

Jamones Segovia recupera la raza porcina Mangalica

R. MIGUELAÑEZ. ING. AGRÓNOMO.

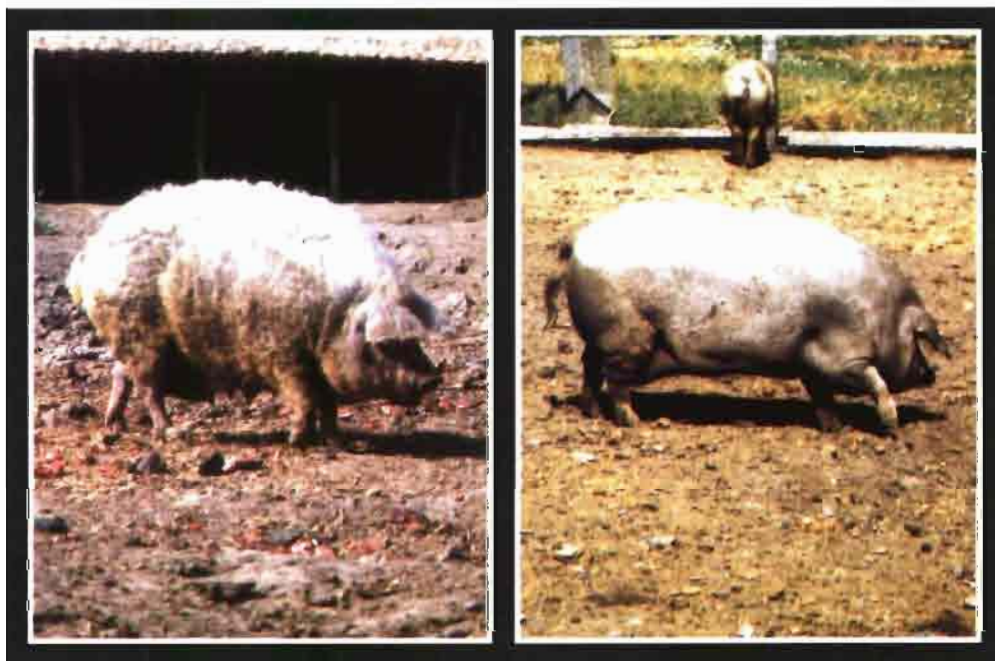
Jamones Segovia S.A. es una sociedad que desde hace ya casi 100 años se encuentra dedicada al curado de jamones y paletas tanto Ibéricos como blancos y en los últimos tiempos también a la recuperación de la raza porcina húngara Mangalica.

La sociedad cuenta entre su plantilla con unos cien empleados distribuidos entre los tres secaderos que la empresa posee, dos de ellos ubicados en el término municipal de Carbo-nero el Mayor (Segovia) y el tercero en el término municipal de El Rasillo en la provincia de La Rioja.

Según cuenta a *Mundo Ganadero* Miguel Olmos, responsable financiero de la compañía, el volumen de producción de la empresa durante el pasado año fue de 600.000 piezas, de las cuales el 10% del total fue de jamón Ibérico. De esta producción más del 60% se elabora en los secaderos de su propiedad y el resto se obtiene alquilando secaderos a empresas que los tengan disponibles tanto en la provincia de Segovia como fuera de ella.

El volumen de producción esperado para el presente año oscila entre las 680.000 y 700.000 piezas, puesto que ya se encontrará en pleno funcionamiento un nuevo secadero. El 40% de esta producción se comercializa deshuesado y envasado al vacío, tanto en España como en el exterior, ya que el 25% de la producción total se exporta, principalmente, a Alemania, Argentina y Brasil.

Los proveedores de Jamones Segovia son mataderos españoles aunque en los últimos años también han incorporado jamones de Hungría, que aunque resultan un 15% más caros, es un producto más graso que permite obtener piezas de mejor calidad.



Aspecto del cerdo de raza Mangalica en invierno y en primavera.

"Mangalica", un nuevo producto

Jamones Segovia actualmente está iniciando la comercialización de un producto que denomina "Mangalica". Este producto procede de una raza porcina húngara, del mismo nombre, muy rústica y entroncada con el cerdo Ibérico, que se cría en pastoreo por los campos de Hungría y que se hallaba casi en extinción.



La idea surgió hace 10 años, gracias a un ingeniero agrícola húngaro, Peter Toth, que se encontraba en España y que coincidió con Juan Vicente Olmos, veterinario y hermano de Miguel, que también trabaja en esta empresa. En una de sus conversaciones hablaron de esta raza en vías de extinción en Hungría, que por la cantidad de tocino y de grasa que desarrolla para protegerse del frío de los campos húngaros es muy apropiada para la elaboración de productos curados.

La empresa segoviana se interesó por la raza húngara y mediante anuncios en la prensa húngara, y en colaboración con Peter Toth, consiguió juntar un número considerable de cerdas puras. A partir de ahí, con el fin de buscar una mayor rentabilidad a la explotación, se empezaron a realizar cruces. Se produjo la mezcla con la raza Duroc, buscando una mayor prolificidad, mayor rendimiento a la canal y a la vez jamones más grandes, obteniendo un híbrido (75% Mangalica y 25% Duroc) de dichas características.

En la actualidad la empresa cuenta con 470 cerdas reproductoras en dos granjas en Hungría, en las localidades de Nyirbrong y Emöd, muy cercanas a la frontera con Rumanía.

Para la realización de este proyecto Jamones Segovia constituyó en Hungría la sociedad Olmos y Toth, S.L., por medio de la cual realizan todas las operaciones comerciales tanto en Hungría como para la importación a España.

