



Publirreportaje

LA BIODIVERSIDAD GENÉTICA DE DEHESA GRANDE

El concepto de la biodiversidad en el ámbito ganadero es sumamente amplio y eso lo reconocen muy bien en la cooperativa ganadera de Salamanca, Dehesa Grande. Desde hace 22 años gestionan la genética de sus razas desde diversos puntos de vista. Bien desde la riqueza que existe en el ecosistema de la dehesa hasta por su variedad genética.

Es aquí donde se puede hablar de esa biodiversidad genética, y más concretamente la que posee la cooperativa de vacuno de carne. Así lo manifiesta su técnico de campo, José María García, quien asegura que, actualmente, en la dehesa se pueden encontrar dos líneas genéticas. “Por un lado, las razas rústicas como la morucha, avileña, tudanca o retinta, entre otras, y por otro las razas cárnicas, que son de importación, como la charolesa, azul belga, blanca de Aquitania o limusina”.

Y si bien es cierto que hoy en día en España la raza más extendida es la limusina porque “es cumplidora en todos los aspectos – cubrición, cría, buenos pesos al destete y carne-, en la dehesa de Salamanca si hablamos de pureza, la raza autóctona, que es la morucha, junto con la charolesa “aportan un vigor híbrido en robusticidad y producción de carne”.

¿Y qué aporta cada una de esas razas para que la biodiversidad de la dehesa sea digna de admirar y forme un ecosistema único?

En el caso de Dehesa Grande cuentan con una raza autóctona muy definida como es la raza morucha. “Esta raza tiene una gran capacidad reproductiva y sabe aprovechar muy bien los recursos de la dehesa, de ahí que necesite menos alimento. Además, tiene una mayor longevidad” asegura García. En contrapunto, sus canales son más pequeños y su producción de carne es más limitada “al igual que su manejo que es más complicado por su gran temperamento”.

En lo que se refiere a las razas cárnicas, cuyo origen es europeo y suelen estar destinadas al mercado de exportación, poseen una alta productividad de carne y mayor rendimiento de canal. “Asimismo, y dentro de estas razas existen una selección un poco más selecta destinada sobre todo al consumo en el canal HORECA, como la Aberdeen Angus, Wagyu o Simmental “con mayor infiltración de grasa en la carne, aunque con un rendimiento de canal a sacrificio un poco inferior” comenta el técnico de Dehesa Grande.

Dehesa Grande



Especialistas en carne de vacuno

