



# Málaga GANADERA

Enero 2009 N°31

Real Feria de Ganado Villanueva de Tapia:

**XIII Concurso de Sementales**

**y I Muestra de Razas**

**Caprinas Andaluzas**

artículo técnico:

**La limpieza de los  
equipos de ordeño y  
refrigeración I**

Agrupaciones del sector:

- 2008: un año difícil que ha unido al caprino andaluz
- Programa de Calidad de la Leche Cruda

Gastronomía:

- I Mercado de Queso Artesano  
de Cabra Malagueña



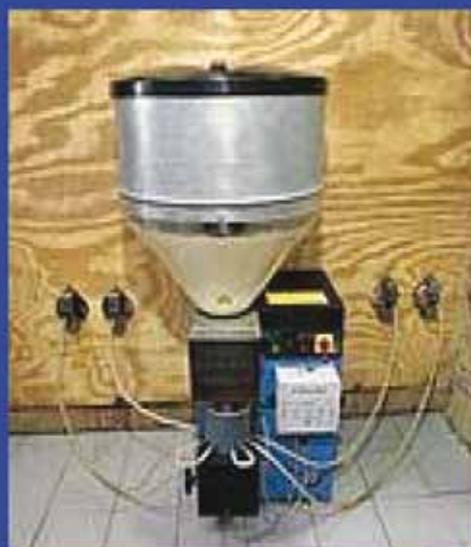
**IV Concurso Gastronómico de  
Chivo Lechal Malagueño**



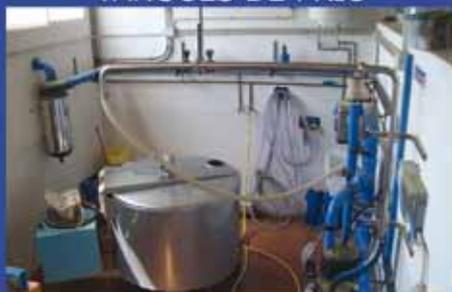
*La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña  
te desea un Próspero Año Nuevo*



**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**



# EDITORIAL

Un año que termina y otro que comienza. La última parte del año se cierra con un buen saldo. Un nuevo éxito de la cuarta edición de nuestro concurso de cocina de chivo lechal malagueño, una feria de Villanueva de Tapia plagada de novedades (taller de elaboración de queso, taller de cocina en vivo, presencia de otras razas caprinas andaluzas), la redacción de un contrato tipo para la compra venta de leche de cabra, la creación de la asociación Carta Malacitana, la presentación del NERA, la Mesa del Caprino en marcha y un otoño realmente lluvioso, como muchas y muchos de nosotros no recordábamos.

Estas copiosas lluvias hacen que hayamos cerrado con optimismo una de las peores campañas agrarias que han vivido nuestro sector. La subida desmesurada de los cereales y otros insumos (como la leche en polvo para cabritos) ha hecho tambalearse a las débiles economías de nuestras explotaciones lecheras. Pero parece que el sector ha soportado la crisis mejor de lo que muchos pensaban. No son demasiadas las explotaciones que han cerrado las puertas, incluso algunos parados que provienen de otros sectores en crisis, están pensando en retomar la actividad que dejaron en el pasado. Las cosas parecen cambiar, los precios de la leche se han mantenido bien, el precio de los cereales desciende (si bien es cierto que todavía no ha repercutido del todo en los precios de los piensos) al igual que el de la leche de los cabritos. Todo ello y la buena otoñada, hacen que estemos mirando esta campaña con optimismo.

Pero como siempre, cuando todos parecemos sonreír y nuestro sector ve como se adelanta a otros en la salida de la crisis, aparece de nuevo el fantasma de la bajada de los precios. Las empresas anuncian bajadas de la leche a principios de año y el chivo a estas alturas está a tan solo el 70% del precio que suele alcanzar en navidad. Esperemos que estos rumores no sean ciertos, que el mercado de la leche se mueva y que los precios se mantengan, para que el optimismo con que iniciamos la campaña se haga realidad a lo largo del año.

Entre tanto la Junta de Andalucía ha promovido el debate y el consenso entre las organizaciones agrarias, las cooperativas, las asociaciones de criadores y las empresas para la redacción de una propuesta de contrato tipo homologado para la compra venta de la leche de cabra, que ha sido remitido a Madrid para su debate a nivel nacional. Afortunadamente el equipo de técnicos con el que contamos hoy en la Dirección General de la Producción Agraria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía es trabajador y eficaz, y está comprometido como nunca con nuestro sector.

Un sector cada vez más estructurado, una administración comprometida y una sociedad demandando nuestros productos. Solo nos falta un verdadero compromiso de las empresa en la búsqueda, no solo de su beneficio económico, sino también de un verdadero sector ganadero (al fin da al cabo su proveedor) fuerte y saneado, para que este cóctel de los mejores frutos. Esperemos que así sea y que el próximo año nos traiga los primeros pasos de la interprofesional láctea andaluza. Felices fiestas y mejor 2009.

