

SILVOPASTOREO NO BARBANZA: UN MODELO DE FUTURO PARA O MONTE GALEGO

Xosé A. Carril e César F. Pérez *

No monte comunal dos veciños da parroquia de Nebra, no Barbanza, ASOPORCEL (Asociación de Criadores de Porco Celta de Galicia) está a desenvolver un proxecto pioneiro para o futuro do silvopastoreo do monte galego, onde se xunta o modelo tradicional de aproveitamento do monte con animais, coas máis modernas tecnoloxías, impulsando a agrobiotecnoloxía. Tráxese dun método de silvopastoreo con 50 exemplares de porco celta que se manexan polo sistema de reflexo condicionado de Pavlov.

O SISTEMA DE REFLEXO CONDICIONADO

As instalacións redúcense a un curro duns 1000 m², asociado a unha caseta con placas solares no teito. Estas fornecen enerxía a un sistema de alimentación automático que se nutre dun silo onde está o cereal. Unha porta, tamén automática, abre e pecha o curro segundo nós a programamos no equipo informático instalado na caseta. O sistema conta tamén con cámaras de vixilancia que permiten a observación vía internet.

Os porcos chegan ao curro no monte aos 4-5 meses de idade e permanecen no interior coa porta pechada durante 15 días aprendendo que a comida só aparece nos comedeiros despois dun sinal acústico. É dicir, pasan 15 días "condicionándose". Pasado ese tempo, todas as mañás ao abrir o día, a porta ábrese automaticamente e os porcos saen do curro para andar, xogar, explorar, bular, comer, bañarse ou deitarse á sombra ou ao sol. Pero sempre que sintan o sinal acústico comezan a segregarse xugos gástricos, como ben nos ten explicado o fisiólogo e neurólogo ruso Iván Pavlov, e diríxense ao curro onde saben que vai caer a comida. Isto é o que ocorre á tardiña, xa cara á noite, coa chamada, e cando están a comer, a porta péchase, os animais pasan a noite dentro do curro e desta maneira conseguimos telos controlados.

Nos primeiros días de saída mantéñense preto do curro, pero cada día que pasa van incrementando o seu percorrido de exploración polo monte buscando feitos, brotes de toxo, uces, ratos, toupas, silveiras, miñocas, raíces, ata completar a longa lista da carta do menú que estes omnívoros degustan. De feito, a cantidade de comida que se lles dá no curro é só un efecto chamada para que se recollan todas as noites e teñan quenenza polo sitio, que é seu. Desta maneira, os porcos aproveitan todos os recursos que dá o monte ao pasar o día bulando, pero sempre lles queda ansia abonda para atender a chamada que os leva a devorar o cereal nos comedeiros. Trátase de que no futuro podamos prescindir dos peches perimetrais, que son moi custosos, e substituílos por estes pequenos curros de control e pernocta.

O curro tamén ten unha manga de manexo, onde os veterinarios de ASOPORCEL podemos manexar os porcos. Tamén serve de manga de carga cando xa estean cebados para levalos ao matadoiro. Isto sucederá cando acaden os 12-15 meses de idade ou os 130-150 kg de peso.

Con este sistema, rózase de maneira natural e selectiva amplas zonas de monte, quedando as árbores protexidas do lume e con menos competencia polos recursos do chan, así como moito mellor abonado. É importante sinalar que todas as instalacións están pensadas para trasladalas cada ano, beneficiando a maior parte das 1.200 hectáreas que esta comunidade de montes ten en masa común.

Tamén temos que ter en conta a "carga gandeira" ou número de animais por hectárea, para que a simbiose monte-animais sexa a adecuada, e que os técnicos decidiremos unha vez analizadas as características da zona onde se vai levar a cabo o silvopastoreo. En moitas ocasións se nos pregunta que tipo de monte é preciso para estes animais, e hai que dicir que todos son válidos, pero sempre tendo en conta a carga gandeira.

AS VANTAXES AMBIENTAIS, ECONÓMICAS E SOCIAIS

Se este sistema se estendera por todo o país, conseguiríamos un mellor control da masa forestal combustible, converténdoa en carne de máis alta calidade. De feito, o noso monte é a nosa "devesa", e temos razas autóctonas coma o porco celta que son quen de alimentarse dela, facendo unha roza biosostible, selectiva e natural. Este aproveitamento adecuado dos recursos forestais e silvícolas supón unha baixa importante nos custos de produción cárnica e un incremento definitivo na calidade e salubridade da produción. Por suposto, a consideración como produto ecolóxico engade valor ao produto final.

Todas as razas autóctonas son o noso "patrimonio xenético", animais que os nosos devanceiros foron escollendo pouco a pouco ao longo dos séculos porque eran os que mellor se adaptaban ás condicións bioclimáticas e orográficas da nosa terra. Ningunha raza que veña de fóra cumpre eses requisitos para vivir aquí como o fan as nosas autóctonas. Deixar que se extingan sería deixar esmorecer unha herdanza tan boa como a que nos atopamos. É verdade que son razas que non teñen tanto rendemento cárnico como outras alóctonas melloradas que se crían en sistemas intensivos, pero compensan esas eivas cunha mellor calidade e salubridade, e estes son termos que non deberíamos desprezar á hora de alimentarnos. En todo caso, se temos en conta o traballo que fan no monte os porcos en extensivo, as cifras de rendemento económico xa cambian de maneira importante.

