Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Málaga GaNadERa

Enero 2012 Nº39

Agrupaciones del sector:

- El futuro de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria en Andalucía

artículos técnicos:

- Sistemas de producción
- Desarrollo de nuevos productos de leche de cabra (II)

Resumen AGROGANT´11

Real Feria Ganado Villanueva de Tapia´11

VII Concurso de Cocina Chivo Lechal Malagueño

II Foro Nacional del Caprino

Rincón técnico:

- Estrategias de Alimentación en tiempos de crisis
- Es momento de pasar a la acción

III Fiesta de la Cabra Malagueña Casabermeja

+ noticias

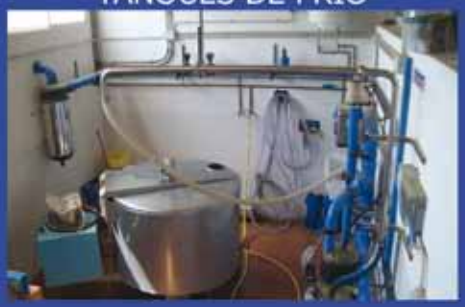
Nuevas ideas,
ganas e ilusión
para afrontar
el nuevo año. Feliz 2012

DeLaval

ORDEFRIO S.L.L.

Pol. Ind. Mirador de Sierra Nevada
c/ Veleta, nave 122
18339 - Cijuela
Granada
Tfno: 958 496087

MAQUINARIA DE ORDEÑO
NODRIZAS PARA
TERNEROS Y CABRITOS
VAGONETAS DE ALIMENTACIÓN
TANQUES DE FRÍO



A pesar de todo, aquí seguimos aguantando el chaparrón. Dos mil once ha sido un duro año, continuación de la crisis del 2010, plagado de recortes y disminuciones presupuestarias y de cambios políticos en las instituciones, lo que hace ralentizar las reformas necesarias para hacer frente a esta situación. Pero también hay que ver los aspectos positivos de la crisis. La crisis nos llama a todos y todas, personas, empresas, asociaciones e instituciones a repensar el presente y el futuro, a redefinir nuestros objetivos, a analizar nuestro funcionamiento, a optimizar nuestros recursos humanos y materiales y en definitiva a marcar un nuevo rumbo para continuar la travesía con los aparejos con los que contamos. Y eso tiene su lado positivo y nos enseña a crecer y a caminar.

Málaga Ganadera ha sufrido los recortes y momentáneamente nuestra revista ha pasado a tener carácter semestral. No vamos a desaparecer, pero si hemos decidido, provisionalmente al menos, editarla cada seis meses. Ello también va en consonancia con la posible puesta de largo de una nueva publicación para el sector caprino a nivel nacional, la revista Tierras Caprino, que será editada con el apoyo de Cabrandalucía y coordinada por nuestro departamento de comunicación.

Dentro de las reestructuraciones también cabe destacar la de Cabrandalucía, que ha tenido que adaptarse a la crisis priorizando su principal actividad, la gestión del Centro Autonómico de Control Lechero para el Caprino Andaluz, pero sin olvidar otros frentes que hemos de consolidar por la importancia que tiene y han tenido en el pasado reciente, como el Foro Nacional del Caprino o la Escuela de Jueces Morfológicos Caprinos de Andalucía. Desde aquí aprovecho para agradecer estos años de trabajo y dedicación plena, personal y profesional, a parte del equipo de Cabrandalucía que ha decidido pasar a un segundo plano en esta nueva etapa, a nuestro exgerente, Antonio Casas y a nuestro expresidente, Manuel García. Y del mismo modo quiero dar la bienvenida y todo nuestro apoyo a la nueva gerente, Teresa Novo, y al nuevo presidente, Juan Andrés Gaspar Trujillo, ganadero que representa a nuestra asociación.

Pero como todo sigue, en este largo semestre se ha continuado caminando. Se ha realizado con tremendo éxito la segunda edición del que ya se consolida como Foro Nacional del Caprino. Se organizó una nueva edición de Agrogant con el XXII Concurso Nacional de nuestra raza y el 1er Foro Iberoamericano de Mejora Genética, que gracias al apoyo especialmente de la Cámara de Comercio de Málaga y al Ayuntamiento de Antequera, nos ha permitido compartir nuestros avances con técnicos y ganaderos de ocho países latinoamericanos. La Feria de Villanueva de Tapia con nuestro XVI Concurso de Sementales y el VII Concurso de Cocina Chivo Lechal Malagueño, esta vez dedicado a los quesos, mantiene el nivel y atracción de años anteriores. La nueva celebración de la Fiesta de la Cabra de Casabermeja, por tercer año consecutivo, se consolida como un foro de encuentro donde confluyen la ganadería, la gastronomía, el turismo y la cultura; y un sinfín de actividades más, como nuestra participación en el Foro de Emprendedores de la Red de Iniciativas Ambientales de Málaga, el IV Mercado de Quesos de Antequera, la colaboración con la ONG Prodiversa para la formación de ganaderos en Chawen (Marruecos), etc. hacen que, a pesar de la crisis, nuestra frenética actividad no haya parado.

También hemos de dar la bienvenida a la nueva SAT "Productos de la Cabra Malagueña", que nuestra asociación junto a otros 29 ganaderos, han constituido con el objetivo de dinamizar la venta y transformación de productos derivados del sector.

Por último dar la bienvenida a los nuevos representantes políticos de las instituciones públicas recién constituidas que serán a partir de ahora compañeros de camino y que esperamos sepan ver nuestras bondades y el potencial de desarrollo que tiene nuestro sector, en especial a la nueva Diputación Provincial de Málaga y al recuperado Ministerio de Agricultura del Gobierno de España, y una vez más, agradecer al CEDMA (Centro de Ediciones de la Diputación Provincial) la impresión de este nuevo número de Málaga Ganadera.

Un saludo y que disfrutéis de un buen año 2012.

Un saludo

Juan Manuel Micheo Puig
Secretario Ejecutivo de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Málaga Ganadera

SUMARIO

Instalaciones

Sistemas de producción 04

Artículo técnico

Desarrollo de nuevos productos de leche de cabra (II) 06

Ferias y certámenes

Agrogant 2011 10

II Foro Nacional del Caprino 16

142 Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia 17

Compra y venta

Tabón de anuncios y anuncios de ganaderías 19

Rincón técnico

El rincón de PICASAT: "Estrategias de Alimentación en tiempos de crisis" 20

El rincón de BIONA: "Es momento de pasar a la acción" 22

Agrupaciones del sector

COAG: El futuro de las agrupaciones de defensa sanitaria en Andalucía 24

Gastronomía y recetas

III Fiesta de la Cabra Malagueña de Casabermeja 26

VII Concurso de Cocina Villanueva de Tapia: Chivo Lechal Malagueño 27

Noticias

Noticias del sector 29

Depósito legal: MA-255-2000
Publicación cuatrimestral

Dirección: Juan Manuel Micheo Puig
Redacción: Elena García González
Diseño y maquetación: Elena García González
helensoy@hotmail.com
Impresión: Manipulae
Edita: Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña
C/El Pozuelo s/n 29060
Casabermeja(Málaga)
Tel: 952 75 85 63
cabrama@cabrama.com
malagaganadera@gmail.com
www.cabrama.com
www.chivolechalmalagueño.com

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña no se identifica necesariamente con las opiniones recogidas en los artículos firmados ni con el contenido de los anunciantes

INSTALACIONES

Sistemas de producción

por Antonio Terradillos Márquez y colaboradores
Área de Formación y Divulgación
Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía

En este capítulo vamos a abordar los diferentes sistemas de producción del ganado caprino lechero, ya que va a ser determinante para el diseño de las instalaciones de la explotación.

Dentro de estas instalaciones ya se han abordado lo relativo a dependencias del centro de ordeño, fundamentales en toda explotación lechera, pero antes de abordar el diseño de otras dependencias, principalmente las destinadas al alojamiento del ganado, se hará una breve descripción de los principales sistema de producción, ya que es un factor determinante del tipo y dimensiones de estas dependencias o áreas de la explotación.

1. ¿Qué se entiende por sistema de producción?

Se puede definir un **sistema de producción** como el **conjunto de técnicas de cría, manejo y gestión del rebaño orientadas a obtener la mayor cantidad y calidad de unos o varios productos con el menor coste posible.** Esto supone un **uso optimizado y sostenible** de los diferentes recursos disponibles en cada zona y momento, teniendo siempre presente el bienestar animal.

Un aspecto muy importante a reseñar es que han de ser sistemas sostenibles, o expresado de otra forma respetuosos con el medio ambiente, rentables social y económicamente y permitiendo la renovación de los recursos naturales del entorno. En este contexto **la figura del ganadero** es fundamental para conseguir estos objetivos.

Los sistemas de producción se pueden clasificar de diferentes formas **en función de los factores** que se consideren, como pueden ser los de mano de obra empleada, superficie, manejo de la alimentación, empleo de pastos, etc.

En Andalucía se pueden clasificar los **sistemas productivos de caprino lechero en tres grandes grupos: intensivos, extensivos y semiextensivos.** Esta clasificación se ha realizado en base a varios factores, principalmente superficie empleada para el manejo del ganado, manejo de la alimentación e importancia de las instalaciones ganaderas.

2. Sistemas intensivos

Estos sistemas se caracterizan porque los animales tienen limitada la superficie disponible, la alimentación se aporta en comederos y requieren gastos de explotación elevados.

Las instalaciones son fundamentales para optimizar el beneficio de la explotación, ya que el ganado va a pasar la mayor parte de su vida en éstas, principalmente en las zonas de reposo y/o en los parques. Un mal diseño de las instalaciones, y más concretamente de los albergues, puede influir negativamente tanto en las producciones como en la sanidad de los animales.

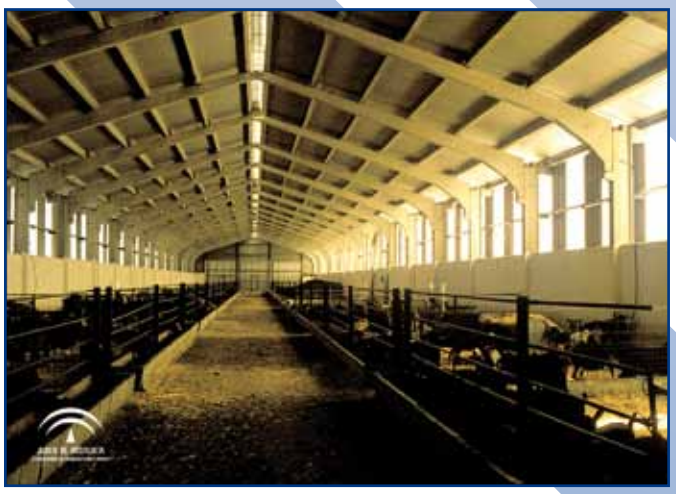


Foto 1. Explotación caprina lechera intensiva. En este sistema de producción las instalaciones adquieren un valor relevante.

También hay que incidir en que al ser sistemas

muy dependientes de las instalaciones, éstas han de asegurar unas adecuadas condiciones de **ventilación, temperatura y humedad**, entre otros aspectos, por lo que pueden requerir de equipos e instalaciones específicos y de personal cualificado.

Como se ha comentado anteriormente, un rasgo identificativos de estos sistemas es que los animales basan su alimentación en el aporte de alimentos en los comederos, lo que permite un **mejor control de las raciones**, tanto en cantidad como en calidad, a costa de un gasto elevado en nutrición.

3. Sistemas extensivos

Los sistemas extensivos se caracterizan por el pastoreo, es decir porque los animales aprovechan los recursos alimenticios naturales del entorno. En estos sistemas las instalaciones no tienen un papel tan predominante, pero siguen siendo básicas y por tanto no prescindibles.

La alimentación al estar basada en el pastoreo, requiere de la **disponibilidad de grandes superficies de pastos**. Para un uso racional y sostenible de los mismos es necesario de un adecuado diseño de cercas y abrevaderos.