**Juan Manuel Micheo Puig**

Secretario Ejecutivo de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

# SUMARIO

## Instalaciones

La limpieza de los equipos de ordeño y refrigeración I 04

## Ferias y certámenes

139 Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia 06

IV Concurso de Cocina "Chivo Lechal Malagueño" 09

## Agrupaciones del sector

COAG: 2008: un año difícil que ha unido al caprino andaluz 12

UPA: Programa de Calidad de la Leche Cruda 14

## Gastronomía y recetas

I Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña 16

Noticias Gastronómicas:

- La raza caprina malagueña y el chivo lechal en Carlos Haya
- Se constituye "CARTA MALACITANA"
- El chivo Lechal Malagueño, plato estrella del Restaurante Yerbagüena
- Receta

## Tablón de anuncios

Compra y venta 18

## Noticias

- Técnicos de las razas canarias visitan nuestra asociación
- Presentación del NERA
- Firmada la propuesta andaluza para el contrato tipo para la compra venta de leche de cabra
- Curso de manejo de ganado caprino en Chefchaouen (Marruecos)

**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:** CEDMA  
**Edita:** Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña  
C/El Pozuelo s/n 29060  
Casabermeja (Málaga)  
Tel: 952 75 85 63  
cabrama@infonegocio.com  
malagaganadera@gmail.com  
www.cabrama.com

# INSTALACIONES

## La limpieza de los equipos de ordeño y refrigeración I

por Antonio Terradillos Márquez y colaboradores

Área de Innovación e Investigación Agraria y Pesquera

Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero, S.A.

Encargo del IFAPA: "Realización de diferentes actuaciones en los programas de formación agroalimentaria"

**A la hora de realizar la limpieza y desinfección de los equipos de ordeño y de almacenamiento y refrigeración de la leche es necesario abordar tres aspectos fundamentales que influyen sobre la eficacia del proceso de limpieza y desinfección. Estos puntos son:**

- Factores que influyen directamente sobre el proceso de limpieza.
- Propiedades de los productos que se emplean para la limpieza.
- Rutina al ejecutar la limpieza de los equipos.

**A continuación se desarrollan estos puntos.**

### FACTORES QUE INFLUYEN DIRECTAMENTE SOBRE EL PROCESO DE LIMPIEZA

Cuatro son los principales factores que afectan directamente al proceso de limpieza: acción mecánica, acción química, temperatura y tiempo.

#### Acción mecánica

Consiste en retirar físicamente la suciedad grosera y restos de leche, para permitir que los productos de limpieza puedan actuar con eficacia.

#### Acción química

Proceso que elimina la suciedad mediante el empleo de productos químicos disueltos en la solución de limpieza.

#### Temperatura

Factor que influye de forma determinante en la eficacia de la limpieza, en términos generales a mayor temperatura de la solución de lavado mayor eficacia de la limpieza. La temperatura óptima de la solución de limpieza dependerá del objeto a limpiar y del producto empleado.

#### Tiempo

Factor que influye de forma directa en la calidad de la limpieza de forma que a mayor tiempo de circulación de la solución de limpieza mayor eficacia del proceso de limpieza.



Operario añadiendo producto de limpieza al agua de lavado

### PROPIEDADES DE LOS PRODUCTOS QUE SE EMPLEAN PARA LA LIMPIEZA

La limpieza de los equipos de ordeño y de almacenamiento y refrigeración de la leche se basa en el empleo de compuestos químicos que se añaden al agua. Estos productos se pueden agrupar en dos grandes grupos, los **detergentes**, que a su vez se agrupan en básicos o alcalinos y en ácidos, y los **desinfectantes**. A continuación se hace una breve descripción de los mismos, así como de sus principales funciones



Productos de limpieza para los equipos de ordeño y refrigeración

#### Detergente básicos o alcalinos

Estos productos se emplean fundamentalmente para atacar los restos orgánicos presente en las instalaciones y equipos, fundamentalmente los restos de grasas y proteínas.

Estos detergentes suelen estar basados en silicatos, fosfatos y carbonatos, que raramente se presentan de forma asociada.

#### Detergentes ácidos

Estos compuestos actúan principalmente sobre los restos inorgánicos que quedan depositados en los equipos, en el caso de los equipos de ordeño y de almacenamiento. Los principales restos son sales de calcio que forma la llamada "piedra de leche", así como los sedimentos que se pueden producir por la propia dureza del agua empleada en la limpieza. Dada su función también se les conoce con el nombre de "desincrustantes".

En el caso de los desincrustantes suelen estar basados en ácidos inorgánicos como pueden ser el ácido fosfórico, el sulfúrico o el nítrico.

### Desinfectantes

Estos productos actúan contra los microbios. El principal agente desinfectante empleado en la limpieza de los equipos relacionados con la leche es el cloro. Este agente desinfectante para que cumpla su cometido se tiene que emplear en soluciones básicas o alcalinas, de ahí que se suele emplear junto con el detergente básico.

Como se ha indicado, los desinfectantes más empleados son los que se basan en el cloro, pero también se pueden encontrar otros que se basan en el yodo o sus derivados.

## RUTINA AL EJECUTAR LA LIMPIEZA DE LOS EQUIPOS

Tan importante como escoger adecuadamente los detergentes y los desinfectantes, es realizar una adecuada rutina de limpieza. La rutina de limpieza se ha de basar en seguir la siguiente secuencia:

- Aclarado inicial
- Empleo de detergente-desinfectante básico
- Aclarado
- Empleo de detergente ácido
- Aclarado

Aunque no se ha comentado hasta ahora, es indispensable que el agua empleada en la tareas de limpieza y desinfección de los equipos sea **agua potable**, ya que lo exige la normativa y es la única forma de asegurar que el proceso de limpieza cumple con su objetivo. En caso de no emplear agua potable, tras el aclarado final, ésta puede ser una fuente de contaminación para la leche, ya que puede contener microbios que la contaminen.

Dentro de la rutina de limpieza de los equipos hay que distinguir dos aspectos fundamentales, la limpieza exterior y la limpieza interior.