Este tipo de iniciativas xa está a ser unha forma de fixación de poboación no rural, máis que nada da xente nova, que pode diversificar as súas actividades. Os porcos celtas no monte só requiren un par de olladas en toda unha semana, polo que o resto do tempo pode ser dedicado a outros traballos como poden ser a horta, as conservas, ou actividades artísticas, por poñer algún exemplo entre o amplo abano de ocupacións que se poden desenvolver no rural cunha alta calidade de vida. Sería esta unha maneira de recuperar moitas aldeas que están a morrer, combatendo o éxodo rural dominante neste momento, e con elas preservar tamén os montes lindeiros que agardan polo lume.

En definitiva, vivimos nunha terra de clima temperado, con alta pluviometría, que leva consigo alta produción de sotobosque, e ademais, temos un patrimonio xenético que se alimenta dese sotobosque e que o transforma en carne de altísima calidade e salubridade. Se xuntamos estes factores podemos conseguir unha simbiose inmejorable que produce madeira, carne, beleza paisaxística e fixación de poboación nas nosas aldeas. Que máis queremos? Pois ao mellor falta que nos deamos conta de que por aí debe ir a nosa dirección, na recuperación do pasado e aproveitando a tecnoloxía do presente para poder camiñar cara a un futuro biosostible.

Desde ASOPORCEL non poderíamos finalizar este artigo sen agradecer a colaboración da Comunidade de Montes de Nebra (Porto do Son), na marabillosa serra do Barbanza, pola súa disposición para o desenvolvemento deste proxecto, que esperemos pronto sexa "clonado" noutros montes do país.

*Xosé A. Carril González-Barros e César F. Pérez Martínez son veterinarios de ASOPORCEL.

César Pérez



Instalacións do sistema de cebo en extensivo de porco celta no monte comunal de Nebra.

César Pérez



Detalle do interior do curro onde pasan a noite co sistema de alimentación automático para a chamada.

César Pérez



Os animais andan desbrozando en semiliberdade.

César Pérez



Alguns porcos levan un dispositivo para podermos estudar os seus desprazamentos.

UN POUCO DE HISTORIA

ASOPORCEL emprendeu a súa andaina no ano 1999 con media ducia de socios e coa única meta de salvar da extinción o porco do país. Hoxe xa somos uns 300. O primeiro traballo foi percorrer Galiza na procura dos poucos exemplares que aínda quedaban espallados polo noso territorio, desde a Costa da Morte ata Os Ancares ou Manzaneda, nas casas daquelas familias que nunca quixeron deixar de gozar dunha carne de tan boa calidade. Algún propietario comentábanos: “Se tardades catro ou cinco anos máis, non atopades un”, ao mesmo tempo que se amosaban ledos polo proxecto. Así que, por pouco, pero chegamos a tempo, e fomos quen de atopar as tres variedades: a carballina, a barcina e a santiaguesa. Foron eses os primeiros animais no libro xenealóxico do porco celta, pero ese libro segue a medrar hoxe en día.

Hai que aclarar que o porco do país estivo a piques de desaparecer por mor da chegada de cruces industriais de razas foráneas que se ceban na metade de tempo, pero que non teñen a calidade do porco galego.

Pasados uns anos, a asociación decide que a mellor maneira de salvar a raza é “comendo porco celta”, así que foi o momento de pensar nun plan de comercialización, que se levou adiante con éxito, supoñendo un importante incremento no censo de animais e tamén no número de socios.

En setembro de 2011 celebrouse en Lugo un evento de notable importancia, o VI Congreso Mundial do Xamón. Foi todo un éxito e tamén a oportunidade de ver o xamón dos nosos porcos competindo cos mellores, nas degustacións que se fixeron. Os visitantes máis interesados foron os xaponeses, que levaron moito produto, e volveron por máis pretendendo abrir mercado no seu país. Pero non foi posible, pois pretendían unhas cifras que os socios de ASOPORCEL aínda non producen hoxe en día.

Actualmente, “Porco Celta” é unha marca rexistrada e patentada, grazas ao esforzo e traballo organizado dos socios de ASOPORCEL, avalado pola calidade da súa produción, demostrada tamén nas análíticas de laboratorio e nas catas.

O consumidor debe saber que só se comercializan coa marca Porco Celta os animais inscritos no libro xenealóxico de ASOPORCEL, e que só é Porco Celta o produto que vai identificado co selo da asociación. Ademais, as tendas que o comercializan dispoñen dunha etiqueta de establecemento autorizado. Calquera outra dúbida pode ser consultada na web www.asoporcel.com, ou na nosa páxina de facebook.

Desde ASOPORCEL agradecemos sempre a colaboración dos consumidores que se poñen en contacto con nós ante calquera sospeita de fraude. As prácticas fraudulentas son “pan para hoxe e fame para mañá”, e os consumidores podemos botar unha man para acabar con esa lacra.