Los costes de producción suelen ser menores que en los sistemas intensivos, siempre que los terrenos de pastoreo sean en propiedad o tengan unos bajos costes de arrendamiento.

En estos sistemas es normal que los animales criados tengan una aptitud productiva mixta leche-carne y mantiene, por lo general, unas **elevadas condiciones de rusticidad.**

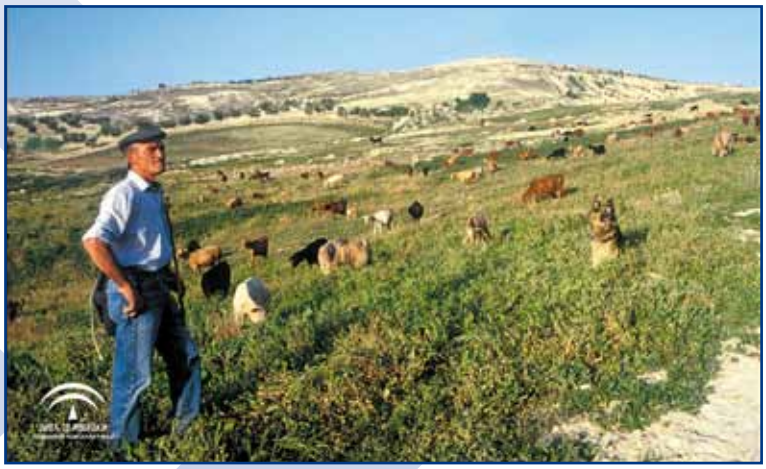


Foto 2. Rebaño de cabra pastando, algo característico en los sistemas extensivos. En estos sistemas la figura del pastor es fundamental para la correcta gestión del rebaño y los recursos naturales.

4. Sistemas semiextensivos

Son sistemas de producción que mezclan las técnicas de cría y gestión productiva del rebaño de los dos sistemas antes descritos.

Foto 3. Rebaño de cabras malagueñas en pasto de alta calidad. Explotación semiextensiva donde el pastoreo se emplea en épocas de alta producción. En periodos de poco pasto el ganado de alta producción se mantiene en sistema intensivo.

Tienen una amplia variabilidad, pudiendo encontrar desde sistemas donde el ganado se maneja prácticamente en régimen extensivo, salvo por que reciben **complementación alimenticia en comederos**, hasta sistemas donde el ganado la mayor parte del año se manejan en intensivo y el **pastoreo sólo es empleado en determinas épocas del año** y/o para una parte del rebaño.

Este tipo de sistema de producción, dentro de su amplio abanico de posibilidades, es el más empleado en las explotaciones caprinas lecheras de Andalucía.

Desarrollo de nuevos productos de leche de cabra (II)

por José Luis Ares Cea
IFAPA Centro Alameda del Obispo (Córdoba)
josel.ares@juntadeandalucia.es

Todos los agentes implicados en el sector lácteo caprino de Andalucía han de estar coordinados para potenciar la imagen de calidad diferenciada de los productos elaborados con leche de cabra en la región, realizando un programa de actuaciones urgentes que permitan incrementar el valor añadido y asegurar la rentabilidad de las explotaciones ganaderas, en un momento crítico por los bajos precios de venta actuales frente a los elevados costes de producción. En este sentido, la transformación de la leche de cabra en productos lácteos tanto tradicionales como innovadores, puede ser una alternativa viable para las pequeñas empresas familiares andaluzas.

Estrategias para proteger la calidad de los quesos andaluces

Andalucía cuenta con un **patrimonio quesero importante** que cada día es más reconocido tanto a nivel nacional como internacional, puesto de relieve además con los numerosos premios y distinciones recibidos por los queseros andaluces en los concursos de quesos donde compiten en calidad. Sin embargo, a pesar de este reconocimiento en los certámenes, actualmente Andalucía es una de las pocas regiones españolas que aún no tienen ninguna denominación de calidad de quesos protegida por la Unión Europea.

Mientras que las principales zonas queseras mediterráneas cuentan con un amplio número de variedades protegidas, los quesos andaluces, al carecer de las mismas, se encuentran con grandes dificultades para competir en esos mercados, a pesar de tener una calidad diferenciada suficientemente contrastada en numerosos informes técnicos y trabajos de investigación.

La **Denominación de Origen Protegida (DOP)** es una figura que goza de gran popularidad entre los consumidores europeos de quesos, al garantizar la autenticidad del producto y sus peculiares características (zona de producción, raza ganadera, receta tradicional, presentación, almacenamiento, etc.). Todas estas características vienen definidas en un reglamento técnico que deben cumplir obligatoriamente los distintos eslabones de la cadena productiva (ganaderos, queseros, distribuidores).

Por otra parte, los quesos protegidos por una denominación de origen aseguran una **doble trazabilidad para los consumidores**: el control propio de las administraciones públicas competentes, y el realizado por el consejo regulador constituido a tal fin por los agentes del sector. Estos quesos protegidos no sólo tienen una calidad diferenciada reconocida por muchos consumidores, sino que además se venden más caros que los restantes productos que carecen de este reconocimiento; en España dichas **diferencias de precios pueden alcanzar valores entre el 28 y el 85%**, según las regiones de producción y los tipos de quesos comercializados.

Adición del cuajo natural a la leche para su cuajado siguiendo una receta tradicional andaluza.

Del análisis de dichas cifras, junto con otros indicadores económicos (ingresos, gastos fijos y variables, márgenes bruto y neto, beneficio y rentabilidad), se deduce que la **promoción de los quesos tradicionales andaluces** debe ser una de las prioridades del sector y, muy especialmente mediante aquellas estrategias de actuación dirigidas a conseguir denominaciones de calidad para la protección de estos productos. En la actualidad existe una opinión bastante generalizada entre productores y especialistas sobre la necesidad de obtener cuanto antes denominaciones de origen para **proteger los quesos de cabra** tradicionales elaborados en Andalucía.

En los últimos años se **ha trabajado en distintas zonas de Andalucía** para conseguir denominaciones de origen para los quesos tradicionales, concretamente en lo

relativo al sector de los pequeños rumiantes (caprino y ovino) hay que destacar los grupos de estudio constituidos por técnicos de las administraciones públicas y de las asociaciones de ganaderos y queseros, y por profesionales y empresarios del sector, que han elaborado, durante el periodo 2003-2009, los reglamentos técnicos completos dentro del ámbito geográfico de las **provincias de Cádiz, Córdoba, Huelva y Málaga,** para proteger los quesos tradicionales de cabra (Aracena, Cádiz, Málaga, Ronda, Sierra Morena) y de oveja (Andévalo, Sierra de Grazalema).

A pesar del intenso trabajo realizado y el ingente empleo de medios materiales y de recursos humanos, con el consiguiente esfuerzo económico, hay que lamentar que hasta la fecha no se haya producido **ningún avance en la tramitación de la documentación** elaborada sobre este tema de tanta importancia para el sector quesero andaluz.

Cortando la cuajada al modo tradicional.

Quesos de cabra tradicionales de la provincia de Málaga

El **caprino es la principal actividad económica** dentro del sector lácteo malagueño, contando además esta provincia con el mayor censo de empresas queseras de Andalucía.

Con objeto de obtener un distintivo de calidad diferenciada para los productos caprinos malagueños incluidos los quesos tradicionales, se constituyó hace más de cinco años, un **grupo de trabajo coordinado** por la Delegación Provincial de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía; este grupo, integrado por diversas instituciones y entidades (IFAPA, Asociación de la Cabra Malagueña, Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía, oficinas comarcales agrarias, grupos de desarrollo rural, diputación, universidad, asociaciones agrarias, etc.), se reunió en varias ocasiones para elaborar el correspondiente pliego de condiciones técnicas y proponer el **borrador del reglamento.**

En 2006 se creó la **Asociación Pro-Denominación de Origen "Queso de Málaga"**, que se encargaría de coordinar la elaboración del pliego de condiciones técnicas incorporando las propuestas de los ganaderos y queseros malagueños. A la fecha actual aún no se han producido avances significativos en esta materia, o al menos las actuaciones realizadas no se han difundido completamente a todo el colectivo de queseros de la provincia de Málaga. Cualquier documento que se elabore sobre este tema debe tener la máxima transparencia y ser consensuado con el conjunto del sector, para no defraudar las expectativas generadas, y poder posicionarse en el mercado con una estrategia común.

A continuación, se resumen algunos resultados obtenidos en un estudio realizado recientemente, donde se encuestaron varias **empresas queseras malagueñas** empleando la metodología DAFO, poniendo de manifiesto los principales resultados obtenidos que en la provincia se elaboran **tres tipos de quesos de cabra de pasta prensada** (fresco, semicurado y curado), algunos tipos de **pasta blanda de coagulación láctica** (con hierbas, pimienta, etc.), así como distintos **productos lácteos** (requesón, yogur, cuajada, tartas, natillas, flanes), en un esfuerzo de diversificación para valorizar la producción caprina provincial (IFAPA, Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía).

Por otra parte, hay que señalar que la mayoría de las queserías malagueñas encuestadas comercializan sus **quesos frescos** a partir de la fecha de fabricación y se consumen generalmente antes de los 15-20 días, los **tiernos y semicurado**s entre los 20 y 60 días, y los **curados** a partir de los dos meses.

En el caso de la provincia de Málaga, se describen a continuación las principales características de las variedades autóctonas de quesos tradicionales: **Málaga y Ronda**, productos que a pesar de no contar aún con ninguna denominación de origen están ampliamente difundidos en los catálogos nacionales e internacionales y además figuran en el listado de la Unión Europea como productos lácteos de características tradicionales (Decisión de la Comisión de 29-7-1996).

A modo de ejemplo, se describen las **principales características** de la variedad tradicional ***Málaga***, conocida también como ***Los Montes de Málaga***. Se reconocen por este nombre los quesos

frescos, tiernos, semicurados y curados, elaborados exclusivamente con leche de cabra de **raza Malagueña**; se trata de quesos de coagulación enzimática y pasta prensada no cocida, clasificados como semigrasos a grasos.

Esta queso tradicional se ha elaborado desde **tiempos remotos en distintas localidades** de la provincia de Málaga; estos quesos eran muy apreciados por los consumidores de las zonas rurales malagueñas, y formaban parte importante de la dieta alimentaria de los ganaderos y sus familiares y vecinos.

Se elaboraban en las explotaciones caprinas usando diversos **utensilios tradicionales**, como la "orza" de barro (recipiente para calentar y cuajar la leche), el "entremijo" de madera (tabla o mesa para desuerar la cuajada, tallada y decorada para darle la presentación propia de cada artesano), la "pleita" o "cincho" de esparto (donde se introduce la masa de cuajada para moldearla), el "cañizo" (cañas o tablas para el oreado y la maduración de los quesos), etc.

Sala de elaboración de quesos en una pequeña empresa en régimen de propiedad familiar.

En la provincia de Málaga existen actualmente **pequeñas queserías artesanales** que elaboran estos quesos tradicionales en **instalaciones modernas**, que cumplen todos los requisitos sanitarios establecidos en la legislación vigente, y se abastecen de leche procedente de las explotaciones ganaderas más próximas.

Queso fresco tradicional de Málaga elaborado con leche de cabra.

La **presentación del queso** es de formato cilíndrico algo aplanado, con las caras y el lateral grabados con los dibujos del entremijo y cincho típicos de cada zona. El peso del queso tradicional varía de 2 a 3 kilogramos, aunque en la actualidad son más frecuentes las piezas de menor tamaño, entre 1 y 2 kilos, e incluso menores.

Las principales **características organolépticas** son: corteza natural bien formada, y grabada; de color blanco en los quesos frescos y blanco amarillento a amarillo intenso en los madurados. La masa es más o menos compacta y consistente, de semiblanda a semidura dependiendo del grado de maduración, de color blanco marfil a amarillo pálido o intenso en los curados, con un corte firme y cerrado o con algunos ojos irregulares muy pequeños. Este queso se caracteriza por tener un aroma y sabor de intensidad media o alta, variables según hayan intervenido o no en su elaboración, entre otros, los siguientes factores de calidad: cabras alimentadas en régimen de pastoreo, utilización de leche cruda, grado de maduración. En general, el sabor es poco salado, ligeramente ácido y dulzón al mismo tiempo; los quesos frescos, de gran cremosidad al paladar, recuerdan a la leche de cabra; mientras que en los madurados elaborados con leche cruda se puede percibir una amplia gama de matices en la boca.