### Limpieza exterior

Se ha de procurar realizarla de forma diaria y consiste en eliminar los restos de suciedad que se deposita en el exterior de los equipos. Esta limpieza se ha de realizar con agua potable y su objeto fundamental es eliminar la suciedad grosera por medio de la acción mecánica.

Semanalmente es recomendable realizar una limpieza exterior más profunda empleando detergentes y agua caliente.

### Limpieza interior

Consiste en hacer circular la solución de limpieza por el interior de los elementos que están en contacto directo con la leche. Dentro de la limpieza interior se ha de diferenciar entre la limpieza de lo que es el equipo de ordeño mecánico y lo que es el tanque de refrigeración.

### Equipo de ordeño

Se ha de distinguir entre la limpieza tras cada ordeño y la limpieza semanal. La limpieza tras cada ordeño se ha de realizar con la siguiente rutina: aclarado, limpieza básica, aclarado. Semanalmente, una o dos veces en función de la dureza del agua empleada en la limpieza, se ha de realizar la siguiente rutina: aclarado, limpieza básica, aclarado, limpieza ácida, aclarado.

### Equipo de almacenamiento y refrigeración

La limpieza de este equipo se ha de realizar tras cada vaciado y se realiza siguiendo la siguiente rutina: aclarado, limpieza básica, aclarado. Una vez a la semana, tras su vaciado se ha de realizar la limpieza siguiendo la rutina: aclarado, limpieza básica, aclarado, limpieza ácida, aclarado.

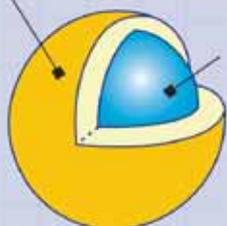


Operario limpiando exteriormente un tanque de refrigeración, concretamente aclarando tras la limpieza exterior.

## Nunca algo tan pequeño hizo a un producto tan grande

PROTEÍNA  
y LACTOSA

95 % de las partículas de grasa  
con un tamaño inferior a 2 micras



GRASA  
ENCAPSULADA  
Ø < 2 micras

Partículas de grasas de altísima calidad, 100% vegetales, homogeneizadas y micro-encapsuladas



**BACILACTOL  
CABRITOS**

Nº1 en Calidad y Ventas

MÁXIMA SEGURIDAD

MAYOR RENDIMIENTO

SE PUEDE UTILIZAR  
TAMBIÉN EN FRIO



DE VENTA EN LA RED DE DISTRIBUCIÓN BIONA

# 139 Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia



I MUESTRA DE GANADO CAPRINO ANDALUZ  
Y XIII CONCURSO DE MACHOS DE PURA RAZA  
MALAGUEÑA

**La feria ganadera de Villanueva de Tapia se celebró durante los días 10 y 11 de octubre recinto ferial situado en la Explanada del Nacimiento esta localidad.**

Después de un año sin poder asistir por los problemas de traslado de animales debidos a la lengua azul y a la identificación de los mismos, hemos tomado con fuerza la vuelta del ganado a esta tradicional feria.

Así además de celebrar nuestro XIII Concurso De Machos de Pura Raza Malagueña hemos llevado a cabo la I Muestra de Ganado Caprino Andaluz y una serie de actividades dirigidas al público en general sobre los productos derivados de la cabra. También hemos estado presentes por primera vez en la muestra agroalimentaria de esta feria, pues hemos colocado nuestro stand de venta al público de chivo lechal malagueño.

Se calcula que cerca de 6.000 personas han acudido a la 139 edición de la Feria del Ganado de Villanueva de Tapia, inaugurada el sábado 11 de octubre por el presidente de Diputación Provincial de Málaga, Salvador Pénón, junto a la alcaldesa del municipio, Encarnación Páez; el presidente del Colegio de Veterinarios de Málaga, Enrique Moya; el alcalde de Villanueva del Trabuco, Antonio Vega y otros alcaldes de localidades cercanas.

Tras la inauguración tuvo lugar la entrega de premios del "IV Concurso de Cocina Chivo Lechal Malagueño".

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y el Ayto. de Villanueva de Tapia han organizado por cuarta vez consecutiva este concurso, el cual se ha convertido en un excelente factor de promoción y difusión de los productos agroalimentarios de nuestra provincia, pretendiendo impulsar los productos malagueños procedentes del sector caprino, contribuir a un mejor conocimiento, difusión y revalorización del chivo lechal malagueño y de su recetario, así como a estimular a los restauradores para que presenten estos platos en sus cartas y a la población en general a su consumo.

Posteriormente tuvo lugar el **XIII CONCURSO DE MACHOS DE PURA RAZA MALAGUEÑA**

## **SECCIONES A CONCURSO:**

- 1ª sección: Machos jóvenes, de 4 a 12 meses
- 2ª sección: Machos jóvenes, de 12 a 24 meses
- 3ª sección: Machos adultos, de más de 24 meses

## **Relación de ganaderos participantes:**

- Gabriel García Aranda
- Antonio González Conejo
- Francisco Romero Arrabal
- Antonio Pino Moreno
- Cristobalina Coto Amaya
- Manuel Ramírez Román
- Alberto Águila Caballero
- Fernando Gálvez González
- José Romero Pérez

# FERIAS Y CERTÁMENES

El juez, D. Manuel Sánchez Rodríguez (Profesor Titular de la Facultad de Veterinaria de Córdoba), valoró la calidad de los ejemplares y decidió otorgar los siguientes premios:

## Sección 1ª: Machos jóvenes de 4 a 12 meses

Primer Premio: José Romero Pérez  
 Segundo Premio: Manuel Rámirez Román  
 Tercer premio: Fernando Gálvez González

