

## 01/10/11 - El Porco Celta.

El porco celta es originario de Galicia. Hacia 1950 su cantidad comenzó a declinar. Hasta entonces, había ocupado un lugar destacado en los establos gallegos, pero eso no impidió que se convirtiera en una especie en peligro de extinción.

Gracias a la calidad de su carne y su sabor hoy es considerado un producto gastronómico de primer nivel.

En la Universidad de Vigo trabajan en investigación para establecer las bases científicas que permitan incrementar la productividad del cerdo de raza celta. Están estudiando el efecto de la edad de sacrificio y de la utilización de la castaña en la dieta de finalización, sobre la calidad de su carne.

Las cualidades de la carne del porco celta difieren de las del cerdo tradicional. Los lechones crecen más lentamente que los de otras razas. Se destetan a los 40 días, en lugar de a los 21, tienen menos lomo y un mínimo de 2 años para curar el jamón.

### Alimentación

Además de la genética, el sexo y la edad de sacrificio del animal, el factor más importante en el sabor, es la alimentación.

En el Instituto Orensán de Desenvolvimento Económico y la Universidad de Vigo desarrollan una investigación que analiza la productividad de esta raza, y se plantea establecer el efecto de las castañas en la dieta de finalización y la edad de sacrificio en la composición nutricional y la calidad de la carne.

Los productos del monte favorecen que esta carne se asemeje a la del cerdo ibérico.

Los cerdos ibéricos alimentados de forma parecida a los celtas, con bellotas y pasto de montanera, ricos en ácido oleico (monoinsaturado), tienen una carne con un perfil graso saludable que se puede incluir en una dieta equilibrada.

### Salvado de la extinción

España es el país que tiene un mayor consumo de cerdo, en comparación con la ingesta de carnes en el resto de países europeos. La cría de cerdo ha sido determinante en la subsistencia de la economía familiar y en el medio rural. En

Galicia, el cerdo celta fue un pilar de apoyo para las familias, que repartían la vida del animal entre los establos y el propio monte para proporcionarle una alimentación natural. La influencia en el campo de los cambios socioeconómicos ocurridos a partir de los años setenta, como el desarrollo a gran escala de la ganadería intensiva y la puesta en marcha de nuevos y diferentes sistemas de producción, hizo que los animales dejaran de ir al monte. Su alimentación cambió, entraron nuevas razas más productivas y el cerdo autóctono casi llegó a extinguirse.

Las propias asociaciones de productores aseguran que la recuperación de esta raza autóctona se ha dado gracias al recuerdo de la calidad de aquellos jamones, lacones y chorizos anteriores a la "urbanización del campo" y al valioso interés de un grupo de veterinarios que han puesto ilusión y entusiasmo en su recuperación. En la actualidad, la carne de porco celta encaja en un mercado donde la tendencia está dirigida a un consumidor más exigente, que busca productos de calidad, con características organolépticas genuinas.

La raza es promocionada por A Asociación Amigos do Porco Celta Costa da Morte, fundada en 2006.

---