Evaluación de la calidad sensorial de los quesos en un concurso nacional.

La innovación como estrategia de diversificación en el sector lácteo caprino

Una opinión bastante generalizada entre los expertos del sector lácteo es que la mejora de la competitividad pasa necesariamente por **elevar el grado de innovación** de las empresas que operan en el mismo, como respuesta específica a los **cambios en las costumbres y hábitos de los consumidores** en un mundo cada vez más globalizado e interconectado.

Algunos de los **retos a los que deberán enfrentarse las empresas lácteas** durante los próximos años son la generación de una oferta de productos **más diversificada e individualizada por estratos de consumidores**, incluyendo dentro de estas estrategias la mejora de la eficiencia de los procesos productivos, la seguridad de los alimentos, y las cualidades nutricionales y propiedades beneficiosas para la salud.

De cara a conseguir **vender en nuevos mercados** hay que tener en cuenta el constante incremento del número de consumidores preocupados por los efectos beneficiosos de ciertos **alimentos lácteos sobre la salud**, principalmente de aquellos que no consideran a la dieta alimentaria como una necesidad meramente nutricional del organismo humano sino como una fuente de bienestar al reducir el riesgo de padecer determinadas enfermedades y contribuir a mejorar la calidad de vida.

En este sentido, se han producido notables **avances científicos en el sector lácteo** durante los últimos años, entre ellos hay que destacar la aparición de los denominados alimentos "funcionales" o "nutracéuticos", que tienen algunas propiedades con efectos beneficiosos para el organismo humano. Algunos **alimentos funcionales** se emplean con éxito en la **lucha contra determinadas alteraciones de la salud**, como ocurre con los enriquecidos en calcio en el caso de la osteoporosis, los suplementos de fibra para el estreñimiento, la adición de ácidos grasos omega-3 en las patologías cardiovasculares, o las bacterias lácticas en el equilibrio de la microflora intestinal (prebióticos y probióticos).

Elaboración de yogur en instalaciones sencillas

En el caso de los productos lácteos de la **gama de los probióticos**, contienen distintos grupos de microorganismos beneficiosos (lactobacilos, lactococos, bifidobacterias) capaces de modificar positivamente el **equilibrio de la flora intestinal** y de tener **diversos efectos saludables** en el organismo humano.

Finalmente, el **desarrollo sostenido del sector andaluz de leche de cabra** dependerá en gran medida, según la opinión de los expertos, de su capacidad para diversificarse mediante la adopción de **estrategias productivas y comerciales** que apuesten firmemente por la **innovación.**

Algunos de estos **nuevos productos lácteos caprinos** que pueden tener una buena acogida en los **mercados nacional e internacional** son: leches, batidos y refrescos naturales para consumo líquido (desnatadas o de bajo contenido graso, enriquecidas en calcio y ácidos omega-3, vitaminizadas, deslactosadas, con ácido fólico, fibra, etc.); gama de alimentos fermentados naturales y de sabores (yogures tradicionales o probióticos, kefir, koumis, etc.), quesos (desnatados, con bacterias probióticas, ultrafiltrados, cremas de untar, fundidos, pastas ahiladas).

Asimismo, pueden tener **interés comercial creciente** otros productos lácteos caprinos como **sustitutivos de los elaborados por las industrias** que transforman la leche de vaca (mantequillas, helados, leches condensadas y evaporadas, leches acidificadas, cuajadas, tartas, flanes y otros postres); sin olvidar las enormes posibilidades que por sus efectos saludables tienen los nuevos alimentos lácteos de propiedades específicas, **elaborados bajo distintas formulaciones** (fibras, oligosacáridos, proteínas, aminoácidos, péptidos activos, nucleótidos, sustancias nitrogenadas no proteicas, etc.), y que progresivamente van llegando al mercado, a medida que se adquieren mayores conocimientos científicos.

Agrogant 2011

XXII EDICIÓN DEL CONCURSO-SUBASTA NACIONAL Y IV CONCURSO DE PRODUCCIÓN DE LA RAZA CAPRINA MALAGUEÑA

El último fin de semana de mayo, del 27 al 29, en la localidad de Antequera, celebramos la Feria de la Primavera – Agrogant´11, celebrada desde 1856, con el objetivo de impulsar la comercialización y las actividades agrícola, ganadera e industrial; con un programa repleto de actividades.

El carácter internacional de este certamen se ha visto reforzado por la celebración del **I Encuentro Internacional sobre Mejora Genética en Caprino Lechero**, gracias al apoyo de la Cámara de Comercio de Málaga y al Excmo. Ayuntamiento de Antequera, en el que han participado asistentes venidos de distintos países de Latinoamérica: Cuba, México, Venezuela, Brasil, Colombia, Perú, Guatemala, Argentina y España.

La cabra malagueña, ha sido la estrella de la muestra agroganadera de Antequera, con la celebración del vigésimo segundo concurso morfológico de la raza y del cuarto concurso de producción lechera, que han mostrado al público asistente las grandes cualidades que aúna nuestra raza.

La **inauguración del recinto ferial** tuvo lugar el viernes 27 de mayo a las 12 del mediodía, en el recinto ferial Parque del Norte, por medio del alcalde de la ciudad en funciones, Ricardo Millán, la consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, la delegada provincial Mónica Bermúdez, el presidente de la Diputación Provincial Salvador Pendón y la teniente de alcalde de Turismo Pepa Sánchez.

También estuvieron fuera de la comitiva oficial el alcalde electo Manuel Barón, los congresistas Celia Villalobos y Ángel González, la parlamentaria Rosa Torres, entre otros.

Este año hemos contado con **dos carpas que sumaban un total de 1.500 m²** para la estancia de los animales que los dividía en las dos modalidades: morfológico y producción lechera, y con una gran cantidad de empresas situadas en la **superficie expositiva** donde hubo stands de maquinaría de ordeño, sanidad, alimentación, productos zoosanitarios y organizaciones agrarias. Las empresas e instituciones relacionadas con el sector presentes en Agrogant 2011 han sido: Ordefrío (De Laval), Agigansur (piensos Biona), Agrocabello, MD Veterinaria-Celtilait junto con las cooperativas Agasur y Agamma, Cooperativa Agrícola Ganadera Nuestra Señora de la Cabeza, UPA, COAG y el Colegio Oficial de Veterinarios de Málaga.

Vista de la carpa de ganado

Han asistido un total de **240 animales**, de los cuales 58 eran machos y 182 hembras, participantes en 8 secciones según sexo, edad y modalidad de participación.

Como cada año hemos realizado una serie de **actividades dirigidas al público en general para la promoción de los productos derivados de la cabra malagueña**, como han sido showcooking de Chivo Lechal Malagueño con productos vegetales Alsur realizado por la Escuela de Hostelería La Espuela de Antequera, talleres prácticos de elaboración artesanal de quesos para niños y catas de quesos y chivo dirigidas al público adulto.

Taller de elaboración artesanal de quesos

También hemos estado en el pabellón agroalimentario mediante la colocación de un **stand de venta al público de productos de la cabra malagueña**, como son el

chivo lechal malagueño y los embutidos de cabra, con la novedad de que este año hemos presentado por primera vez en Antequera nuestra **máquina expendedora de leche fresca de cabra**, con un gran éxito de ventas. Conjuntamente a nuestro stand, Cabrandalucía ha presentado su marca colectiva Cabrandalucía Alimentación, que engloba a aquellos productos obtenidos directamente de granjas de pura raza, en el que ofrecía quesos de leche de cabra de puras razas andaluzas y paté de chivo.

Durante los tres días ha tenido lugar una degustación de Chivo Lechal Malagueño (chuletitas a la plancha, y unos sabrosos chivo al ajillo y chivo al estilo del chef cocinados por el Bar Restaurante Alba de Casabermeja), embutidos y quesos elaborados a partir de leche de cabra de pura raza malagueña en el stand nuestra Asociación para dar a conocer nuestros productos de los que nos sentimos muy orgullosos.

El viernes por la tarde, tuvieron lugar la **Jornadas técnicas caprinas**, enmarcadas en el **1er. Encuentro Internacional de Mejora Genética Caprina de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña – 2011**, organizado por la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña en colaboración con la Cámara de Comercio de Málaga.

Jornadas técnicas caprinas

El encuentro ha consistido en reunir a 13 técnicos y ganaderos del 26 de mayo al 2 de junio de 2011, de 6 países latinoamericanos que han mostrado interés por la raza Malagueña, para el intercambio de experiencias con ganaderos y técnicos, así como dar a conocer nuestro esquema de selección y mejora, el programa de comercialización de productos derivados; y en definitiva el trabajo que realiza nuestra asociación en torno al desarrollo del sector caprino en general.

Durante 7 días, han visitado nuestras instalaciones, ganaderías de nuestra raza, nuestro Concurso Nacional morfológico y productivo en Antequera y se realizaron las jornadas de intercambio de experiencias con nuestros técnicos y ganaderos en el marco de Agrogant.

Así, el viernes a las 17h en el Hotel Antequera Golf los invitados fueron recibidos por Dª. Pepa Sánchez, Teniente - Alcalde de Antequera, Dª. Isabel García Sanz, Subdirectora General de Medios de Producción Ganadera del Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino, Dª. Judit Anda Ugarte, Directora General de la Producción Agraria, Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Dª. Mónica Bermúdez, Delegada provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y D. Antonio Villalba Gómez, Presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Málaga.

Posteriormente se establecieron una serie de ponencias-coloquios y debates sobre la situación del ganado caprino en Cuba, México, Brasil, Colombia, Perú, Guatemala y España en las **jornadas técnicas caprinas.**

El sábado, a las once de la mañana, tuvo lugar el **primer ordeño válido para el concurso de producción.** Los 8 animales a concurso fueron ordeñados a mano por sus respectivos ganaderos. La leche obtenida se iba colocando en un recipiente para su pesaje. El público expectante aplaudía a la **cabra con mayor producción de esta jornada**, perteneciente a la **D. Francisco Romero Arrabal con una producción de 5,7 kg.**

Posteriormente, a las 12 h. tuvo lugar el **primer ordeño de la modalidad del concurso de producción lechera por lotes**, en el cual 4 lotes formados por 4 cabras fueron ordeñados automáticamente por una máquina ordeñadora instalada por cortesía de la empresa Ordefrío, la cual patrocinaba la sección.

El lote ganador de este primer ordeño fue el de la ganadería de **Francisco Romero Arrabal con una producción de 16,9 kg.**

Ordeño a mano

Ordeño por lotes

Posteriormente tuvo lugar el **XXII CONCURSO MORFOLÓGICO NACIONAL DE GANADO CAPRINO DE RAZA MALAGUEÑA.**

SECCIONES A CONCURSO Y NÚMERO DE ANIMALES ASISTENTES POR SECCIONES:

- **1ª sección:** Machos jóvenes, de 4 a 12 meses: 17 animales
- **2ª sección:** Machos jóvenes, de 12 a 24 meses: 16 animales
- **3ª sección:** Machos adultos, de más de 24 meses: 25 animales
- **4ª sección:** Lote de 4 hembras jóvenes de 4 a 12 meses: 48 animales
- **5ª sección:** Lote de 4 hembras primalas (primer parto): 44 animales
- **6ª sección:** Lote 4 hembras adultas (2º parto en adelante): 64 animales

Ocho premios especiales: Mejor Cabra del Concurso (2ª y 3ª), Mejor Cabra de primer parto (2ª y 3ª), Mejor Ganadería participante y Premio Ganadería Revelación.