## Sección 2ª: Machos jóvenes de 12 a 24 meses

Primer Premio: Francisco Romero Arrabal  
 Segundo Premio: Antonio González Conejo  
 Tercer premio: Cristobalina Cotos Amaya

## Sección 3ª: Machos adultos de más de 24 meses

Primer Premio: Fernando Gálvez González  
 Segundo Premio: Antonio González Conejo  
 Tercer premio: Antonio Pino Moreno

Posteriormente tuvo lugar la entrega de premios de este concurso, que corrió a cargo de D<sup>a</sup> Encarnación Páez, alcaldesa de Villanueva de Tapia; Enrique Moya, presidente del Colegio de Veterinarios de Málaga y D. Alfonso Romero Pérez, Presidente de nuestra Asociación.



Premiados sección 1ª



Premiados sección 2ª



Premiados sección 3ª



Entrega de premios

Paralelamente a estos actos y durante toda la feria, el público asistente pudo contemplar la I Muestra de Ganado Caprino Andaluz. La exhibición contaba con la participación de 4 razas caprinas andaluzas: mala-gueña, murciano-granadina, blanca andaluza y negra serrana. Esta muestra pretende promocionar el ganado caprino andaluz mostrando el potencial de cada una de estas razas. Los animales asistentes eran una muestra de las mejores ganaderías de cada raza.



Murciano-Granadina



Blanca Andaluza



Negra Serrana

# FERIAS Y CERTÁMENES



Cabra Malagueña



Macho Cabrio Malagueño

El sábado al medio día tuvo lugar un taller de cocina en directo de Chivo Lechal Malagueño, impartido por dos grandes profesionales de la hostelería: Carlos A. Navarro y Pepe Carrasco, que elaboraron 3 recetas deliciosas: arroz con menudillos de chivo, chivo a la pastoril y chivo a la campesina. El público asistente pudo comprobar como estas recetas tan fáciles de preparar son un deleite y nos ayudan a llevar una alimentación sana y equilibrada.



Taller elaboración artesanal quesos



Cocina en directo de Chivo Lechal M.

El sábado por la tarde tuvo lugar un taller de elaboración artesanal de quesos, impartido por Rafael Villadén y su colaboradora Rocío Monje. Toda aquella persona que se acercaba al taller pudo hacer queso artesanalmente con sus propias apoyados con el material de quesería cedido por la Exma. Diputación de Granada. Quesos frescos con sabor de antaño y elaborado con leche de nuestras cabras fueron los protagonistas de esta tarde en la feria de ganado.

El domingo, y para completar las actividades de promoción de los productos derivados de la cabra tuvieron lugar la cata dirigida de quesos de Málaga, impartida por Juan Berrocal, técnico de la Asociación Pro-denominación de Origen Queso de Málaga, y la degustación popular de chivo que tiene lugar cada año.



Cata Quesos Málaga

Desde estas líneas, queremos dar las gracias al Ayto de Villanueva de Tapia por su apoyo incondicional a la revalorización del sector ganadero, así como al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino que con su participación y apoyo económico, han hecho posible la realización de este evento.



# IV Concurso de Cocina CHIVO LECHAL MALAGUEÑO

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y el Ayto. de Villanueva de Tapia han organizado por cuarta vez consecutiva el concurso de cocina Chivo Lechal Malagueño, el cual se ha convertido en un excelente factor de promoción y difusión de los productos agroalimentarios de nuestra provincia, pretendiendo impulsar los productos malagueños procedentes del sector caprino, contribuir a un mejor conocimiento, difusión y revalorización del chivo lechal malagueño y de su recetario, así como a estimular a los restauradores para que presenten estos platos en sus cartas y a la población en general a su consumo.

La cuarta edición ha venido **cargada de novedades con la pretensión de prestigiar este certamen**. La mayor de ellas ha sido la **cuantía de los premios**: el primero ha estado dotado con **3.000 euros**, el segundo con **1.500 euros** y el tercero con **750 euros**, en cada una de las modalidades: **receta tradicional y receta innovadora**, gracias a los patrocinadores de cada uno de los premios.

Otra de las novedades importantes ha sido la **modificación de las bases del concurso y del proceso de selección de los finalistas**, así como el lugar de **celebración de la final** que tuvo lugar el día 2 de octubre en las instalaciones del **Hotel Escuela Santo Domingo de Archidona**.

También, se han modificado los criterios de puntuación del concurso. El **jurado ha estado compuesto por especialistas de prestigio**.

Este concurso pretende descubrir el talento de los cocineros de los restaurantes, bares y escuelas de hostelería de nuestra geografía, a través de sus especialidades elaboradas a base de chivo lechal malagueño. Un esfuerzo por recuperar las recetas tradicionales de Málaga, y una fuerte apuesta por la innovación, la armonía entre ingredientes, el diseño y la creatividad por parte de los jóvenes valores de nuestra cocina.

Los **premios han sido patrocinados por las siguientes instituciones u organismos**:

- Primer premio tradicional (3000 €): **Área medio Ambiente de la Diputación de Málaga**
- Segundo premio tradicional (1500 €): **Cámara de Comercio de Málaga**
- Tercer premio tradicional (750 €): **Ayto. de Villanueva de Tapia**
- Primer premio innovadora (3000 €): **CAJAMAR**
- Segundo premio innovadora (1500 €): **D.O. Antequera**
- Tercer premio innovadora (750 €): **Centro de Iniciativas Turísticas de Antequera**
- Trofeos ganadores: **NORORMA**



# FERIAS Y CERTÁMENES

## Proceso de selección

Los concursantes han enviado sus fichas de inscripción mediante correo electrónico, correo ordinario o fax a la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, junto con un dossier que debía incluir: la receta con el nombre del plato, al menos una foto del plato terminado, sus ingredientes y elaboración; así como todos los datos que haya entendido oportunos para una mejor comprensión del mismo; esto es, fuente de inspiración si era de innovación, su historia o anécdotas si era tradicional, etc.

