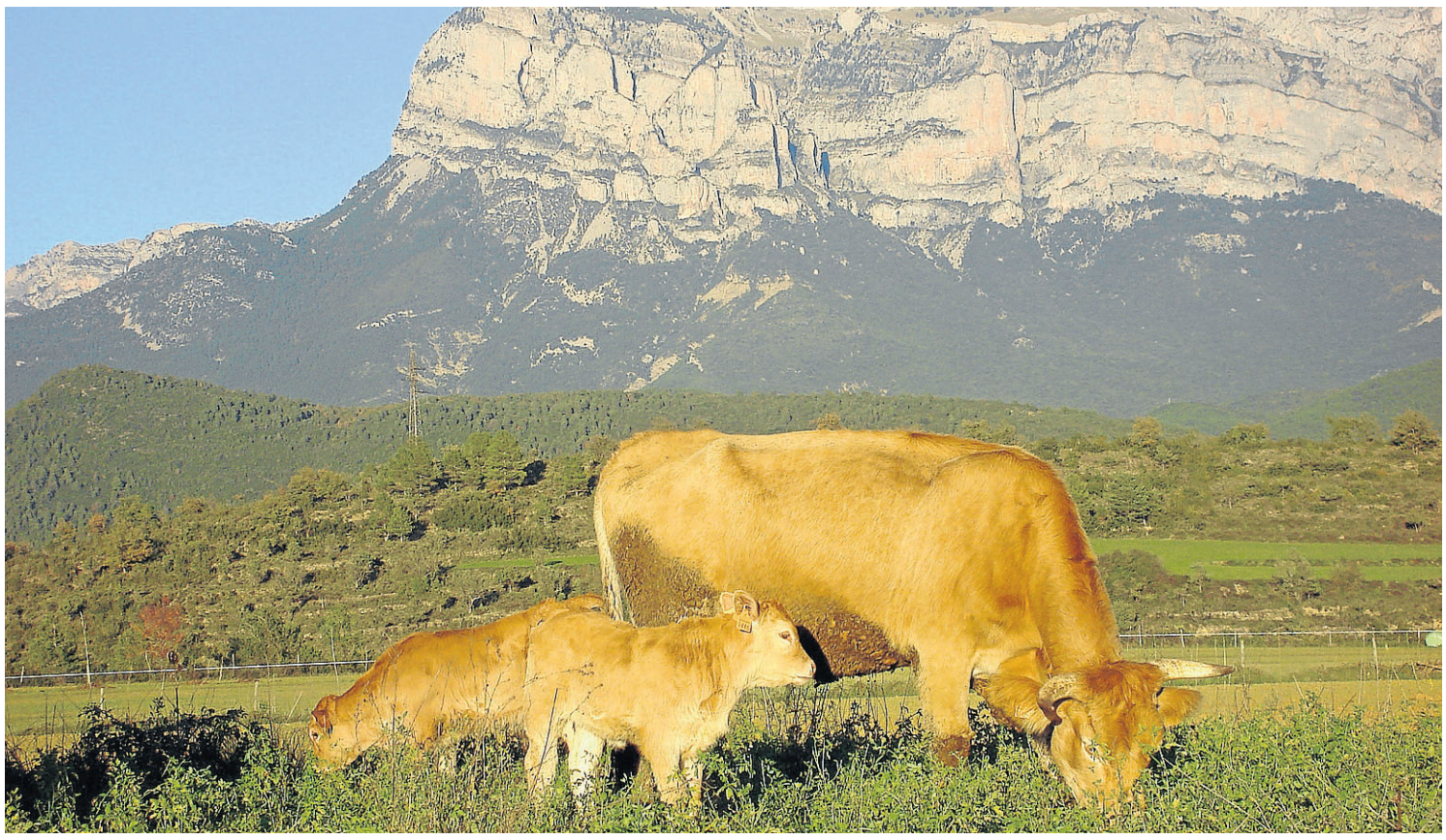
GANADERÍA



Varios ejemplares de la raza Pirenaica, pastando con las montañas al fondo. UNIZAR