Relación de ganaderos participantes:

- **Gabriel García Aranda**
- **José A. Herrera Molina**
- **Antonio Jiménez Alex**
- **Antonio Pino Murillo**
- **Cristobalina Coto Amaya**
- **Juan Francisco Díaz Pedraza**
- **Manuel Ramírez Román**
- **Francisco Romero Arrabal**

El jurado estuvo compuesto por D. Alfonso Romero Pérez y D. Alberto Águila Caballero (ganaderos de esta Asociación) D. Manuel Sánchez Rodríguez (Profesor Titular de la Facultad de Veterinaria de Córdoba).

Concurso morfológico

Sección 1ª: Machos jóvenes de 4 a 12 meses	
Primer Premio:	Antonio Jimenez Alex
Segundo Premio:	Francisco Romero Arrabal
Tercer premio:	Juan Fco. Díaz Pedraza

Sección 2ª: Machos jóvenes de 12 a 24 meses	
Primer Premio:	Manuel Ramírez Román
Segundo Premio:	Antonio Jiménez Alex
Tercer premio:	Juan A. Pino Murillo

Sección 3ª: Machos adultos de más de 24 meses	
Primer Premio:	Francisco Romero Arrabal
Segundo Premio:	Antonio Jiménez Alex
Tercer premio:	José A. Herrera Molina

Sección 4ª: Lote de 4 hembras jóvenes de 4 a 12 meses	
Primer Premio:	José A. Herrera Molina
Segundo Premio:	José A. Herrera Molina
Tercer premio:	Antonio Jiménez Alex

Sección 5ª: Lote de 4 hembras primalas (primer parto)	
Primer Premio:	Antonio Jiménez Alex
Segundo Premio:	Juan Fco. Diaz Pedraza
Tercer premio:	Antonio Jiménez Alex

Sección 6ª: Lote 4 hembras adultas (2º parto en adelante)	
Primer Premio:	José A. Herrera Molina
Segundo Premio:	Antonio Jiménez Alex
Tercer premio:	Juan Fco. Diaz Pedraza

Mejor primala

Mejor hembra adulta

Mejor Macho adulto

PREMIO A LA MEJOR CABRA DE PRIMER PARTO: **Antonio Jiménez Alex**
PREMIO A LA 2ª MEJOR CABRA DE PRIMER PARTO: **Juan Fco. Díaz Pedraza**
PREMIO A LA 3ª MEJOR CABRA DE PRIMER PARTO: **Gabriel García Aranda**
PREMIO A LA MEJOR CABRA ADULTA (patrocinado por BIONA): **Juan Francisco Díaz Pedraza**
PREMIO A LA 2ª MEJOR CABRA ADULTA: **Jose A. Herrera Molina**
PREMIO A LA 3ª MEJOR CABRA ADULTA: **Jose A. Herrera Molina**

El Domingo, a las 11 de la mañana tuvo lugar el segundo ordeño del **IV Concurso de Producción lechera en su modalidad de ordeño individual a mano.**

Al final del ordeño se procedió a la suma de los pesajes de los 2 días de concurso. **La cabra ganadora**, perteneciente a la ganadería de **Francisco Romero Arrabal** dio una producción de total **12 Kg**. Y el **2ª y 3º premio** recayeron en la ganadería de **Juan Francisco Díaz Pedraza** con **10,7 kg. y 9,7 kg.** respectivamente.

A las 13h. se efectuó el **ordeño a máquina** de los lotes a concurso, y tras esto se procedió a la suma de los pesajes de los dos días, resultando el **lote ganador** el perteneciente a la ganadería de **Francisco Romero Arrabal con 34,4 kg.** El segundo lote más productivo perteneció a la ganadería de **Juan Francisco Díaz Pedraza** con **29,1 kg.** y el tercero recayó sobre el segundo lote presentado a concurso de la ganadería de **D. Francisco Romero Arrabal** con **28,5 kg.**

Tras saber los resultados se procedió a la **entrega de premios del IV Concurso de Producción Lechera de la Raza Caprina Malagueña por D. Pepe Ortiz** (representante de Ordefrio- De Laval, empresa que patrocinaba el concurso de producción lechera por lotes). Los datos productivos vuelven a hablar por si solos y demuestran el gran potencial lechero de nuestra raza caprina malagueña.

Tras conocer el resultado del concurso de producción lechera, se pudo determinar mediante un sistema de puntos, que participante merecía el **premio a la mejor ganadería del certamen**, resultando vencedora la ganadería de **D. Antonio Jimenez Alés.**

El presente año el **premio a la ganadería más productiva de la campaña 2.010** ha recaído sobre la ganadería de **El Cepillar C.B.** de La Joya- Antequera-, el cual ha patrocinado **Cabrandalucía**. El **segundo y tercer premio** han recaído sobre las ganaderías de **Dª. Dolores Falcón Manceras** del Valle de Abdalajís (Málaga) y **D. Jesús Alias García** de El Barraco (Ávila) respectivamente.

A las 14 h., de forma espontánea y bajo demanda de los ganaderos asistentes, D.

Ganadores del concurso de producción lechera junto a nuestro secretario ejecutivo

D. Diego Rivas, director de la OCA Antequera, entrega el premio de mejor ganadería del certamen a D. Antonio Jiménez Alex

D. Manuel García, presidente de Cabrandalucía, entrega el premio a la ganadería más productiva de 2010 a El Cepillar C.B.

Manuel García, Presidente de Cabrandalucía hizo una **exhibición de "Preparación del ganado para concursos morfológicos"**, de tal manera que una de las cabras del certamen fue esquilada ante el público, mostrando cómo ha de prepararse un animal para que el jurado pueda evaluar más objetivamente al ganado.

Posteriormente tuvo lugar la **entrega de premios del concurso morfológico**, que corrió a cargo de D. Ricardo Millán, (Excmo. Alcalde del Ayto. de Antequera), D. Jose Luis Ruiz (teniente alcalde de esta localidad), Dª. Pepa Sánchez (concejala de turismo Ayto. de Antequera), D. Diego Rivas (Director OCA Antequera), D. Alfonso Romero Pérez (ganadero y miembro del jurado), D. Antonio Romero Pérez (Representante de Agrigansur-Biona, empresa que patrocinaba el premio a la mejor cabra del certamen), y D. Manuel García Gómez (Presidente de Cabrandalucía que patrocinaba el premio a la ganadería más productiva de 2010).

Tras la entrega de premios, quisimos dar a **D. Ricardo Millán**, tras 8 años al frente de la alcaldía de la localidad de Antequera y de apoyo incondicional a este certamen y al sector caprino de la comarca, un **homenaje** de despedida mediante la entrega de un trofeo honorífico y un lote de productos de la cabra malagueña.

Y para terminar la Feria se realizó la tradicional **comida de clausura**, en la que festejamos el éxito de la presente edición de Agrogant. Entre los platos, Chivo Lechal Malagueño cocinado por cortesía de la empresa Ernesto Olmedo en el Restaurante La Perdiz de Campillos.

Gracias a la colaboración de las **empresas privadas** Ordefrío (De Laval), Agigansur (piensos Biona), Agrocabello, MD Veterinaria-Celtilait junto con las cooperativas Agasur y Agamma, Productos Agroganaderos del Sur (Nanta), Cooperativa Agrícola Ganadera Nuestra Señora de la Cabeza, UPA, COAG, Colegio Oficial de Veterinarios de Málaga y Zotal-Comercial Ernesto Olmedo S.L., ha sido posible la celebración de este certamen que ya se ha convertido en un referente a nivel nacional.

Por último queremos dar las gracias también a todas las **instituciones** que con su participación y apoyo económico, han hecho posible la realización de este evento: el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, la Diputación Provincial de Málaga, la Cámara de Comercio de Málaga y como no al Ayuntamiento de Antequera que sigue apoyando con insistencia y creyendo en nuestro sector.

1er Encuentro Internacional Cabra Malagueña

Organizado por la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña en colaboración con la Cámara de Comercio de Málaga, del 26 de mayo al 2 de junio de 2011 se desarrolló en Málaga el 1er. Encuentro Internacional de Mejora Genética Caprina de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña – 2011, cuyo principal objetivo ha sido el intercambio de experiencias con ganaderos y técnicos de otros países que anteriormente habían mostrado interés en nuestra raza, así como dar a conocer nuestro esquema de selección y mejora, el programa de comercialización de productos derivados; y en definitiva el trabajo que realiza nuestra asociación en torno al desarrollo del sector caprino en general.

Participantes del I Encuentro Internacional de mejora genética caprina de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

El encuentro ha consistido en reunir a **13 técnicos y ganaderos, de 6 países latinoamericanos (Colombia, Guatemala, Méjico, Brasil, Perú y Cuba)** que han mostrado interés por la raza Malagueña. Durante 7 días, han visitado nuestras instalaciones, ganaderías de nuestra raza, nuestro Concurso Nacional morfológico y productivo en Antequera y se han realizado unas jornadas de intercambio de experiencias con nuestros técnicos y ganaderos.

La raza caprina malagueña es una raza autóctona española que se encuentra entre las razas lecheras más productoras del mundo. Además es una raza con una alta rusticidad que la hace ideal para adaptarse a cualquier sistema de producción y a condiciones climatológicas extremas. La internacionalización a nivel mundial de esta raza en el sector ganadero es un elemento clave en un mercado global como el actual. Tiene un notable valor para el mantenimiento de empleo y como motor de desarrollo rural. Así mismo constituye una oportunidad de articular e impulsar la diversificación de nuestra estructura productiva.

Por todo ello hemos llevado a cabo una **experiencia de misión inversa que ha permitido conocer in situ a los países interesados a nuestra raza autóctona y su potencial productivo**, así como establecer vínculos de cooperación y poner en contacto a los participantes con la realidad del sector caprino en nuestro país explorando sus similitudes y diferencias.

El viernes 27 de mayo tuvieron lugar las **jornadas técnicas caprinas de Agrogant** donde se establecieron una serie de ponencias-coloquios y debates sobre la situación del ganado caprino en Cuba, México, Brasil, Colombia, Perú, Guatemala y España. Donde intervinieron: D. Manuel Luque (jefe de servicios técnicos de FEAGAS), D. Manuel García (Presidente de Cabrandalucía), Dr. Iván Vélez (Vicepresidente de FOCAL, Colombia), Dr. Romeo de la Roca (Responsable de la Cadena Caprina Guatemalteca), Dra. Hilda Castro. (Facultad de medicina veterinaria y zootecnia de la Universidad Nacional Autónoma de México), D. Javier Chaurand (Asociación de Criadores de Ganado Caprino de Registro de Guanajuato, Mexico), Dr. Raimundo Nonata Braga (Embrapa Caprinos e Ovinos, Brasil), Dr. Silvio Doria (CAPRITEC, Brasil), Dr. Andres Ramírez Baffi (Responsable del programa de mejoramiento caprino MINAZ, Cuba), Ingeniero José Sarria (Universidad La Molina, Perú).

El encuentro se complementó con una serie de **visitas** con el objetivo principal de enriquecer los conocimientos de los visitantes así como su formación práctica. La duración del encuentro fue de una semana, en la que además de visitar el Concurso Nacional de Raza Caprina Malagueña enmarcado en la feria agroganadera de Antequera **Agrogant 2011** se les brindó la oportunidad de conocer el **Centro de Selección Ganadera y el laboratorio de inseminación artificial** de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y se llevaron a cabo una serie de visitas guiadas por **ganaderías de los asociados** (visitaron las ganaderías de Alberto águila Caballero -TR-, Juan Francisco Díaz Pedraza -FD-, Francisco Romero Arrabal -BR-, El Cepillar C.B. -RO-, Dolores Falcón Manceras -DP-, José A. Herrera Molina -JH- y Antonio Jiménez Alex -AJ-). También realizaron una visita a la **quesería de la Cooperativa de Ganderos de los Montes de Málaga -AGAMMA-** para que conocieran como se lleva a cabo la transformación de las materias primas en nuestra zona.

"Encrucijada del sector caprino español: coyuntura o antesala de una profunda reestructuración."

Un año más, se pone de manifiesto que el sector caprino necesita un foro de debate para afrontar sus propios asuntos. Asuntos que, si bien desdibujan un futuro incierto, se comentan desde todas las perspectivas, se debaten, dando lugar a las conclusiones pertinentes.