Una vez clasificados los concursantes en receta tradicional o innovadora los trabajos fueron enviados al jurado de cada modalidad mediante correo electrónico para su selección como finalistas.

El jurado ha estado compuesto por:

- **Jurado receta tradicional:** D. Fernando Rueda, especialista en gastronomía popular; D<sup>a</sup>. Charo Carmona, propietaria del Restaurante El Coso San Francisco de Antequera; D. Antonio Carrillo, director del Hotel Escuela Santo Domingo; D. Manolo Maeso, profesor de la Escuela de Hostelería de la Universidad Laboral y D. Juan Manuel Lizana, secretario del Ayto. de Villanueva de Tapia.

- **Jurado receta innovadora:** D. Antonio Moreno: delegado de la Consejería de Agricultura y Pesca; D. Adolfo Jaime, propietario del Restaurante Adolfo; D. Manuel Guerrero, profesor de cocina del Hotel Escuela Santo Domingo; D. Miguel Núñez, profesor de la Escuela de Hostelería de la La Consula y D. Jesús Moreno, miembro de la Academia Gastronómica Malagueña.

El listado de finalistas que se hizo público en una rueda de prensa el pasado 23 de septiembre en la sala de prensa de la Diputación.



Miembros del jurado en el Hotel Escuela Sto. Domingo

### Finalistas Receta tradicional

Autor	Restaurante	Nombre receta
Jose David López Ruiz	Particular (Málaga)	Sartená de sangre y asadura de chivo lechal con aliño y espinacas esparrragadas
Irene Martín Briasco	Particular (Málaga)	Cazuelilla de chivo
Jaime Porras Gálvez	Restaurante El rescoldo (Málaga)	Receta clásica de chivo a la malagueña
Juliana García Fuentes	Particular (Villanueva de Tapia)	Chivo al ajillo
Juan Torremocha López	Asador Puerta de Málaga (Casabermeja)	Chivo lechal con fritada de tomate al aroma de albahaca
Carmen Roig Clapés	Particular (Ojén)	Caldereta de chivito lechal (como me enseñó mi padre)
Francisco José Marfil Fernández	Restaurante Cortijo Roca Tranquila (Fuengirola)	Pierna de chivo lechal malagueño guisada, con migas y compota de frutas.
Antonio Coca Muñoz	Particular (Mollina)	Chivo al vino dulce con uvas tintas
Francisco Javier Ruiz Vargas	Hotel Iberostar Campote Gibraltar (La Línea de a Concepción-Cádiz-)	Guiso de cabrito de la Serranía con su majao
Jose Carlos Domínguez Ruiz	Particular (Almogía)	Chivo champiceto

### Finalistas Receta innovadora

Autor	Restaurante	Nombre receta
Santiago Guillermo Vitorgan Barrenechea	Limonar 40 (Málaga)	Fantasia Andalusí: chivo lechal cocinado en aceite de "nevaile", arroz cremoso con setas y sus menudillos, jugo de miel de Frigiliana y aroma de azahar
Javier Novoa de la Cruz	Restaurante Hibiscus (San Roque, Cádiz)	Carré de cabrito asado al sarmiento, con su jugo al vino de Málaga, verduras estofadas con mollejas y riñones, barquillo de bellota y bruma de monte
Victor Trochi	Restaurante Skina (Marbella)	Chivo lechal "a la brasa" con manteca colorá, alboronía y migas de miel
Juan Antonio Lopez Goñi	Particular (Sayalonga)	Armonía de chivito de la Axarquía con su naturaleza
Rafael Olmos Sanchez	Particular (Alhaurín de la Torre)	Pierna de chivo lechal Malagueño cocinado a baja temperatura con dulce glaseado de sobrasada y tartufo y guiso de sus propias manitas
Diego Enrique Gallegos de Souza Campos	EEHH La Consula (Málaga)	Chivo Lechal (fusion de texturas)
Juan Quintanilla Arnedo	Restaurante Sol-Lun (Nerja)	Paletilla de cabrito a baja temperatura y lasaña de sus higaditos
Gabriel Layera Ramos	Restaurante Med (Torremolinos)	Paletilla de Chivo Lechal Malagueño al vacío con chips de mollejas con puré de higo y aire de cítricos
Vicent Sant Andreu de Haro	Particular (Mijas)	Chuletitas de chivo lechal malagueño confitado con hierbas de la serranía y cigalas del mediterráneo
Angel Sánchez Meléndez	Particular (Málaga)	Pierna de chivo lechal malagueño al vacío en chips de mollejas con puré de higo y aire de cítricos

## Final

Los finalistas fueron convocados el 2 de octubre a las 9 de la mañana en el **Hotel Escuela Santo Domingo de Archidona**. Una vez presentados, y tras finalizar el acto inaugural se procedió al sorteo del orden de participación.

