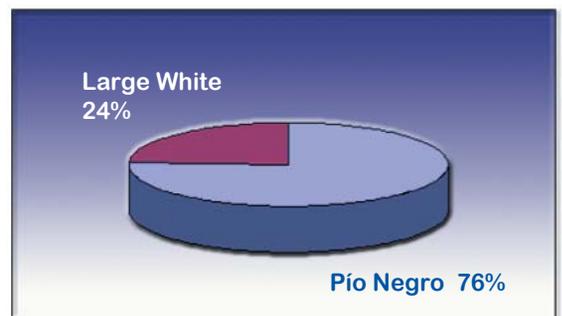


FIGURA 4 - INTENCIÓN DE VOLVER A CONSUMIR TRAS LA EVALUACIÓN SENSORIAL POR UN PANEL DE CONSUMIDORES. (FRANCIA. ITP. 1999)



vo alto, presentando un bajo intervalo destete-celo. La prolificidad al parto no resulta baja para ser una población poco seleccionada pero existe un porcentaje relativamente alto de lechones nacidos muertos y una mortalidad muy elevada durante la lactación. Esa mortalidad no se ha podido atribuir a ninguna causa de manejo, por lo que se debe pensar en las características genéticas de los animales. En este sentido, en el ITG ya se ha empezado a trabajar, concretamente para mejorar las aptitudes lecheras de las hembras.

Cerda de raza vasca con sus lechones en la localidad navarra de Oronoz (Valle de Baztán)



TABLA 1 - CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD.

	Media
pH 45' (<i>longissimus dorsi</i>) (*)	6,5
pH 24 h. (<i>longissimus dorsi</i>) (*)	5,6
pH 24 h. (<i>semimembranosus</i>) (*)	6,2
Conductividad eléctrica 45' (**)	4,9
Espesor de grasa dorsal al sacrificio (mm) (**)	43,9
Rendimiento a la canal (**)	78%
Peso jamones (kg) (**)	10,5

(*) Hembras y machos castrados de 113 y 127 kg peso vivo respectivamente (Berriain y Chasco, 1997)

(**) Machos castrados de 123 kg peso vivo (Sanzberro, 2000)

TABLA 2 - CARACTERÍSTICAS DE CRECIMIENTO.

	Media
Peso a los 260 días de vida (kg)	119
Ganancia media diaria (gr/día) (1)	487
Consumo diario de pienso (kg) (1)	2,3
Índice de transformación (kg/kg) (1)	4,8

(Sanzberro, 2000) (1) Desde los 100 hasta los 260 días de vida.

TABLA 3 - CARACTERÍSTICAS REPRODUCTIVAS.

	Media
Productividad por cerda alojada	9,5
Duración de la lactación	28,5
Intervalo destete-cubrición	7,1
Número de partos/cerda alojada/año	2,1
Porcentaje de abortos	6,1
Número de nacidos totales/parto	8,8
Número de nacidos muertos/parto	1,2
Número de destetados/parto	4,7

(Datos de Gestión Técnica del ITG Ganadero, 1999).



oy en día, la mayor parte de estos "cerdos del país mejorados" han desaparecido en España.

La actual orientación de la explotación porcina hacia la producción rápida de canales magras, como demanda el consumidor, ha implicado su sustitución por animales más intensamente seleccionados, el llamado cerdo industrial.

El "Pílo negro" o "Cerdo vasco" presenta unas carnes con mayor contenido de grasa intramuscular, lo que mejora tanto su sabor como su calidad organoléptica, con una calidad por tanto diferenciada capaz de satisfacer a los paladares más exigentes. Como contrapartida, no tiene un crecimiento rápido como el cerdo industrial, lo que se traduce en unos mayores costes de producción y, por tanto, un encarecimiento del producto final.



Aportaciones del Pío Negro a la producción porcina navarra

Son diversos los motivos que justifican la realización de un proyecto de mantenimiento e implantación de un cerdo de estas características.

En primer lugar, habría que tener en cuenta los aspectos culturales en cuanto que las razas de animales son producto y reflejo de las necesidades en un momento dado de la propia sociedad y constituyen por lo tanto parte inherente de su historia.

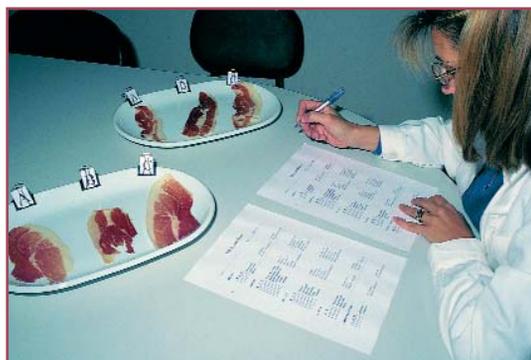
En segundo lugar, la conservación de una raza contribuye al mantenimiento de la variabilidad genética y permite, de cara al futuro, contar con recursos que pueden ser interesantes ante los posibles cambios en los diferentes aspectos de la producción porcina (Demandas del consumidor, nuevas patologías, etc). En este sentido también es posible la obtención práctica de beneficios de tipo científico, aprovechando la singularidad racial del cerdo Pío negro. Es el caso del trabajo que está realizando la Universidad Pública de Navarra sobre caracterización fenotípica y genética del desarrollo del tejido graso en animales Large White engordados junto a cerdos Píos Negros en Oronoz-Mugaire.

Además, también existen razones socio-económicas que avalan el interés de la conservación de determinadas razas. Por una parte, se sabe que desde un punto de vista productivo, **las razas tradicionales** no pueden competir en un mercado único de porcino, dada su menor eficiencia en la producción de canales magras. Sin embargo, **compiten bien en mercados donde se prima la calidad organoléptica**, dado que el proceso de selección que ha llevado al cerdo industrial a sus magníficos resultados productivos ha penalizado, en mayor o menor medida, la calidad de la carne que producen.

Por otra parte, la realidad indica que el beneficio por cerdo producido ha ido disminuyendo con el paso de

los años obligando a las explotaciones porcinas a aumentar su tamaño. Como consecuencia las pequeñas explotaciones familiares van desapareciendo día tras día. Este fenómeno es especialmente cierto en Navarra en la Zona de la Montaña, donde aún hoy en día existe un elevado número de explotaciones de gran tradición ganadera pero de muy pequeño tamaño y, por lo tanto, con escasa viabilidad de futuro. **En ese contexto, la producción de cerdos de características claramente diferenciadas y de mayor atractivo para el consumidor puede ser una alternativa interesante, al permitir trabajar con mayor margen de beneficios por cerdo producido y una menor dependencia de las oscilaciones del mercado.** En este sentido, cabe mencionar que ya existe experiencia en relación con el interés charcutero de este animal en Francia, donde se dedica con gran aceptación a la producción de jamón curado de calidad.

Por último nos queda decir que para lograr todo esto no basta con la decidida voluntad del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra de continuar, como hemos visto, con una labor de más de 100 años en favor del desarrollo de la ganadería porcina sino que es fundamental que exista una clara valoración de los productos por parte del consumidor final, y que las empresas elaboradoras de productos curados y transformados apuesten por los productos diferenciados de calidad. **Tener definido un papel productivo, un lugar en la industria cárnica y el reconocimiento del consumidor son buenas garantías para el mantenimiento de una raza porcina.**



Catas realizadas en la Universidad Pública de Navarra (UPNA)