En tan sólo dos años, el Foro Nacional Caprino, tiene nombre propio, consolidándose ya como el **evento exclusivo del sector caprino con más afluencia de participantes**, con un total de 214 personas, así como el que **más variedad de actividades de negocio agrupa dentro de este sector**, dándose cita desde ganaderos en número representativo hasta grandes distribuidores como Mercadona, pasando por todas los grupos de actividad relacionados con el sector caprino.

El II Foro Nacional del Caprino **ha tratado de sacar a debate todos aquellos asuntos** que, según los organizadores del evento tienen una **vital trascendencia en el devenir** no sólo de la **producción caprina**, sino también de las **industrias anexas a ésta** y como no, a las transformadoras de los productos derivados de la cabra. En definitiva, a todo el sector caprino español.

Las conclusiones a las que se han llegado en cada una de las mesas han estado **avaladas por los mejores expertos en la materia de la actualidad**. Así, en la mesa en la que se trato el **Plan Sanitario Caprino**, se puso de manifiesto la necesidad imperiosa de avanzar en materia de sanidad caprina de cara a seguir garantizando la seguridad alimentaria de los productos derivados y mejorando la productividad de las explotaciones. Se dieron serias pinceladas desde la experiencia que atesoran los ponentes de la mesa de estrategias de control de las principales enfermedades caprinas. José Manuel Garrido, editor adjunto del programa de televisión Tierra y Mar, esbozó unas breves reflexiones sobre las directrices de este programa y ratificó su apoyo incondicional a los productos comercializados en ciclo corto de la tierra. Tras la presentación del encuentro a celebrar en Extremadura en mayo de 2012 sobre seguridad alimentaria en queserías, se pasó a la mesa que sin duda despertó más la simpatía y admiración de los participantes. **Modelos de producción caprina, estrategias de producción sostenible**, en la que seis ganaderos con distintos modelos de explotación presentaron datos objetivos de igual forma calculados para poner de manifiesto que pese a todo puede haber sostenibilidad en la producción primaria caprina. Posteriormente, en la mesa de **indicadores técnicos económicos** en producción caprina, brillaron tanto moderador como ponentes por el alto dominio del tema de cada uno de ellos, dando a conocer los indicadores de referencia y de mayor utilidad a tener en cuenta en el análisis de solvencia productiva y económica de las explotaciones caprinas, así como para marcar las directrices a seguir en las mismas.

La mesa de la **cadena de valor caprina, desde la ganadería al lineal de mesa**, contó con empresas de transformación de leche, industrias de piensos de mucha relevancia y con **D. Antonio Carmona**, uno de los altos cargos en la toma de decisiones de la compra de leches en Mercadona hasta hace unos meses. Cada uno de los ponentes, desdibujó la problemática de acopio en las materias y productos adquiridos, así como en su transformación y venta.

Para la **mesa la comercialización de carne de cabrito y cabr**a, se dieron cita los máximos representantes a nivel nacional en la comercialización de cabrito. Se destacó la comercialización de cabrito de calidad y se expuso un estudio sobre las características organolépticas de la carne de cabritos de distintas razas, así como del conocimiento y preferencias del consumidor en este tipo de carne.

Por último, en la mesa **hacia una interprofesional caprina**, se destacó la función e importancia de las interprofesionales como nexo de acuerdo entre ganaderos e industria y canal de promoción inmejorable para estos productos.

Un Foro en el que se puso de manifiesto las dificultades enormes por las que atraviesa el sector, no siendo fácil su solución sin antes pasar por la definitiva reestructuración del subsector de producción, al igual que los están haciendo tanto industrias anexas y ya lo han hecho la gran distribución.

Parece una condición indispensable **seguir profesionalizando las explotaciones caprinas**, **dirigirlas según índices técnicos objetivos, potenciar la transformación en productos derivados y promocionar el mercado de ciclo corto de los mismos.** Igualmente es necesaria una decidida **unión del subsector de producción caprina** en estructuras con peso de negociación y representación, que sean capaces de usar las herramientas que brinda la interprofesión para tener ese sitio que por ley le pertenece y que hasta ahora por una u otra razón no ha sido capaz de alcanzar.

De una u otra forma, **este foro ha servido para ratificar la responsabilidad que tiene este sector en su propio futuro.** De él depende y de nadie más establecer las consecuentes reformas y reestructuraciones que habrán de trazar el camino hacia una sostenibilidad estable.

142 Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia

XVI Concurso Morfológico de Machos de Raza Caprina Malagueña

El 11 y 12 de octubre tuvo lugar una de las más importantes y antiguas ferias de ganado Andalucía, la Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia, que alcanzó su 142 edición.

Esta feria también llamada Feria Grande, viene celebrándose desde 1869, siendo una de las más importantes y antiguas de Andalucía, incluida dentro de la ruta de los feriantes-tratantes de ganado. También se conocía como la Feria del "Entredicho", nombre con el que se conocía a la localidad por las constantes disputas entre nobles de la época por apropiarse de estos terrenos ricos en pastos y con un importante bosque mediterráneo. En la actualidad la feria se ha convertido en uno de los encuentros más importantes de la provincia en el ámbito agrícola y ganadero. Hubo un extenso programa preparado para la ocasión: la **XII Feria Comercial Agroalimentaria y Ganadera**, donde se pusieron a la venta productos artesanales como quesos, embutidos, yogur o leche de cabra; el **XVI Concurso Morfológico de Machos de Raza Caprina Malagueña**, donde 64 ejemplares de la raza fueron expuestos; tuvo lugar la esperada entrega de premios del **VII Concurso de Cocina Villanueva de Tapia "El Chivo Lechal Malagueño y el Queso de Málaga"**, donde participaron importantes nombres de la escena gastronómica malagueña; hubo **catas de Quesos de Málaga** y se celebró **el Tradicional Mercado de Ganado**, donde se sucedió la compraventa de ganado caprino, caballar, bovino y porcino, y donde se siguen cerrando tratos de compra de ganado a la antigua usanza, con un apretón de manos.

Como novedad, el presente año se ha organizado un **concurso de "Postres elaborados con leche de cabra", en colaboración con la Asociación de Mujeres "Villa del Rosal"**, para el cual, la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña instaló la máquina expendedora en el municipio durante el evento para el suministro de leche fresca.

Un total de 64 ejemplares de la raza caprina malagueña han participado en el XVI Concurso Morfológico de Machos de esta raza. Además se ha celebrado una exhibición de bueyes y de ejemplares de la raza ovina lojeña y una exposición de maquinaria agrícola dedicada a la venta. También hemos estado presentes en la muestra agroalimentaria de esta feria, pues hemos colocado nuestro stand de venta al público de Chivo Lechal Malagueño y nuestra máquina expendedora de leche fresca de cabra.

Entrega de premios del VII Concurso de Cocina Villanueva de Tapia: Chivo Lechal Malagueño y el Queso de Málaga

Al acto de inauguración asistieron la delegada de Agricultura y Pesca, Mónica Bermúdez, el diputado de Turismo, Jacobo Florido, la gerente de Nororma, Santos Cruces, el secretario ejecutivo

de nuestra asociación, Juan Manuel Micheo, acompañando a la alcaldesa de la localidad, Encarnación Páez. Tras la inauguración tuvo lugar la entrega de premios del "VII Concurso de Cocina Villanueva de Tapia Chivo Lechal Malagueño y el Queso de Málaga".

SECCIONES A CONCURSO Y NÚMERO DE ANIMALES ASISTENTES POR SECCIONES:

- **1ª sección:** Machos jóvenes, de 4 a 12 meses: 8 animales
- **2ª sección:** Machos jóvenes, de 12 a 24 meses: 14 animales
- **3ª sección:** Machos adultos, de más de 24 meses: 10 animales
- **4ª sección:** Lote de 4 hembras jóvenes de 4 a 12 meses: 32 animales

Vista de la carpa del ganado

Relación de ganaderos participantes:

- Gabriel García Aranda (GB)
- Antonio Pino Moreno (PM)
- Juan Francisco Díaz Pedraza (FD)
- Manuel Ramírez Román (RA)

El **jurado** compuesto por ,D. Manuel Sánchez Rodríguez (Profesor Titular de la Facultad de Veterinaria de Córdoba) y D. Alfonso Romero Pérez (ganadero de esta asociación), valoró la calidad de los ejemplares y decidió otorgar los siguientes premios:

Sección 1ª: Machos jóvenes de 4 a 12 meses	
Primer Premio:	Juan Francisco Díaz Pedraza FD
Segundo Premio:	Antonio Pino Moreno PM
Tercer premio:	Gabriel García Aranda GB

Sección 2ª: Machos jóvenes de 12 a 24 meses	
Primer Premio:	Antonio Pino Moreno PM
Segundo Premio:	Gabriel García Aranda GB
Tercer premio:	Juan Francisco Díaz Pedraza FD

Sección 3ª: Machos adultos de más de 24 meses	
Primer Premio:	Gabriel García Aranda GB
Segundo Premio:	Gabriel García Aranda GB
Tercer premio:	Juan Francisco Díaz Pedraza FD

Sección 4ª: Lote de 4 hembras jóvenes de 4 a 12 meses	
Primer Premio:	Manuel Ramírez Román RA
Segundo Premio:	Antonio Pino Moreno PM
Tercer premio:	Juan Francisco Díaz Pedraza FD

1er premio Sección 1

1er premio Sección 2

1er premio Sección 3

Posteriormente tuvo lugar la **entrega de premios**, que corrió a cargo de D ª Encarnación Páez, alcaldesa de Villanueva de Tapia; D. Manuel Sánchez Rodríguez y D. Alfonso Romero Pérez (miembros del jurado).

El miércoles, para completar las actividades de promoción de los productos derivados de la cabra tuvieron lugar la cata dirigida de Quesos de Málaga, impartida por un técnico de la Asociación Pro-denominación de Origen Queso de Málaga, y, al medio día, en la explanada del Nacimiento, la riquísima **degustación popular de chivo** que tiene lugar cada año donde se repartieron más de 200kg. de Chivo Lechal Malagueño.

Por último, como no, queremos dar las gracias al Ayto de Villanueva de Tapia por su apoyo incondicional a la revalorarización del sector ganadero, así como a todas las instituciones que con su participación y apoyo económico, han hecho posible la realización de este evento: el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y a la Diputación Provincial de Málaga.

tablón de anuncios

Se ofrece joven con experiencia en cuidado de ganado caprino. Zona de Casabermeja, con posibilidad de desplazarse
Tlf.: 615020206

Se venden 70 chivas nacidas en octubre de pura raza malagueña en Castilla y León
Tlf.: 605 79 23 47

Compro dos chivos sementales de raza malagueña para mejorar calidad lechera.
Tel. 654 803 160 Alex (tardes)
e-mail: teresa669@hotmail.es
para enviarme fotos.

Se venden machos pura raza malagueña
Tlf.: 636 88 19 53

Se ofrece cabrero para trabajar a jornada completa
Luis Alberto:
665 89 47 64

Busco trabajo. Amplia experiencia como cabrero
José Bandera:
tfno: 659-85-50-19.

Compro un rebaño de cabras malagueñas que me puedan dar 150 litros de leche al día.
Tel. 654 803 160 Alex (tardes)
e-mail: teresa669@hotmail.es
para enviarme fotos.

Se vende máquina de ordeño con 12 amarres y unidad final y tanque de frío de 550 litros
Tlf.: 620 21 88 54

Se venden 100 chivas puras malagueñas nacidas en diciembre de 2011
620 208 235

Vendo 400 cabras de pura raza malagueña, en control lechero e inseminadas
Tlf.: 635 67 55 01

Si estás interesado en anunciarte en esta sección contacta con nosotros en el
952 75 85 63

"Estrategias de alimentación en tiempos de crisis"

por Salvador Sánchez
Técnico veterinario Picasat-Los Remedios

El pasado martes 14 de Junio en Antequera se celebró una importante reunión de ganaderos de caprino donde se afrontó las principales estrategias para abordar la situación de crisis de la ganadería caprina en general. Para ello invitamos a *D. Vicente Jimeno Vinatea*, profesor de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid. A continuación se hace un breve resumen de su charla.