Las instalaciones del hotel escuela permitieron que cada receta pudiera elaborarse en una cocina distinta. Cada cocina contaba con una habitación adyacente donde se encontraba el jurado de cada modalidad, de manera que el jurado podía visitar la cocina para evaluar el manejo en la cocina del participante así como la correcta puesta en escena de la misma. Una vez terminado el plato el concursante debía pasar a la sala del jurado donde presentaba el plato y el jurado le realizaba las preguntas que creían necesarias para su evaluación.

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.



## IV Concurso de Cocina de Chivo Lechal Malagueño

### Receta tradicional:



Primer premio: Chivo al ajillo  
Jualiana García Fuentes



Segundo premio: Guiso de cabrito de la serría  
con su majao  
Francisco Javier Ruiz Vargas



Tercer premio: Sartená de sangre y asadura  
de chivo lechal con alioli y espinacas esparragás  
José David López Ruiz

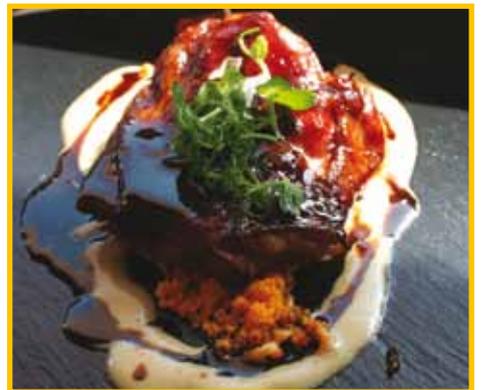
### Receta innovadora:



Primer premio: Carré de cabrito asado al sarmiento, con su jugo al vino de Málaga, verduras estofadas con mollejas y riñones, barquillo de bellota y bruma de monte  
Javier Novoa de la Cruz



Segundo premio: Chivo Lechal (fusión de texturas)  
Diego Enrique Gallegos de Souza Campos



Tercer premio: Paletilla de Chivo Lechal al Pedro Ximenez, un cous cous a la naranja, crema de foie gras y pulpa de higos frescos  
Gabriel Layera Ramos

## Entrega de Premios:

Tuvo lugar el día 11 de octubre a las 12:00 h en la carpa de la Explanada del Nacimiento de Villanueva de Tapia. 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 tradicional (3000€): D. Salvador Pendón, Presidente de la Exma. Diputación de Málaga, en representación del Área de Medio Ambiente de la Diputación de Málaga
- Segundo premio tradicional (1500€): D. Juan Cobalea, Vicepresidente 2º de la Cámara de Comercio de Málaga
- Tercer premio tradicional (750 €): Dª. Encarnación Páez, alcaldesa del Ayto. de Villanueva de Tapia
- Primer premio innovadora (3000€): D. Carlos Soriano, director de oficina CAJAMAR de Villanueva de Tapia
- Segundo premio innovadora (1500€): D. Juan Romero, presidente de la D.O. Antequera
- Tercer premio innovadora (750 €): Dª Silvia Jurado, Presidenta del Centro de Iniciativas Turísticas de Antequera

Los galardonados además recibieron un trofeo de artesanía elaborado por los talleres de NORORMA (Grupo de Desarrollo Rural de la Comarca de Nororiental de Málaga).

El día de la entrega de premios, y durante todo el fin de semana, el público asistente pudo contemplar una exposición gráfica que recogía las fotografías de los 20 platos finalistas así como a los concursantes elaborándolos el día de la final. El público también pudo hacerse con el catálogo recetario que recogía las 20 recetas finalistas, del cual se ha hecho una tirada de 1500 copias.



# AGRUPACIONES DEL SECTOR

## 2008: un año difícil que ha unido al caprino andaluz

por Servicios Técnicos,  
COAG Málaga

**Cuando termina el año siempre resulta beneficioso echar la vista atrás y analizar todo lo acontecido en este sector, haciendo balance de lo bueno y de lo malo que nos ha ocurrido durante este tiempo. Este análisis debe servirnos a todos para mejorar de cara a años venideros y a nosotros en particular para seguir contando con la confianza de cientos de cabreros andaluces que se ven representados en nuestra forma de entender la actividad ganadera en esta tierra.**

No es necesario destacar que ha sido un **año particularmente difícil para los cabreros**, pues las condiciones que se dieron durante el año anterior han continuado desarrollándose durante éste que termina. Los piensos han seguido a unos precios desorbitados, pese a que las materias primas han descendido de una manera muy llamativa a partir del segundo semestre del año, y los precios obtenidos por la leche no han sido suficientes para compensar el incremento de costes. La rentabilidad de las explotaciones ha quedado seriamente comprometida y algunos compañeros han tenido que abandonar esta actividad después de muchos años de sacrificio. **Para ellos queremos enviar desde aquí un mensaje de ánimo y reconocimiento.**

Sin embargo, **el sector ha sabido reaccionar y se ha convertido en el verdadero motor de los actos reivindicativos que se han desarrollado** a lo largo de la geografía andaluza y ante las puertas del Ministerio de Agricultura, donde no han faltado cabreros malagueños que reclamaban unas condiciones dignas para realizar su trabajo. Nuestra Organización ha salido a la calle tantas veces como ha considerado necesario y siempre ha contado con el apoyo y la colaboración de vosotros, que habéis dejado vuestras explotaciones, recorrido cientos de kilómetros en autobús y soportado el frío, la lluvia y la falta de sueño. El esfuerzo no ha sido baldío y, aunque siempre insuficientes, se han conseguido **objetivos** que nos permiten ver el futuro con algo más de optimismo.