Innovación para lograr la mejor carne de vacuno

PIRINEO

El proyecto Dieta Pyr 2 es un programa europeo que pretende innovar y aplicar nuevas tecnologías a la cadena productiva del ganado vacuno de razas autóctonas del Pirineo, potenciando sus cualidades

Poner en valor la carne de vacuno producida en los Pirineos, potenciando sus posibles cualidades nutritivas y cardiosaludables, apostando por nuevos despieces y procesos de maduración y fomentando nuevas posibilidades de comercialización con este elemento diferenciador. Este es uno de los tres principales objetivos que persigue el proyecto Dieta Pyr 2, un programa europeo, liderado por la Escuela Politécnica Superior de Huesca, que «pretende innovar y aplicar nuevas tecnologías a la cadena productiva del ganado vacuno de razas autóctonas del Pirineo, con el objetivo de poder diferenciar una carne de calidad asociada a un sistema de producción típicamente pirenaico», indica su coordinadora, Pilar Santolaria, catedrática de Producción Animal en la Escuela Politécnica Superior de Huesca y Subdirectora del Instituto Universitario en Ciencias Ambientales (IUCA).

Con un presupuesto global que supera los 2,2 millones de euros, el proyecto, que tendrá una duración de tres años, está cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (Poctefa 2014-2020). «El objetivo de este programa es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra» matiza Santolaria, quien recuerda que la iniciativa se centra en vacas autóctonas del Pirineo como la raza Pirenaica, la Gascona y la raza Bruna de Andorra.

LA CIFRA

7

Participantes. En este proyecto, que tendrá una duración de tres años, colaboran siete entidades socias: la Universidad de Zaragoza y el CITA por parte de Aragón; el IRTA de Cataluña, la Escuela Nacional Veterinaria de Toulouse; el Groupe Gascon y Pepirag SAS de la región de Occitania; y Ramaders de Andorra.

Otro de los retos de esta iniciativa, en la que la Universidad de Zaragoza colabora junto a otros tres centros de investigación y tres empresas de Francia y Andorra, pasa por apoyar un sistema de producción de carne, típicamente pirenaico, basado en el aprovechamiento de pastos con razas autóctonas de la región Poctefa. «Un rasgo diferencial del Pirineo es el aprovechamiento conjunto de pastos transfronterizos por diferentes ganaderos y razas. Ello permite una buena utilización de los recursos forrajeros, pero también entraña un importante riesgo sanitario, con mayores probabilidades de transmisión de enfermedades. Con este proyecto, trabajaremos sobre criterios de selección y fenotipos novedosos, que incluyan la rusticidad, mansedumbre y adaptación al medio como índices, con el fin de preservar los caracteres de adaptación que durante su evolución se han fijado en estas razas», indica Santolaria.

Pasaporte pirenaico

Por otra parte, con esta iniciativa también se pretende crear una red de educación ambiental sobre las particularidades de la actividad ganadera de vacuno de carne ligada a la montaña pirenaica. Para ello, está previsto elaborar guías didácticas, organizar jornadas de formación de formadores y poner en marcha el 'pasaporte pirenaico', con el que se invita a los ganaderos subir al sistema el crotal/DIB del animal sacrificado, y al restaurante el crotal del animal de la carne utilizada en sus platos.

«Cruzando estos datos, se sabrá de qué explotación procede la carne. Ambos, lo podrán utilizar como herramienta de marketing, para los consumidores que busquen productos de proximidad, producidos en los Pirineos. Los pasaportes personalizados en papel serán sellados en los restaurantes y una vez completados los consumidores tendrán acceso a diversas promociones», matiza.

Herramientas todas estas que persiguen un único fin, valorizar la carne de vacuno producida en los Pirineos con razas autóctonas.

ANA ESTEBAN