Como antecedente D. Vicente expone que en general nuestro sistema de producción Caprina está basado en un **modelo donde se usan con exceso los piensos y concentrados y muy poco los forrajes.** En un contexto como el actual con precios altos de materias primas (que parece que va a seguir por el imparable crecimiento de la población mundial, además de la especulación de los mercados) **la pérdida de rentabilidad está garantizada.**

Los costes totales de producir 1 litro de leche de cabra se cifra en 110 pesetas el litro, de los cuales el **36 %** son gastos de alimentación. Por ello el objetivo debería ser **mejorar la Eficiencia de la Ración** de forma que la producción de leche debería ser :
Litros de leche producidos / Kilos de materia seca >= 1.4

Esto solo se puede obtener **usando forrajes de la mayor calidad posible.** Para ello se presentan datos del valor nutritivo de la planta según su estado de madurez, recomendando cosechar los cereales con el grano lechoso para heno, y la alfalfa al 5 % de floración. Hay que usar raciones bien equilibradas, adecuadas para cada lote de producción.

Así mismo hay que gestionar adecuadamente el rebaño:
- Creación de lotes homogéneos para la alimentación racional.
- Eliminar improductivas
- No mantener cabras no gestantes con producciones de leche inferior a 1.2 litros.
- Realización del Diagnóstico de Gestación.
- Eliminar cabras con problemas sanitarios: paratuberculosis, mamitis crónicas, patas etc.

En cuanto a los **lotes de producción** son fundamentales porque permiten ahorrar un 10-15 % el coste total de la alimentación.

- El lote de primíparas será mucho más eficaz si está separado del resto.

- Los lotes de baja producción evitan el problema del engrasamiento excesivo con lo que los animales sufren menos toxemias de gestación.

- A los distintos lotes se pueden ofrecer distintas mezclas más o menos exigentes en función del estado productivo

- El coste de la Energía de distintos tipos de pienso fabricados por nosotros mismos puede ser hasta de un 14 %, más cara en mezclas con muchos granos y más económica en piensos compuestos sencillos o mezclas simples como el O-63 Producción o el unifeed B-50.

El rincón de Picasat - Los Remedios

	UFL	PB	PDI	ALMIDÓN	GRASA	Precio actual por kilo, pesetas	Coste de 1 UFL, en pesetas
O-63 P	0,9	14	9,03	32	3,77	36,01	40,01
O-63 P Esp	0,95	14,5	9,7	32	4,4	38,58	40,61
O-63 H	0,92	18	11	24	2,7	38,72	42,09
B-50	0,9	14	9,5	20	3,14	36,26	40,29
B-57	0,95	14,2	9,8	21.4	**5**	38,25	40,26
Unif 18	0,92	15,3	9	31,5	4	41,46	45,07
Unif 19	0,97	14,7	9	32,6	4,8	46,74	48,19
Unif 23	1,04	15,1	9,2	49,4	2,1	46,99	45,18
Unif 3	0,92	15,4	9,8	11,3	6,8	39,23	42,64
Unif 44	0,9	14,3	9,4	17,4	5,1	39,85	44,28
Unif 61	0,89	14,1	9,3	19	4,9	39,8	44,72
Unif 7	0,84	14,6	9,5	19,4	2,1	39,92	47,52

En la tabla anterior podemos ver una **lista de los principales piensos y unifeed producidos en Picasat** con las características nutricionales más importantes y su precio a día de hoy (a granel). Se ha valorado en la última columna el coste de **1 UFL** (Unidad Forrajera Leche), que es la forma de expresar la energía que aporta el pienso para la cabra. Así podemos ver como hay más de 5 pesetas entre piensos habituales para aportar exactamente la misma cantidad de energía. Este ejercicio tiene especialmente sentido en aquellas cabras de niveles de producción muy bajo o secas. Es donde podemos realmente hacer un **esfuerzo de ahorro usando uno u otro tipo de pienso.**

Con respecto a la **posibilidad real de mejorar el Extracto quesero** se demostró la capacidad de las cabras **para mejorar la proteína** que no se puede hacer vía alimentación si no **vía mejora genética.** Sin embargo la **grasa** si es susceptible de mejorarse a través de la adición de niveles de grasa en la dieta más o menos elevados especialmente al inicio de la lactación. Por ello en nuestras mezclas y piensos intentamos mejorar los niveles de grasa a través de pipas de girasol, semilla de algodón y otras grasas, aunque estas materias primas son caras y eso obviamente repercute en el precio final del pienso. En la misma tabla podemos ver el nivel de grasa aportado por cada tipo de pienso.

En definitiva presentó un **modelo basado en mejorar la eficacia de la alimentación así como la gestión de la explotación**, para aumentando los litros producidos, conteniendo el gasto, optimizando la mano de obra, disminuir en lo posible los costes fijos de la explotación para poder disminuir en definitiva el coste de producción de 1 litro de leche.

El uso racional de los piensos a través de dietas bien equilibradas así como el diagnóstico de gestación como clave para una planificación reproductiva y creación de lotes de cabras homogéneos son parte del apoyo que desde Picasat podemos ofrecer a aquellos ganaderos que lo soliciten.

Es momento de pasar a la acción

por Manuel Caro Carrera
Veterinario de Biona
Núter Feed S.A.U

Hoy en día, con un entorno económico tan convulso y tan poco optimista, sólo podemos adoptar una sola postura: reaccionar e intentar adaptarnos para seguir viviendo con lo que tenemos y sabemos hacer.

Nuestro negocio debe cambiar y mejorar su rentabilidad. Para ello hemos de hacer un análisis profundo; lo primero es tener claro cuáles son los componentes que integran nuestra empresa y detectar de modo claro cuáles son los puntos de mejora para hacer esto posible. En nuestro negocio, el elemento fundamental es la cabra.

El primer análisis lo vinculamos a **su desarrollo como futura madre.** Seleccionada de las mejores hembras productivas y que morfológicamente se adapten a la producción lechera mediante ordeño mecánico. El desarrollo ha de ser armónico y acompasado a su edad, para ello es importante elegir una **alimentación correcta** con un perfil nutricional adecuado. Ya desde una lactancia artificial con **lactoreemplazantes**, estables en la dilución, de cómodo uso. Implicando a todas las partes con asesoramiento y vigilancia de este proceso.

Tras este periodo es importante que se alimenten con **productos lacteados** adecuados a la edad, de fácil digestión y palatabilidad. que faciliten la incorporación a la dieta de rumiante adulto.

Además, debemos tener en cuenta **un buen programa de profilaxis personalizado** para cada tipo de explotación, integrado en un programa de vacunas escrito y bien definido en cuanto a edades de aplicación y tipos de productos. No es bueno abusar de la medicación incontrolada de forma permanente que sólo nos lleva a futuras resistencias bacterianas muy difíciles de corregir.

Cuando llegue la **edad de cubrición**, es importante que estemos ante un animal fisiológicamente preparado para poder gestar, parir y producir todo lo que su capacidad genética puede expresar.

En ocasiones por adelantar el parto de una madre, estropeamos un futuro productivo rentable. La alimentación de estos animales en gestación varía como ya sabemos dependiendo del momento modificándose en los días previos a parto. Hay que evitar las temidas patologías de la sobrealimentación; toxemias, que pueden causar estragos en las futuras lactaciones de estas hembras.

Tras el parto y para conseguir los mejores resultados productivos, hay que trabajar la alimentación y el manejo, vital en esta fase. Se trata de que ingieran la máxima cantidad de materia seca junto a la fibra, de la que no sería mala idea conocer sus características, con el fin de optimizar los demás nutrientes de la ración. En esta fase, también se pueden aprovechar rastrojeras o forrajes propios de la explotación, muy útiles además para no aumenta los costes de la explotación.

En la **fase productiva** es vital obtener datos de control lechero. Con el control lechero nos hacemos una idea del estado de nuestra explotación y una ficha individualizada de nuestros animales, para permitirnos actuar sobre ellos.

Hoy en la alimentación se trabaja con las materias primas disponibles, controladas y analizadas de forma periódica, optimizando los perfiles para obtener los mejores resultados cualitativos y cuantitativos. De la salud de las madres, dependerá la de sus hijos y consecuentemente sus producciones.

Cuando se aproxima otro parto y la producción cae, por ejemplo, es imprescindible marcar los **tiempos de reposo de la ubre y del animal** – lo que llamamos **fase de secado** -. Casi más importante y más técnica que la de ordeño. La nutrición debe ser en este periodo, más almidonada menos proteica .

El tiempo de secado nos va a permitir hacer coincidir las medidas profilácticas que hayamos de aplicar en el animal; vacunaciones, secados, etc. No hay porqué esperar a momentos de mayor riesgo que vendrán cuanto más cercano esté el parto.

Los racionamientos se acompasan a la producción, tanto el volumen; forraje como el resto de la ración. El tándem ganadero-técnico ha de funcionar siempre.

Hoy en día disponemos de equipos que pueden ofrecer consejos sobre el tipo de alimentación (mezcla, concentrado, ambos, tipo unifeed, etc.) que nos permiten mejorar nuestra rentabilidad y poder vivir de nuestra explotación y sus producciones.

Estamos todos cada vez más implicados en el producto final: la leche y la rentabilidad.

El futuro de las agrupaciones de defensa sanitaria en Andalucía

Servicios técnicos COAG Andalucía

Nadie discute la importancia de mantener un elevado estatus sanitario en nuestras explotaciones ganaderas. Tanto desde el punto de vista económico, productivo como de salud pública es imprescindible seguir avanzando en esta materia y los productores andaluces de caprino conocen perfectamente esta realidad y en su inmensa mayoría aplican las medidas necesarias para conseguirlo.

En el ámbito de la sanidad animal los ganaderos han contado desde los años noventa con una herramienta, las **Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganaderas, ADSG.** Paralelamente a los numerosos cambios de normativa que se han producido en los últimos años, las ADSG andaluzas han ido incrementando sus funciones. Además de participar en las campañas de erradicación de las enfermedades animales, desarrollan una importante labor administrativa, en materia de identificación animal, emisión de documentos de traslado, y un largo etc, que ha beneficiado a sus ganaderos pero también a nuestra Administración autonómica, que ha delegado parte de sus funciones a estas agrupaciones. En momentos de crisis sanitarias , como por ejemplo la motivada por la lengua azul, se han mostrado como una herramienta fundamental en las actuaciones de lucha contra esta enfermedad.

Una constante durante todos estos años ha sido el **importante apoyo económico que nuestras ADSG han recibido por parte de las Administraciones públicas** que nos ha permitido desarrollar nuestra labor y dotarnos de estructuras y técnicos con una alta cualificación. Aunque han existido errores en su funcionamiento, motivados en muchos casos por la escasa implicación de los ganaderos en la gestión de las mismas, se trata de un instrumento que ha contribuido a la vertebración sectorial y a la mejora de nuestra actividad.

Sin embargo, toda **esta labor se ve amenazada en los últimos meses por los problemas de financiación que sufren nuestras ADSG, motivados por los recortes y retrasos en los pagos que debería ejecutar la Consejería de Agricultura y Pesca.** A la disminución del 18% del año 2009, sobre actuaciones ya ejecutadas, hay que sumar el retraso en el cobro de las ayudas correspondientes al año 2010. Existe un compromiso firme de nuestra Administración de pagar de manera inminente los 7,9 millones de € pendientes y posiblemente cuando se publique este artículo dicho pago ya se haya producido. A todo ello, hay que añadir **la enorme incertidumbre existente sobre las ayudas que recibiremos para el año 2011 y siguientes.**

A juicio de COAG Andalucía esta situación pone en peligro los logros que hemos obtenido en los últimos años y esto es algo que el sector, en la difícil situación actual, no se puede permitir. La sanidad animal debe seguir siendo una prioridad absoluta para los ganaderos pero también para nuestras Administraciones, que están aplicando un planteamiento completamente equivocado en esta materia.