En febrero se firmaba un acuerdo de apoyo a los sectores ganaderos en el que el sector caprino, junto al ovino, ha sido el más beneficiado. Las medidas puestas en marcha a través de este plan se han



Jornadas de caprino de COAG celebradas en Antequera en octubre

complementado con ayudas a explotaciones extensivas que cuentan con **razas autóctonas**, muchos de ustedes las están tramitando en la actualidad, o para el fomento de **agrupaciones de caprino** o de la **comercialización de productos de calidad**, que pueden resultar muy interesantes para la importante labor que realiza esta Asociación. A ello hay que sumar importantes reducciones fiscales que beneficiarán a nuestras explotaciones familiares.

Realmente no ha sido suficiente, pero tenemos el convencimiento de que hemos puesto toda la carne en el asador para que la sociedad conociera la terrible injusticia que se estaba cometiendo con los ganaderos andaluces y para que las Administraciones competentes tomaran medidas que permitiesen la supervivencia de nuestras explotaciones ganaderas.

Otro aspecto que no se ha terminado de resolver durante el año 2008 es el de la **identificación electrónica de nuestro ganado**. Durante este año se ha procedido a la colocación de dobles crotales o de bolos ruminales a las cabras, habiéndose obtenido una serie de ventajas para los animales inscritos en Libros Genealógicos que han quedado, por ahora, dispensados del uso del segundo crotal. En estos momentos se discute un borrador de modificación de la legislación vigente que posibilitará la utilización de otros medios de identificación electrónica en ganado caprino tales como el crotal, la pulsera o el microchip subcutáneo. Desde COAG seguimos peleando para que se respete el trabajo que durante años han realizado los ganaderos y técnicos de determinadas Asociaciones que reivindican que se les permita utilizar un medio que tenga en cuenta sus necesidades y preferencias. En este sentido, consideramos importante que en un futuro se siga permitiendo utilizar el tatuaje como medio convencional de identificación junto con un dispositivo electrónico, de tal manera que se evite la utilización de crotales en cabras como la malagueña en la que la correcta conformación de la oreja tiene tanta importancia para los ganaderos. El año 2009 será el de la publicación de la norma definitiva, que esperamos recoja todas nuestras exigencias.



Firma del acuerdo sobre contrato tipo homologado de leche de cabra

El año termina con una buena noticia, el acuerdo logrado entre TODO el sector y la Consejería de Agricultura para que Andalucía presente ante el Ministerio una **propuesta de contrato tipo homologado para la leche de cabra**. De salir adelante esta propuesta conjunta, los ganaderos españoles contarán con una herramienta que impedirá los abusos que hoy en día se producen por parte de determinadas industrias lácteas, que especulan con el resultado de nuestro trabajo, sin tener en cuenta que detrás de cada explotación ganadera existe una familia que tiene todo el derecho a poder vivir dignamente de su actividad. Una vez que se publique este contrato, que no firmaremos en Madrid si no respeta lo acordado en Andalucía, quedará un duro trabajo, no nos engañemos, conseguir que las industrias lácteas lo suscriban y que las ventas de leche se hagan en las condiciones que requiere la época en la que estamos.

El año 2009 se presenta complicado pero creemos que **tenemos razones para ser optimistas**. La resolución de los problemas relacionados con la identificación electrónica en este sector, la puesta en marcha de un contrato homologado para la leche de cabra, la posible disminución de costes en las explotaciones, el pago de todas las ayudas pendientes y, sobre todo, el grado de madurez que ha conseguido el caprino andaluz deben servirnos para seguir avanzando juntos en la resolución de todos los problemas. En COAG estamos particularmente ilusionados en la más que probable participación, junto a CABRAMA y otras Asociaciones de Razas Puras, además de las Consejerías de Agricultura y Medio Ambiente, en un proyecto internacional, a través del cual pretendemos valorar y transmitir a la sociedad la importancia que nuestra actividad tiene para el mantenimiento del medio rural y natural andaluz.



Manifestación de ganaderos de COAG en Madrid

Desde COAG queremos terminar agradeciendo el esfuerzo que han realizado ganaderos, cooperativas, asociaciones de razas puras, CABRANDALUCÍA, FARALAND, muchas ADS de rumiantes, bastantes, no todos, políticos y funcionarios de la administración, y en general todo aquel relacionado con esta actividad, para que este sector sea cada vez más fuerte y sea capaz de afrontar con optimismo los importantes retos que nos deparará el año que ahora comienza.

COORDINADORA DE ORGANIZACIONES DE AGRICULTORES Y GANADEROS



ORGANIZACIÓN PROFESIONAL 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

# AGRUPACIONES DEL SECTOR

## Programa de Calidad de la Leche Cruda

por Esperanza Dorado Martín,  
Veterinaria UPA Málaga

**Ahora más que nunca, nuestra sociedad demanda que los productos de origen animal que consume no le causen daño a la salud ya que existen enfermedades que pueden ser transmitidas de los animales al humano, por los alimentos de origen animal o por factores que en forma accidental o inducida pueden contaminarlos por la falta de control higiénico durante la producción.**



La leche en especial es un **producto sumamente vulnerable a riesgos microbiológicos** que podrían afectar su calidad sanitaria debido a que su humedad, pH y alto contenido de proteínas proveen un medio ideal para el crecimiento bacteriano, a esto se suma las enfermedades que pueden llegar a afectar al ganado caprino productor de leche como la brucelosis y mastitis pueden afectar directamente la inocuidad y calidad de la leche, representando un peligro potencial para la salud pública si no se aplican sistemas de minimización de riesgos contempladas en las diferentes etapas desde la producción, ordeño y hasta su transporte.