El sistema de explotación de estas granjas es semiextensivo, cuentan con modernas instalaciones con salas de partos pero, a la vez, tienen grandes zonas valladas al aire libre donde los cerdos en la fase de cebo salen en pastoreo.

La alimentación es totalmente natural y los piensos se fabrican en las propias explotaciones a partir de cereales cultivados en la zona.

Estos cerdos se sacrifican en mataderos húngaros aproximadamente a los 9 meses de vida con 140-150 kg de peso vivo. Jamones Segovia importa las partes nobles de estos cerdos, jamones, paletas y lomos, para su posterior curado en España, pero a su vez vende en Hungría el resto. Como es un cerdo con mucha grasa, el tocino representa una parte muy importante del peso total y, según nos comenta Miguel Olmos, es típico de ese país su consumo salado y ahumado.

Aunque en la actualidad la producción de estas granjas todavía es pequeña,



Paridera de una de las explotaciones de la empresa Olmos y Toth en Hungría.

debido a que la productividad de esta raza es muy baja (están obteniendo 2,2 partos por cerda/año y 7 u 8 lechones/parto) y en el año 1999 fue de sólo 5.000 lechones, ésta aumenta y se espera que para este año la producción sea ya de unos 15.000 jamones.

El proceso de elaborado que siguen estos jamones es muy similar al de los Ibéricos, con un tiempo de curación medio aproximado de 18 meses, interme-

dio entre la curación que la empresa suele hacer para los jamones blancos y para los jamones Ibéricos. Son jamones pequeños, estilizados y con la pezuña negra.

De la todavía pequeña producción de jamón curado Mangalica, el 25% se dedica a la exportación y el resto se vende en España a un precio un 20% -25% superior al del jamón blanco que comercializa Jamones Segovia. ■

MANGALICA

La Mangalica es una raza autóctona húngara que tiene sus orígenes en los cruces de la primitiva raza del tronco mediterráneo Sumadía (tronco al que también pertenece el cerdo Ibérico) con las razas Szalontai y Bakonyi (típicas razas semi-salvajes de los Cárpatos).

Debido principalmente a la climatología de la zona y a la aptitud propia de engrasamiento de la raza, el cerdo Mangalica produce tres veces más tocino y grasa que carne. Esta característica le hace especialmente bueno para la elaboración de productos curados, además de adaptarse perfectamente a las exigencias y condiciones de la charcutería húngara.

Con una alimentación especialmente natural, debe su excepcional cantidad de grasa al pastoreo y a las condiciones climatológicas extremas en las que vive: cubriéndose de tocino se protege perfectamente del frío.

El cerdo Mangalica tuvo su época de oro entre 1910 y 1950, periodo durante el cual el valor de la grasa y el tocino era superior al de la carne, pero en los sesenta con la importación de las razas precoces pierde su protagonismo, ya que se empieza a valorar más la carne, y se ve al borde de la extinción.

Es a partir de 1990 cuando esta raza es descubierta por la empresa española Jamones Segovia S.A. y comienza un programa con el fin de recuperarla y asegurar su supervivencia, ya que el Estado húngaro se encargó de guardarla en bancos genéticos desde 1976, ocupándose de su mantenimiento el Instituto Nacional de Valoraciones de Razas (OMMI).

Dentro de la raza Mangalica hay cuatro variedades diferenciadas por su color: Mangalica Rojo, Rubio, Negro y Golondrino. El 80% corresponde al Mangalica Rubio, estando las otras al borde de la extinción (o totalmente extinguidas en la actualidad en el caso del Negro).

Animal adaptado perfectamente al clima continental, aguanta

temperaturas extremas de varios grados bajo cero. Tiene un pelo muy grueso y largo que parece lana en invierno, y que cambia en primavera por un pelo más corto, suave y poco ondulado. Es un cerdo muy rústico, que vive mejor al aire libre que encerrado, aprovechando perfectamente el pastoreo.

Tiene una altura de 70 a 80 cm y su peso está entre 130 y 180 kg, con una longitud de 115 a 120 cm del hocico a la cepa del rabo y un diámetro de 140 a 170 cm. Su cuerpo es fuerte y la cabeza es pequeña (parecida a la del jabalí), grandes orejas que a veces le cubren los ojos y un cuello fuerte con una garganta amplia y papada con mucho tocino.

La morfología del animal depende de su tipo de vida, en las montañas son más fuertes y bastos y en las llanuras son más finos y grasos.

Los jamones son pequeños pero muy grasos, lo que permitirá mucho tiempo de curación, que junto con su alimentación natural le dará una calidad excepcional.

Tiene unos huesos muy finos y unos pies cortos y pequeños. La piel es oscura pero se aclara al limpiar las piezas con agua caliente. Las pezuñas, hocico y la parte del órgano sexual son negros, la diferencia de color significa poca pureza genética.

La productividad es más tardía pero más larga que en las razas modernas. Por lo general es baja, tiene entre 4 y 8 lechones por parto y son rayones, rayas que desaparecen con el destete.

Es un cerdo de crecimiento lento, reponiendo de 350 a 400 gramos por día. Dependiendo de la cantidad de alimentos ingeridos puede llegar a pesar 200-230 kg a una edad de 18 meses, teniendo el récord mundial de reposición de grasa, en algunos casos excepcionales, de casi un 80%. Ésta es tierna y su carne tiene poco contenido en agua, siendo más apropiada para utilizar en la fabricación de productos curados que para su consumo en fresco. ■