Nuestra organización ha desarrollado una intensa actividad reivindicativa en las últimas semanas y ha planteado a la Consejería de Agricultura y Pesca que reconsidere su actitud y garantice el futuro y la estabilidad de las más de 80 ADSG andaluzas. Con este objetivo hemos exigido a la Consejera de Agricultura, Clara Aguilera, el pago inmediato de los retrasos, la garantía del cobro de las ayudas correspondientes al año que ahora termina y, lo que es más importante, **diseñar junto al sector una estrategia de futuro para los próximos años.**

Posiblemente, y debido a la difícil situación económica general, sea necesario crear **un nuevo marco de actuación de cara al futuro, que debe ser discutido y acordado por todas las partes de manera inmediata, antes de que comience el próximo año.**

Para ello proponemos que se tengan en cuenta los siguientes elementos:

- La sanidad animal debe seguir siendo una prioridad para el desarrollo de la actividad ganadera en Andalucía.
- Las ADSG siguen siendo un instrumento válido en la estrategia sanitaria de nuestras explotaciones, aun siendo susceptibles de mejora.
- Es fundamental seguir contando con apoyo económico por parte de las Administraciones competentes para completar los objetivos pendientes.
- Es necesario garantizar la estabilidad de nuestras agrupaciones que **deben conocer de antemano el marco financiero para los próximos años.** Ello les permitirá adaptarse a la nueva situación y organizar sus estructuras y actuaciones a la misma.

Paralelamente a este proceso, no debemos olvidar otros elementos que tienen una gran importancia para nuestro sector en el ámbito de la sanidad animal y que también se están viendo amenazados en los últimos meses. Seguimos reclamando una apuesta decidida por parte de nuestra Consejería en materia de tuberculosis caprina y a nuestro Ministerio del Medio Rural que ponga en marcha el **Plan Sanitario Caprino**, que descansa en un cajón desde hace más de un año.

Nueva ayuda de la PAC para el sector caprino

Como resultado de la intensa campaña reivindicativa desarrollada por COAG durante el año pasado, el MARM ha diseñado una nueva ayuda PAC para el sector caprino, que será aplicable a partir del año 2012.

Esta nueva ayuda denominada **Ayuda específica por las condiciones de vulnerabilidad en las explotaciones de caprino para compensar las desventajas ligadas a su viabilidad económica** tiene una dotación económica de **4,7 millones de €** y podrán acceder a la misma, salvo cambios de última hora, aquellos titulares de explotaciones ganaderas situadas en zonas desfavorecidas. Se trata de una ayuda por cabeza de ganado que afectará a alrededor de un millón y medio de cabras por lo que, según nuestros cálculos, podría traducirse en una prima de alrededor de **3 €** por cabra elegible.

COORDINADORA DE ORGANIZACIONES DE AGRICULTORES Y GANADEROS

COAG Málaga

ORGANIZACIÓN PROFRESIONAL AGRARIA INDEPENDIENTE
AL SERVICIO DE UN MUNDO RURAL VIVO
CON AGRICULTORES Y GANADEROS

DEFENDEMOS Y PROMOVEMOS LOS INTERESES SOCIALES, ECONÓMICOS
Y PROFESIONALES DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS FAMILIARES
DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA

C/ Iván Pavlov, 8 Blq 3 Bajo A (P.T.A.) 29590 - Campanillas (Málaga) Tlf: 952 02 06 44 / 952 02 06 45 Fax: 952 02 06 46 coagmalaga@coagmalaga.com

III Fiesta de la Cabra Malagueña de Casabermeja

Tras el éxito de las dos primeras ediciones, y con una gran acogida por parte del público, la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y el Ayto. de Casabermeja (Málaga), organizaron la III Fiesta de la Cabra Malagueña en Casabermeja, con el apoyo de la Exma. Diputación Provincial, cuyo objetivo principal es la revalorarización de la Cabra Malagueña y de sus productos derivados.

El visitante pudo encontrar una amplia y deliciosa variedad de tapas, platos y postres en la **"Ruta Gastronómica de los productos de la Cabra Malagueña"**, en la que participaron **9 bares y restaurantes de la localidad**. Cada establecimiento participó con una **tapa a concurso**, que fueron evaluadas por un jurado de expertos gastronómicos pertenecientes a la Asociación **Carta Malacitana** (D. Manuel Maeso –Presidente Carta Malaciana-, D. Antonio Carrillo- Director Hotel Escuela Santo Domingo de Archidona-, D. Javier Almellones –periodista Diario Sur-, D. Jesús Moreno – miembro de la Academia Gastronómica de Málaga y D. Juan Antonio García Galindo- Universidad de Málaga-). La tapa ganadora resultó ser "Mollejitas de chivo lechal con ajos tiernos y setas" presentada por el Asador Puerta de Málaga. En segundo lugar quedó la tapa presentada por el Bar El Tapiteó "Saquitos rellenos de queso de cabra con confitura de pimientos y salsa de arándanos", y en tercer lugar "Chivo a la pastoril" del Bar El Taxi.

Esta edición se ha **ampliado la oferta cultural y de ocio de este evento**. Así, además de encontrarnos con las actividades que venían siendo habituales: mercado de quesos y de productos locales, talleres de elaboración artesanal de quesos, exposición de ganado caprino malagueño, pasacalles, actuaciones de pandas de verdiales, degustaciones gratuitas de Chivo Lechal Malagueño… nos encontramos con nuevas actividades culturales. Entre ellas cabe destacar la **ponencia** abierta al público que ofreció **D. Marcos Chacón**, director de Punto Radio en Málaga: **"Cabra mía. Historia de un viaje"**, que versó sobre la figura de la cabra y sus productos a lo largo de la historia.

El público también tuvo la oportunidad de visitar la **exposición "Piedras al aire"** del famoso pintor y grabador malagueño **Paco Aguilar**, como parte de la oferta cultural de este evento.

También se llevaron a cabo multitud de r**utas turísticas por la localidad en minibús**, gracias a la colaboración de la Asociación de guías de ruta de la Axarquía **(A.GUI.LA)**, así, los asistentes pudieron visitar los rincones más significativos de Casabermeja como son el Cementerio de San Sebastián, el Museo de la Cerámica y la Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro.

Desde estas líneas queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a todas las personas e instituciones que han hecho posible que esta nueva edición haya sido todo un éxito, en especial al Taller de Empleo de Cocina San Sebastián de Casabermeja.

VII Concurso de Cocina Villanueva de Tapia

Chivo Lechal Malagueño

y el Queso de Málaga

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y el Ayto. de Villanueva de Tapia han organizado por séptima vez consecutiva el concurso de cocina de Chivo Lechal Malagueño, con un alto éxito de participación y de difusión mediática, y es que año a año se está convirtiendo en unos de los certámenes gastronómicos más importantes a nivel nacional.

Este año, además, se ha incorporado al concurso un producto tradicional procedente también de la cabaña caprina malagueña: **los Quesos de Málaga.** El Queso de Málaga se encuentra entre una de las cinco variedades de queso de cabra reconocidas en Andalucía. Es un producto elaborado con leche de cabra y su zona de producción tradicional corresponde a toda la provincia de Málaga.

En dicha convocatoria hemos **aunado las dos modalidades** que hasta ahora existían para este concurso (tradicional e innovadora) y las hemos convertido en una sola: El chivo Lechal Malagueño y Los Quesos de Málaga, para potenciar la cocina creativa y ofrecer al mundo de la restauración nuevas recetas donde el Chivo Lechal Malagueño cocinado con Quesos de Málaga ocupe el lugar que merece por su calidad y sus grandes posibilidades organolépticas.

Los premios han estado patrocinados por Cajamar (primer premio: 2000 € y tercero: 500 €) y la Cámara de Comercio de Málaga (segundo premio: 1000 €).

La **presentación del concurso** tuvo lugar en el Palacio Villa de Onieva de CAJAMAR, en el cual se dieron cita representantes de las instituciones implicadas así como de los patrocinadores. Tras la presentación del cartel a los medios de comunicación tuvo lugar una degustación de Chivo Lechal Malagueño y otros productos derivados de la cabra gracias a la colaboración del Taller de Empleo de Cocina San Sebastián de Casabermeja.

Los concursantes enviaron sus fichas de inscripción junto con un dossier de la receta. Los trabajos fueron enviados a un jurado previo formado por 3 especialistas y profesionales de la cocina que ha permanecido en el anonimato para preservar la identidad de los cocineros en todo momento. Un **total de 33 recetas** han sido presentadas a concurso, de las cuales sólo **diez pudieron concursar en la final:**

NOMBRE	RECETA	RESTAURANTE
José Damian Partido Ruiz	*Ensalada Tibia de Manitas de Chivo Lechal Malagueño guisadas con Turrón de queso de cabra de leche cruda, cremoso de su sangre, anisados, cítricos y Aceite de Oliva Virgen de la Laguna de Fuente de Piedra*	Parador de Turismo de Antequera
Isabel Ruiz Ruiz	*Carré de Chivo Lechal Malagueño al Vino dulce, milhojas de patata y boniato con queso de Málaga y pequeño huerto*	Restaurante Parquesol. El Morche (Málaga)
Pablo Varela Herranz	*Lomo de Chivo Lechal rellenito de sus mollejas, boletus, manzanillas con queso de cabra, cous cous de almendras, listón y queso de Málaga*	Taller de empleo San Sebastian (Casabermeja)
Samuel Perea	*Milhojas de pierna de Chivo Lechal Malagueño y albahaca sobre su torrija de leche de pistacho y queso con miel de naranja y kaki.*	Restaurante El Rincón de Samuel Perea (Málaga)
Francisco Flores Beltrán	*Chivo Lechal Malagueño relleno de ajos asados con crema de queso de cabra, falsa pasa, alcachofas y tomates del terreno.*	Bodega el Tostón (Fuengirola)
Manuel Francisco López-Quiñones Toledano	*Cabra Malagueña en su hábitat: Ensalada templada*	Trocadero Arena (Marbella)
Domingo Javier González Vega	*Paletilla de Chivo Lechal Malagueño glaseada en su jugo al vino Málaga con ensalada de tomate deshidratado, mini rúcula, falsa almendra fresca y queso de cabra blanca serrana envuelto en hierbas*	Restaurante Milmilagros (Marbella)
Johan Martín Bjerknes	*Chivo Lechal Malagueño caramelizado con soja y miel de romero, migas con mollejitas, crema de ajoblanco y queso de cabra y timbal de higo y queso fresco de cabra*	Escuela de Hostelería "La Cónsula" (Málaga)
Francisco Solano González Córdoba	*Carpaccio de Chivo Lechal Malagueño con helado de queso de cabra Malagueña, miel de mostaza, aceite de menta con piñones y sésamo, y gominolas de vinagreta*	Particular Montilla (Córdoba)
Javier Novoa	*Carré de Chivo Lechal Malagueño asado al sarmiento, con su jugo, aligerado a la infusión de té, jengibre, pimienta y hierbas del mediterráneo, con queso de malaga en texturas*	Particular Madrid

La **final tuvo lugar el 30 de septiembre en el Hotel Escuela Santo Domingo de Archidona.**
Los concursantes entraban a la cocina con un intervalo de 15 minutos. La cocina contaba con una habitación adyacente donde se encontraba el jurado. El jurado de cocina evaluó el manejo en la cocina del participante así como la correcta puesta en escena de la misma. Una vez terminado el plato este era presentado al jurado de sala por el personal de la escuela.

El **jurado del día de la final ha estado compuesto por:** Javier Hernández, jefe de cocina del Restaurante Limonar-40 (Málaga); Marcos Chacón, director de Punto Radio Málaga; Fernando Rueda, experto en gastronomía popular; Antonio Carrillo, director del Hotel Escuela Santo Domingo de Archidona; Sergio del Río, jefe de cocina del Hotel Monte Málaga (Málaga) y Adolfo Jaime, del Restaurante Adolfo (Málaga) iniciador de la cocina moderna malagueña y Diego Gallegos, jefe de cocina del Restaurante Casa Piolas (Algarinejo-Granada) como jueces de cocina.

