

Agricultura de Murcia trabaja en diversificar los usos de las razas autóctonas y la puesta en valor de las producciones ganaderas

La consejera Adela Martínez-Cachá señala que se está trabajando en crear la marca de calidad 'Alimentos Región de Murcia', para identificar y diferenciar todos los productos murcianos | La Consejería prevé convocar una línea de ayudas para fomentar la conservación de las razas ganaderas autóctonas

La consejera de Agua, Agricultura y Medio Ambiente, Adela Martínez-Cachá, se reunió hoy con gastrónomos de la Región de Murcia para dar a conocer los avances en los estudios que lleva a cabo el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA), en colaboración con el sector hostelero, sobre las especies y razas autóctonas locales con el objetivo de “diversificar los usos de las razas autóctonas y dar un valor añadido a las producciones ganaderas murcianas”.

En este sentido, Martínez-Cachá anunció que “el Gobierno regional está trabajando en la creación de una marca de calidad ‘Alimentos Región de Murcia’ con la que identificar y diferenciar todos los productos murcianos en los puntos de venta”.

El IMIDA ha llevado a cabo estudios sobre todas las razas autóctonas para analizar la situación de cada una de ellas, así como su potencial en el mercado. Estos trabajos, en colaboración con las universidades de la Región, han centrado además diferentes tesis doctorales.

Martínez-Cachá subrayó que los estudios “demuestran la calidad de los productos obtenidos” y aludió al “reconocimiento mundial de la cabra murciano-granadina, que tiene un récord de rendimiento quesero”. Además, se refirió a la oveja segureña, con una carne apta para cualquier preparación culinaria, o el chato murciano, además de otros productos menos conocidos, como el capón, la gallina murciana y el pavo negro.

La consejera indicó que su Departamento “quiere dar un nuevo impulso a la ganadería, con productos derivados de las razas autóctonas”, en colaboración y con el apoyo del sector de la gastronomía y de los empresarios de la hostelería regional.

Así, se ha puesto el énfasis en los transformados, para lo que se realizan prospecciones para saber las posibilidades de uso actual de productos en vía de desaparición, como ‘la botija’, el ‘envuelto’ y la ‘perejila’, entre otros, que podrían ser recuperados en el ámbito la gastronomía.

Igualmente, se cuenta con los productos convencionales típicamente murcianos, como el jamón serrano o la morcilla de sangre, cebolla y piñones, que se realizan con materia prima de cerdos

autóctonos. A ellos se añaden carnes, derivados lácteos y otros productos procedentes de razas autóctonas.

Asimismo, hay otros productos fruto de la innovación que lleva a cabo el IMIDA, como sobre de cerdo de chato murciano, de capón murciano, cuajada de cabra murciana, paletas de cordero lechal de raza montesina y jarretes de cebo de raza murciana.

Línea de ayudas

La consejera explicó que, para el fomento y la promoción de las razas autóctonas, la Consejería, dentro del Plan de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Región de Murcia, aprobado por la Comisión Europea el pasado 3 de julio, “se prevé convocar, antes de que finalice este año, ayudas por importe de 565.000 euros, destinadas a fomentar, durante los próximos cinco años, la conservación de las razas ganaderas autóctonas en peligro de extinción presentes en la Región”. Entre ellas, la vaca murciano-levantina, de la que en la actualidad no se conservan más de 40 reproductores; la gallina murciana, que se trabaja para evitar su total desaparición, así como la oveja montesina y la cabra blanca celtibérica, razas con un gran potencial por la calidad de su carne.

No obstante, el ‘Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España’ incluye como razas autóctonas en peligro de extinción el chato murciano, la oveja murciana-levantina, la gallina murciana, la oveja montesina y la cabra blanca celtibérica, estas dos últimas también están presentes en otras comunidades autónomas. Al respecto, la Región cuenta con cuatro asociaciones de razas autóctonas en peligro y existen 62 ganaderías con un total de 7.026 animales.

En la jornada, varios gastrónomos se presentaron una serie de platos a base de razas autóctonas. Así, Juan Martínez Antolinos, del restaurante Airemar, preparó ‘sobre de chato murciano’; Manuel Arnau, del Rincón Huertano, elaboró cordero montesino; Juan Regis, del restaurante La Cerdanya, cocinó pularda murciana, y el equipo de mejora genética animal del IMIDA preparó ‘sobre de capón murciano’, con el asesoramiento de Juan Regis.

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Gastronomía Murcia Actualidad Empresarial](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>