

DEL PASTO AL PLATO



¿QUIEN?

¿DONDE?

¿QUE?

¿PARA QUIEN?

¿CUANDO?

¿PARA QUE?

¿COMO?

¿POR QUE?

¿QUE?

- Proyecto de cooperación
- Medida 16 del PDR

¿PARA QUE?

- Obtener datos sobre
 - Cebo de terneros de carne de calidad diferenciada producida en el entorno local en base a animales mantenidos en pastoreo
 - Manejo y costes
 - Manejo de los animales y sus canales en el matadero
 - Aceptación por el consumidor de estas carnes
 - Aplicaciones culinarias para conseguir la utilización completa de las canales

¿ENTRE QUIENES?

SOCIOS

- NEIKER
- AZTI
- Matadero de Laudio
- ADR Enkarterrialde
- ADR Urkiola

SOCIOS COLABORADORES

- Aquilino Goikolea
- Jon Koldo Bikandi

¿QUIEN FALTA?

- Cocineros
- Consumidor final

¿POR QUE?





¿POR QUE?

Carnes de calidad diferenciada de animales mantenidos en condiciones de libertad y alimentados en base al consumo de pastos y forrajes:

- CANALES
 - Magras
 - Grado de engrasamiento de la canal medio-bajo, una reducción del depósito de grasa y un aumento de la relación de magro:grasa de la canal
 - El color de la grasa es más amarillento, y el color de la carne más oscuro, no obstante este cambio no siempre se manifiesta porque es un indicador que depende de otros muchos factores de explotación, sin embargo, el consumidor muestra preferencias por carne de color rosado y grasa nacarada
 - Requieren un tratamiento en matadero y post-sacrificio diferenciado dadas las características de las mismas, en aras a mantener y realzar sus propiedades.

¿POR QUE?

Carnes de calidad diferenciada de animales mantenidos en condiciones de libertad y alimentados en base al consumo de pastos y forrajes:

- CARNE
 - La carne producida en base a forraje es más estable, lo que aumenta su vida útil, factor muy interesante desde el punto de vista de la comercialización y del consumidor.
 - Desde el punto de vista dietético, esta carne presenta un incremento de la relación ácidos grasos poliinsaturados/saturados, un mayor contenido de AGPI (ácidos grasos poliinsaturados) n-3, una reducción de la relación n-6/n-3 y un incremento del contenido en ácido linoléico conjugado
 - Desde el punto de vista de la salud humana, el consumo de esta carne es más saludable

¿COMO?

FASE I – Cría y cebo de terneros en base a pasto

- Tarea1: Selección de rebaños piloto en base a requisitos mínimos
- Tarea 2: Selección de animales para cebo y constitución de lotes homogéneos de cebo convencional y cebo en base a pasto
 - 2 explotaciones de 2 razas autóctonas: Pirenaica y Montxina
 - 10 animales en cada explotación
 - 5 en cebo intensivo
 - 5 en cebo en base a forrajes y finalizar con piensos diseñados utilizando una fuente de energía de origen cercano (torta de colza?)

¿COMO?

FASE I – Cría y cebo de terneros en base a pasto

- Tarea 3: Monitorización y seguimiento de la producción de pasto y forraje
- Tarea 4: Formular un concentrado para la fase de finalización de los animales producidos en base a pasto
- Tarea 5: Análisis de sostenibilidad de los sistemas en base a índices técnicos y económicos

¿COMO?

- Experiencias de cebo en 2 explotaciones
 - Raza pirenaica
 - Jon Koldo Bikandi
 - Iurreta



¿COMO?

- Experiencias de cebo en 2 explotaciones
 - Raza Montxina
 - Aquilino Goikolea
 - Artzetales



¿COMO?



¿COMO?

FASE II – Sacrificio y Maduración de las canales y calidad de la carne, acorde con las necesidades de las nuevas canales. Un análisis y evaluación de las características que aporta el manejo y la alimentación de los animales a las características de la canal y de la carne

- Tarea 6: Determinación de las condiciones pre-morten y sacrificio de las reses
- Tarea 7: Diseño de las condiciones de maduración de las canales
- Tarea 8: Evaluación sensorial de las canales por consumidores externos

FASE III – Comercialización de canales producidas en base a pasto

- Tarea 9: Recetario de uso de la canal despiezada y Plan de menús para el aprovechamiento completo de la canal, utilizando aquellas técnicas y formulaciones culinarias que se orienten mejor a cada pieza

FASE IV – Difusión de los resultados obtenidos del proyecto

- Tarea 10: Formación y difusión de los resultados

¿COMO?

FASE IV – Difusión de los resultados obtenidos del proyecto

- Tarea 10: Formación y difusión de los resultados

¿PARA QUE TIENE QUE SERVIR?

- Mejorar la rentabilidad de las explotaciones
 - Reducción de costes de producción, permitiendo la sostenibilidad de la actividad
 - Ofrecer al mercado una carne con una calidad diferenciada, ¿más sana?
 - Abrir nuevos canales de comercialización, incrementando los ingresos percibidos

¿PARA QUE TIENE QUE SERVIR?

- Aumentar el consumo local
 - Cubrir la demanda de carne de calidad diferenciada, ¿más sana? que una parte de los consumidores parece estar demandando.
 - Materias primas, evitando dependencia de mercados exteriores

¿QUE QUEREMOS QUE SEA A FUTURO?

- Pendiente de definir
 - Producto con una identificación diferenciada?
 - Canales de comercialización?
 - Difusión en el sector ganadero?