A las 16:00 h ya se conocía el fallo del jurado, pero este no se hizo público hasta el día 11 en el acto de entrega de premios que tuvo lugar en la Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia.

Primer premio: Domingo Javier González Vega: Paletilla de Chivo Lechal Malagueño glaseada en su jugo al vino Málaga con ensalada de tomate deshidratado, mini rúcula, falsa almendra fresca y queso de cabra blanca serrana envuelto en hierbas, Restaurante Milmilagros (Marbella)

Segundo premio: Javier Novoa: Carré de Chivo Lechal Malagueño asado al sarmiento, con su jugo, aligerado a la infusión de té, jengibre, pimienta y hierbas del mediterráneo, con queso de malaga en texturas, Particular, Madrid

Tercer premio: José Damián Partido Ruiz: Ensalada Tibia de Manitas de Chivo Lechal Malagueño guisadas con Turrón de queso de cabra de leche cruda, cremoso de su sangre, anisados, cítricos y Aceite de Oliva Virgen de la Laguna de Fuente de Piedra, Parador de Turismo de Antequera

La **entrega de premios tuvo lugar el día 11 de octubre** a las 13:00 h en el Pabellón Polideportivo de Villanueva de Tapia, enmarcado en la 142 Real Feria de Ganado de esta localidad. El acto de entrega estuvo coordinado por D. Juan Manuel Micheo, secretario ejecutivo de la Asociación.

Los representantes de las instituciones patrocinadoras hicieron la entrega de los premios:

- **Primer premio (2000€):** D. Luis de la Maza, Presidente de Cajamar. Premio patrocinado por **CAJAMAR.**
- **Segundo premio (1000€):** Dª. Mónica Bermúdez, Delegada de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en Málaga, en representación de la Cámara de Comercio de Málaga. Premio patrocinado por **Cámara Málaga.**
- **Tercer premio (500 €):** D. Jacobo Florido, Diputado provincial de Turismo y Promoción del territorio. Premio patrocinado por **CAJAMAR.**

Nuestro stand en el evento gastronómico más importante de Andalucía

Andalucía Sabor

Los Productos de la Cabra Malagueña estuvieron presentes por primera vez en la feria gastronómica más importante de la región: Andalucía Sabor. La tercera edición de esta feria tuvo lugar el pasado mes de septiembre en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla.

Paralelamente se celebró el **Congreso de Alta Cocina "Una odisea gastronómica. Viaje a la Dieta Mediterránea".** La dieta mediterránea, declarada el pasado mes de noviembre Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, fue el eje central de este encuentro internacional en el que tomaron parte expertos y cocineros españoles (27 estrellas Michelin) acompañados por otros colegas de Grecia, Italia, Francia, Marruecos y Estados Unidos.

El congreso se complementó con una feria de muestras agroalimentaria en la que los productores andaluces ofrecieron las novedades del sector. Por ello estuvimos presentes con un stand de **Chivo Lechal Malagueño**, **quesos** de cabra malagueña y nuestra máquina expendedora de **leche fresca de cabra.**

Nace la "SAT Productos de la Cabra Malagueña"

El pasado 24 de noviembre, en una asamblea extraordinaria de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, quedó legalmente constituida la SAT Productos de la Cabra Malagueña.

Asamblea extraordinaria celebrada el 24 de noviembre donde se constituyó la SAT

Esta Sociedad Agraria de Transformación (SAT) se ha creado para gestionar la actividad comercial de la asociación (compra-venta de chivo lechal y desvieje, desarrollo de nuevos productos, comercialización de quesos, gestión de la futura planta transformadora de lácteos...).

La propia asociación tiene una participación del 33%. El resto de de participaciones corresponde a 29 socios.

Uno de los primeros proyectos a llevar a cabo por la SAT es la creación de una planta transformadora de productos lácteos. En ella los ganaderos podrán directamente transformar la leche tanto en otros productos (queso, requesón postres lácteos,...) como en leche fresca pasterizada, preparada directamente para la venta. Con este proyecto invitamos a todos aquellos ganaderos que estén interesados en comercializar sus producciones, a que participen de él, y usen nuestras instalaciones, de modo que puedan cumplir con toda la legislación sanitaria, comercializando sus productos directamente.

Nuevo catálogo de sementales raza malagueña 2011

Este mes de enero saldrá a la luz el segundo catálogo de sementales de la raza caprina malagueña. El segundo catálogo de sementales de la raza recoge un total de 19 animales: 5 machos con sus valoraciones genéticas completas y 14 machos en testaje.

Este catálogo es una herramienta fundamental del programa de mejora de la raza. Estos sementales, representan un grupo genético de alto valor para conseguir una mejora visible en las producciones de las ganaderías asociadas, puesto que los resultados recogidos son muy favorables: los animales valorados genéticamente son mejorantes en cantidad de leche, grasa y proteína. Las inseminaciones realizadas con sementales valorados genéticamente, tienen aseguradas una descendencia mejorada respecto a la que obtendría con otros posibles reproductores no valorados.

Conjuntamente al catálogo de sementales editaremos el **primer catalogo de hembras**, que consiste en un ranking en base a su producción lechera, producción de kg. grasa y producción de kg. proteína.

Nuevo equipo directivo de Cabrandalucía

Hemos de dar la bienvenida a la nueva gerente de Cabrandalucía, Teresa Novo Díaz, así como a la nueva junta directiva, constituida el pasado 10 de enero y formada por:

- Antonio Díaz Izquierdo. Vicepresidente
- Arturo Barroso Caballero. Tesorero
- José Mª Fernández Castro. Vocal
- Emilio Gómez López. Vocal
- Alberto Águila Caballero. Vocal.
- Juan Andrés Gaspar Trujillo. Presidente
- Manuel Gutiérrez Vázquez .Secretario
- José García Carrasco. Vocal

D. Manuel García pasa el relevo al nuevo presidente D. Juan Andrés Gaspar

Desde estas líneas queremos agradecer enormemente el gran esfuerzo, trabajo y dedicación sin límites prestados por **D. Antonio Casas García**, antiguo gerente de esta entidad, y la gran labor llevada a cabo durante su andadura como presidente a **D. Manuel García Gómez.**

Encuentro de los ganaderos de la provincia de Málaga y Chefchaouen (Marruecos)

El pasado mes de noviembre (del 28 al 30), tres ganaderos de la asociación acompañados por David Andrade, técnico veterinario de la misma, Rocío Monge, técnica en producción quesera, Juan Carlos Espejo, Director de la organización "Prodiversa" y Zabia Zbakh Coordinadora de cooperación internacional de la misma organización, realizaron una visita de intercambio enmarcada en el proyecto "Desarrollo de la ganadería caprina y mejora de las condiciones socioeconómicas de las familias ganaderas en el Valle de Oued Laou, Fase II".

Visita a la cabreriza de uno de los beneficiarios del proyecto

Los participantes fueron recibidos en la sede de ADL-Chefchaouen, donde se les presentó dicho proyecto. Durante dicho encuentro **los participantes pudieron visitar** varias cabrerizas beneficiarias, una quesería artesanal y un centro de empleo femenino. Rocío Monge, impartió un **taller de elaboración artesanal de queso** durante el **almuerzo de trabajo** que compartieron los ganaderos y técnicos del encuentro, donde además se discutieron temas relacionados con el sector caprino: alimentación, sanidad, manejo y la posibilidad de exportación de cabras malagueñas a dicha región.

La Asociación de la Cabra Malagueña sede de la segunda edición de la Escuela de Pastores de Andalucía

La segunda edición de la 'Escuela de Pastores de Andalucía', promovida por las Consejerías de Agricultura y Pesca y de Medio Ambiente y con la colaboración del Ayuntamiento de Casabermeja y el Centro de Apoyo al Desarrollo Empresarial de esta localidad, arrancó el pasado mes de septiembre y concluirá en marzo del presente año. Nuestra asociación es la anfitriona y coordinadora de las distintas actividades llevadas a cabo.

La segunda edición está **centrada en el ganado caprino** y tiene como principal objetivo la **mejora de la ganadería extensiva** y la puesta en valor del importante papel del ganado caprino en la conservación y mantenimiento de los montes.

La escuela cuenta con **15 alumnos** de entre 18 y 39 años que han superado un proceso de selección para participar la experiencia formativa. Más del 50 % de los alumnos provienen de familias ganaderas, que ven en esta profesión una alternativa laboral de futuro y, a través de este curso, pueden conocer los avances técnicos que complementarán los conocimientos transmitidos por sus antecesores. Todos los alumnos muestran un alto nivel de sensibilidad medioambiental. Entre ellos se encuentran dos mujeres, una licenciada en biología y otra licenciada en trabajo social. La mayoría de los alumnos son andaluces, pero también encontramos aspirantes a pastor provenientes de otras comunidades autónomas como Murcia y La Rioja.

Alumnos de la Escuela de Pastores de Andalucía en una clase teórica

El curso tiene una **duración de 480 horas (210 teórico-prácticas + 270 de formación en explotaciones ganaderas próximas a Casabermeja)**. Una de las novedades de esta edición es que se intercalan las sesiones teóricas con las prácticas, pudiendo el alumno elegir entre hacer todas las prácticas en la misma ganadería o bien ir rotando.

Previamente se celebró un **"curso de ganaderos tutores"** en el que participaron 15 ganaderos veteranos durante 3 días para "aprender a ser profesores", para poder acoger posteriormente a los alumnos en prácticas en su propia explotación.

La Escuela tiene como finalidad **profesionalizar el sector y mejorar sus expectativas** mediante la incorporación en la formación de los nuevos avances técnicos, nuevas formas de comercialización y de diferenciación de productos.

Alumnos en una clase práctica en la quesería artesanal Pastor del Valle

Otra de las novedades de esta edición es un **ciclo de conferencias de puertas abiertas dirigidas a toda la ciudadanía, de temas de interés sobre el pastoreo.**

Presentación de la Mesa del Campo en el Salón de Plenos de la Diputación de Málaga

Nace la Mesa del Campo

La Diputación de Málaga ha puesto en marcha la Mesa del Campo, iniciativa compuesta por 16 mesas de trabajo que tiene como objetivo "incrementar el valor añadido de los productos agrícolas y conseguir una mayor calidad y competitividad en el sector agroalimentario de la provincia, así como aumentar la demanda del mercado nacional e internacional de estos productos".

Fue presentada el pasado 16 de enero, por el presidente de la Diputación de Málaga, Elías Bendodo, y la diputada provincial de Desarrollo Económico, Rural y Nuevas Tecnologías, Leonor García-Agua, ante más de 200 representantes del campo malagueño. Según el presidente, la puesta en marcha de la Mesa del Campo es "**uno de los proyectos más importantes de este equipo de gobierno**", y ha resaltado que "el futuro de la economía de la provincia pasa por el turismo, las nuevas tecnologías y la agricultura, que están íntimamente ligado a la calidad, la innovación y la profesionalidad".

La Mesa, está integrada por sindicatos agrarios, asociaciones de agricultores, grupos de desarrollo rural, colegios profesionales, denominaciones de origen de la provincia, y colectivos relacionados con el ramo, un foro en el que cada sector podrá expresar sus preocupaciones, ideas y posibles soluciones a los problemas que se planteen, con el fin de planificar las líneas de actuación del sector durante los próximos años.

La iniciativa estará compuesta por **16 mesas de trabajo sobre los productos que integran la mesa:** aceite, vino, aceituna, mesa de queso y lácteos, cultivos subtropicales, agricultura ecológica, ganadería, industrias cárnicas, huerta, cítricos y frutales, frutos secos, miel, panaderos y dulces, postres y helados, cocineros y escuelas de hostelería, así como viveros y jardinería.

CHIVO LECHAL MALAGUEÑO

Una carne para disfrutarla con los cinco sentidos

Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Productos de la Cabra Malagueña

El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga)
Teléf.- Fax: 952 75 85 63 Móvil: 647 21 31 48
pedidos@cabrama.com
www.cabrama.com www.chivolechalmalagueño.com