



EL COCHINO EN LANZAROTE

DESCRIPCIÓN

El cochino negro canario es una raza porcina muy peculiar y diferenciada que, según parece, procede de antiguas razas existentes en el Continente africano y podría estar emparentada con algunos cerdos que se crían en el sudeste asiático. Es una raza tradicional en las Islas Canarias. Se caracteriza por tener un crecimiento más lento y un tamaño mediano. Además, es un animal de gran rusticidad y se ha adaptado perfectamente a las condiciones áridas de la isla. El animal que es bien alimentado, puede tardar de 6 a 8 meses en alcanzar un peso de sacrificio entorno a los 70 kg, el doble de tiempo que el cochino blanco. Otra de las principales características de este animal, es su aspecto externo, que es totalmente negro, con pelos gruesos, orejas grandes triangulares y caídas hacia el hocico. A pesar de haberse encontrado en extinción, en la actualidad se está intentando recuperar debido a que se trata de un importante reclamo gastronómico.

Este especie se caracteriza por su jugosidad, ternura y por el excelente sabor de la carne. Las explotaciones dedicadas al **sector porcino** en Lanzarote se dedican principalmente a la producción de carne y de lechones. El número total de animales registrados en el 2010 en Lanzarote fue de 2.596 cabezas. Las principales razas que se encuentran en la isla son el cochino blanco y en menor número el cochino negro canario. El cochino blanco es explotado de manera intensiva, mientras que el negro es de forma semi-intensiva. Desde el departamento de promoción económica del Cabildo insular de Lanzarote y mediante el proyecto Saborea se intenta fomentar el consumo del cochino negro mediante un plan de dinamización gastronómica.



FICHAS DE PRODUCTOS GANADEROS

MANEJO

◆ **INSTALACIONES:**

En la actualidad se tiende a generalizar la producción de cochinos en instalaciones, en naves intensivas, con el fin de satisfacer las necesidades del animal, aunque aún existen muchas granjas familiares, donde los animales están estabulados en corrales de pequeño tamaño.

◆ **ALIMENTACIÓN:**

La alimentación del cochino negro se basa fundamentalmente en restos vegetales (ramas de batata, tomates...), sueros además de raciones a base de piensos. Mientras que la del blanco se basa principalmente en piensos.

◆ **CONTROL SANITARIO Y VETERINARIO:**

Las principales enfermedades que presentan estos animales son: diarreas por diferentes causas, enfermedades parasitarias (sarna) y enfermedades producidas por clostridium.

◆ **PRODUCCIÓN Y APROVECHAMIENTO:**

Según los datos del matadero insular de Lanzarote en el año 2011, se produjo en la isla un total de 336.056 kg de carne porcino, además de la producción de 3510 kg de carne de lechones. El cochino es uno de los animales de los que se aprovecha todo. Destaca el uso del estiércol y purines como fertilizantes orgánicos para la agricultura.

NORMATIVAS

◆ **Normativas Generales:**

- Ley 8/2003 de 24 de abril, de sanidad animal (BOE nº 99 de 25/04/03).
- Decreto 292/93 por el que se crea el Registro de Explotaciones Ganaderas de Canarias (BOC nº 157 de 13/12/93).
- Ley 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio (BOE nº 268 de 08/11/07).



FICHAS DE PRODUCTOS GANADEROS

◆ Normativa específicas:

- Real Decreto 348/2000, de 10 de marzo, por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 98/58/CE, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas (BOE nº 61 de 11/03/00). Real Decreto 324/2000, de 3 de marzo, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las explotaciones porcinas –no aplicable a explotaciones de autoconsumo ni reducidas (menos de 5 cerdas y menos de 25 de cebo (en total no se pueden superar 4,80 UGM)) (BOE nº 58 de 08/03/00).

- Real Decreto 1135/2002, de 31 de octubre, relativo a las normas mínimas para la protección de cerdos –sin excepciones (BOE nº 278 de 20/11/02).

- Real Decreto 360/2009, de 23 de marzo, por el que se establecen las bases del programa coordinado de lucha, control y erradicación de la enfermedad de Aujeszky – sin excepciones (BOE nº 89 de 11/04/09).

- Real Decreto 205/1996, de 9 de febrero, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina (BOE nº 52 de 29/02/96).

RECETAS

En la cocina se utiliza esta carne para preparar platos como carne frita adobada, costillas con papas y la pata asada de cochino negro. Además se elaboran los chicharrones y los embutidos (chorizos, morcillas...).