

PROVINCIA

Torbiscal, el ibérico en peligro de extinción, valor añadido de Los Pedroches

- La granizada del pasado 11 de agosto dejó muy afectado el encinar y en donde suele haber 150 ejemplares, ahora hay 15



Ejemplares de Torbiscal se pasean por una finca de Pozoblanco. / EFE

E. D. C. / EFE
05 Diciembre, 2020 - 21:00h



1

Sobre el 10% de la **Torbiscal**, una de las tres variedades de cerdo ibérico español en peligro de extinción, se cría en la dehesa de **Los Pedroches**, donde una iniciativa privada lo usa como valor añadido para dar a conocer este reducto en un programa que une turismo rural y conocimiento del medio.

En 2019, de la variedad Torbiscal, que viene del cruce de cuatro estirpes, dos portuguesas, Ervideira y Caldeira, y dos españolas, Campanario y Puebla, había 1.109 animales "activos y valorados genéticamente", señala Elena Diéguez, secretaria técnica de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (Aeceriber).

¿Quieres estar al día de la actualidad en Córdoba? [Suscríbete a nuestras notificaciones](#)✕

El ganadero Rafael Muñoz Rubio, responsable de ***mio1989.com***, gestiona en el Valle de los Pedroches **120 de estos ejemplares**, lo que le permite que engordar con bellota unos mil cerdos" al año, bien fincas propiedad de su familia o alquiladas, ya que cada animal requiere una hectárea de dehesa en la montonera, la última fase de la cría en la que se le deja pastar para su engorde generalmente desde octubre a febrero, coincidiendo con el periodo de maduración de la bellota.

Del millar de torbiscales que produce cada campaña, los productos de 150 se pone en el mercado a través de ***mio1898.com*** y el resto de vende a Sánchez Romero, que lo comercializa con su marca 5J.

En esta campaña la **granizada que cayó el 11 de agosto pasado** dejó muy afectado el encinar y en donde suelen haber a estas alturas del año unos 150 ejemplares de Torbiscal, entre las fincas de Palomar de la Morra y El Santa María, ahora hay 15.

Junto a otras dos variedades ibéricas, la Lampiño, con 3.113 cabezas, y la Manchado de Jabugo, con 159, conforme a los datos facilitados por Aeceriber, la Torbisbal está considerada en peligro de extinción desde 2007 en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España.

Lejos de considerar un inconveniente esta circunstancia, Rafael Muñoz detectó en ella un valor añadido, al igual que una de las características genéticas que se dan en algunos ejemplares, la despigmentación de la pezuña.

"Hemos querido aprovechar ese problema para vender que era el más exclusivo", confiesa mientras pasea por un casi perfecto manto verde de pasto de la dehesa, aunque reconoce que "era un problema real porque hace veinte años casi todo el jamón que se consumía se hacía en pieza y te gastabas un dinero en un pata negra y venía con una raya blanca".

La secretaria técnica de Aeceriber plantea que "el consumidor debe dejarse asesorar en esa materia" y "no denostar la pieza (de cualquier variedad 100% ibérica) porque presente mucha grasa, la pezuña blanca o sea muy oscura".

La apuesta de la familia Muñoz, cuya vinculación con la ganadería procede de los bisabuelos del actual responsable de las operaciones de la empresa, por el Torbiscal tiene medio siglo, cuando su padre, Rafael Muñoz Cabrera, compró unos ejemplares en el Dehesón del Espinar, en Oropesa (Toledo), donde el agrónomo Miguel Odriozola había unido las dos soleras españolas y las dos portuguesas.

"Mi padre es un enamorado de esa variedad por las **buenas condiciones para el campo**, son unas cochinas muy dóciles, lecheras y que dan unos lechones muy buenos", lo que le induce a apostar porque, "además de todo eso, el hecho de estar en peligro de extinción es una posible potencialidad para convertirlo en un producto exclusivo porque nadie está poniendo en el mercado productos del cerdo Torbiscal".

De ahí nació en 2017 ***mio1898.com***. El número es un guiño al año de construcción del cortijo Palomar de la Morra, donde, además de albergar cada año la montanera de unos sesenta ejemplares, aunque esta campaña sean 15 por la situación de la bellota, acoge un alojamiento rural, uno de los dos que son la base de la iniciativa de unir turismo rural, dehesa y ganadería.

Muñoz Rubio explica que "hemos querido no sólo seguir conservando la variedad Torbiscal sino puesto en marcha un proyecto para vender carne con la marca Mío1989 y al mismo tiempo ofrecer a las personas alojadas en nuestras casas rurales la experiencia de conocer cómo se crían los cerdos en la dehesa, cómo son engordados con bellotas y probar el jamón de la variedad y conocer sus características", al tiempo que también descubrir otra raza autóctona, la oveja merina, de la que posee 2.500 ejemplares.

COMENTAR / VER COMENTARIOS

El alcalde de Nueva Carteya se sentará en el banquillo el 9 de diciembre acusado de tres delitos

¿Quieres estar al día de la actualidad en Córdoba? **Suscríbete a nuestras notificaciones**✕