

Cerdo ibérico y quesos artesanales, objetivos claves de investigación para Agricultura

• La demanda del ibérico 'Dehesas de Extremadura' triplica la oferta existente actualmente

PABLO SANCHEZ / MERIDA

Durante el pasado año los empresarios extremeños vendieron 11.000 jamones con la denominación de origen 'Dehesas de Extremadura'; este año, la demanda de este producto prácticamente triplica esa cifra, según datos que baraja la consejería de Agricultura.

¿Qué está ocurriendo para que este tradicional y exquisito producto del campo extremeño despierta tal afección en los mercados? Los razones son múltiples, afirma el consejero Francisco Amarillo, y entre esas razones el titular de Agricultura destaca el trabajo de investigación que desde hace años viene desarrollando el departamento de investigación de la Junta en diversas áreas relacionadas con la agro-alimentación, en concreto: ibérico y quesos artesanales. En opinión de Amarillo, la cooperación entre este departamento de investigación y los empresarios ha propiciado una indudable mejora en la calidad de los productos que empieza a plasmarse en su mejor penetración en los mercados.

"No investigamos de manera aislada, explica Amarillo. Nos hemos sentado con empresarios del ibérico, de los quesos artesanales, o con las industrias conserveras del tomate y hemos dicho: ¿qué líneas interesa investigar? y entre todos elaboramos los proyectos prioritarios de investigación."

EN BUSCA DE LA CALIDAD

En el caso del ibérico, Francisco Amarillo explica que la investigación se remonta a varios años atrás. Lo primero fue elegir la raza más adecuada de cerdo ibérico para tomarla como punto de partida en las investigaciones. Tras múltiples análisis se escogió una ganadería situada en las cercanías de la carretera Badajoz-Cáceres. Esa raza se ha extendido ya por la Región y en breve va a llegar a Extremadura otra piara de cerdo ibérico 'Mesón del Encinar', desde Castilla-La Mancha, para proseguir en esa tarea de mejora de la raza.

Selecionadas las ganaderías, los trabajos de investigación sobre el ibérico se están desarrollando en un centro de la Junta ubicado en las cercanías de la



Francisco Amarillo, consejero de Agricultura. / Foto: BRIGIDO

ciudad de Badajoz. Un matadero industrial, de reducidas dimensiones, con su correspondiente secadero, permite a los investigadores de Badajoz analizar al detalle todo el proceso de secado y conservación de los jamones e introducir en esos procesos las

Conservas de frutales

Otras líneas de investigación que mantiene abiertas la Junta de Extremadura tienen como referente la producción hortofrutícola de la Región. "Estamos trabajando particularmente en la conserva de algunos frutales, de melocotón y albaricoque, con unos resultados bastante buenos", señala Amarillo.

Las experiencias que logren los técnicos de la Junta en estas áreas serán trasladadas a las empresas de la Región con objeto de que puedan aprovecharse de las ventajas e innovaciones que redunden en la mejora de sus productos. Esta relación entre el centro de investigaciones de Badajoz y las empresas es similar al vienen manteniendo hace años el laboratorio central de Cáceres (uno de los más prestigiosos del sector agrario español) con las conserveras del tomate y otras industrias que demandan sus servicios.

modificaciones adecuadas para que los jamones ofrezcan las mejores condiciones de color y sabor. "Con las técnicas utilizadas en la actualidad se puede definir con todo detalle las características químicas de cada jamón, color, sabor... Si estos análisis se aplicasen en la actualidad a toda la producción nacional muchos jamones que se comercializan como 'pata negra' deberían ser retirados del mercado y esa es una de nuestras aspiraciones porque queremos que la competencia sea lícita", afirma Amarillo.

Las investigaciones que se llevan a cabo en ese centro de Badajoz intentan no dejar sin explorar ninguna posibilidad. En los últimos tiempos incluso han intentado estudiar las posibilidades de comercialización del 'jamón sin hueso', aunque todo parece indicar que el buen ibérico muestra sus mejores armas arrojando al hueso.

"Además del esfuerzo en investigación, hay que tener en cuenta, señala Amarillo, el cambio que se ha experimentado en la capacidad industrial de transformación del cerdo en la Región; hace muy pocos años, la capacidad de transformación industrial del cerdo en Extremadura era del 20% de la ganadería y ahora estamos al 110%, por ello yo creo se puede hablar de un futuro bastante halagüeño de este sector".

QUESOS ARTESANALES

En el mismo centro de Badajoz en el que se investiga para mejorar la calidad del jamón ibérico, otro grupo de investigación trabaja con los quesos artesanales. Básicamente, el proceso de investigación es similar. Los técnicos disponen de una pequeña fábrica quesera para que puedan estudiar los problemas y dificultades con los que pueda encontrarse cualquier industrial.

En este caso, el reto de los investigadores es descubrir cómo unos quesos artesanales como los de la Serena o los Ibores pueden ser producidos en grandes cantidades sin perder un ápice de su calidad. "Vamos a seguir investigando con otras variedades de quesos que tenemos en la Región, como la torta del Casar", afirma Amarillo.



Remigio Martínez

Remigio Martínez, reelegido secretario regional de FSP-UGT

EFE / MERIDA

Remigio Martínez fue reelegido el pasado sábado secretario de la Federación de Servicios Públicos de la UGT de Extremadura durante el III Congreso Ordinario que se celebró en Mérida y al que asistieron los secretarios de Acción Institucional Confederal, Pedro Díaz, y el de Organización Federal de la FSP, Emilio Fernández.

Martínez, que encabezaba la única candidatura presentada a la Secretaría de la FSP-UGT de Extremadura, informó que la ponencia base presentada a este congreso se aprobó por mayoría absoluta. En este sentido, el secretario de la FSP-UGT extremeña admitió que durante la jornada se produjeron pequeñas discrepancias relacionadas con temas de financiación e incluso, dijo, "en la propia representación entre comarca y sector".

Martínez, que señaló que en este III Congreso se ha analizado el modelo a seguir frente a las próximas elecciones sindicales, expresó su intención de continuar en la misma línea de "negociación y de avanzar en el modelo que defendemos de función pública".

El III Congreso de la FSP-UGT, al que asistieron 95 delegados, fue inaugurado por el consejero de Presidencia y Trabajo de la Junta, Joaquín Cuello, quien expresó, durante su intervención, su preocupación ante la falta de diálogo en el seno de los sindicatos, lo que "dificulta los acuerdos y desmoraliza". Para Joaquín Cuello esta "falta de unidad sindical es -dijo- mala tanto para la Administración como para el propio sindicato".



El único coche de menos de 800.000 pts. que merece llamarse coche.

Skoda Favorit INJECTION
Desde 799.000 pts.*

* PVP recomendado, transporte, impuestos, descuento promocional y subvención gubernamental incluidos.



Grupo Volkswagen