**Para ello, los técnicos veterinarios de UPA Málaga han diseñado un Programa de Calidad de la leche cruda para implementar las "Buenas Prácticas de Producción en Leche Caprina", con el fin de controlar los parámetros que incumplen la normativa sobre producción de leche cruda; es decir, células somáticas y gérmenes.**

### Objetivos

El **principal objetivo** es poner a disposición del ganadero una herramienta que de manera objetiva y clara aporte **recomendaciones para conseguir una gestión higiénico sanitaria óptima** en la explotación mediante unas pautas de actuaciones encaminadas a conseguir que se obtengan:

- Por una parte, **productos de animales sanos y bajo condiciones de higiene adecuadas** tanto del personal como de las instalaciones.

- Por otra, el **cumplimiento de las responsabilidades y funciones** que en la actualidad tienen asignadas las administraciones competentes y el sector primario.

**El programa recoge cuestiones específicas relacionadas con el Ordeño y la Calidad de la Leche, como son:**

- **Adecuación y limpieza de instalaciones y equipos**
- **Rutina de ordeño y manipulación de la leche**
- **Mejora de las condiciones higiénicas generales de la explotación**
- **Prevención de mamitis**
- **Pautas de empleo de medicamentos y tiempos de espera.**

Para aquellos ganaderos que han recibido comunicación por parte de la Consejería de Agricultura y Pesca por incumplimientos de la normativa sobre producción de leche cruda en su explotación deberán a entregar en la oficina comarcal agraria correspondiente, un **plan de acción específico de autocontrol para su explotación en un plazo de tres meses.**

En caso contrario, y finalizado este plazo, pueden ser sometidos a una inspección oficial de cumplimiento de las normas específicas de higiene de leche cruda por parte de los Servicios Veterinarios de esta Consejería de Agricultura y Pesca, que podrá determinar la restricción de la comercialización de la leche producida en su explotación.



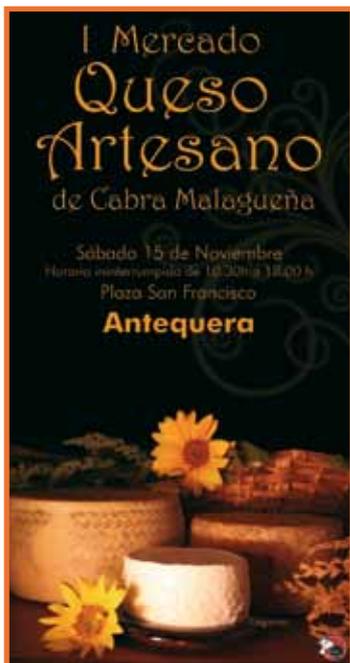
Sembrando un  
Futuro **Justo**

[www.upa-andalucia.es](http://www.upa-andalucia.es)

UPA-MÁLAGA	UPA ANTEQUERA	UPA-RONDA	UPA-AXARQUIA
Héroes de Sotol, 119-1ª1 29003 MÁLAGA	Cañaneros 35 29200 ANTEQUERA	Lola Peña Parres, s/n 29400 RONDA	Tejeda, 17 29700 VELEZ-MÁLAGA
952.34.04.50 952.36.26.30	952.70.26.09	952.67.28.94	952.55.73.72
Upa-malaga@upa-andalucia.es	upaantequera@yahoo.es	uparonda@yahoo.es	upavelez@yahoo.es



# GASTRONOMÍA Y RECETAS



## I Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña

El I Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña se celebró el **sábado día 15 de noviembre en la céntrica Plaza San Francisco de Antequera**.

Fue inaugurado a las 11:00 de la mañana por el alcalde de Antequera, D. Ricardo Millán Gómez, la Teniente Alcalde de Agricultura, D<sup>a</sup> Lola Quintana y el secretario ejecutivo de nuestra asociación, Juan Manuel Micheo Puig.

Asistieron **18 queserías artesanales**, mostrándonos todos sus productos de excelente calidad: quesos frescos, semicurados, curados, especialidades como quesos de rulo, quesos aromatizados a las finas hierbas, al pimentón, cremas para untar... e incluso una gran variedad de postres elaborados a partir de leche de cabra: arroz con leche, natillas, flanes, yogures... 14 de estas queserías pertenecientes a la provincia de Málaga:

- Quesería Artesanal Blanca Serrana
- Quesería Santa M<sup>a</sup> del Cerro
- Quesería Montes de Málaga
- Quesería Artesanal Lácteos El Pastor del Valle
- Quesería Monte Cabra

- Quesería Artesanal El Arquillo
- Quesería Sierra Crestellina
- Quesería La Pedrica
- Quesería Agasur
- Quesería la Hortelana
- Quesería La Chivirrina
- Quesería Angel Cañero S.L.
- Quesería El llano del Jaral
- Quesería El Alcornocal

Y 4 queserías andaluzas que obtienen su leche a partir de ganado de raza caprina malagueña:

- Quesería Montefrieña
- Quesería Los Peña
- Quesería Cueva de la Magahá
- Monterrobledo



También hubo un puesto de información de la Asociación Pro-denominación de Origen Quesos de Málaga. El público asistente a este mercado no solo degustaron sino que en su afán de saber preguntaron, se informaron y curiosaron por todo el mercado adentrándose en el todavía poco conocido mundo del queso de Málaga.

El I Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña tuvo una **gran acogida** por parte de los ciudadanos de Antequera y su comarca. Tanto, que se maneja la posibilidad de realizarlo con cierta periodicidad.

Los propios queseros calificaron la iniciativa de muy buena, y creen oportuno, es más, necesario, realizarla de nuevo, ya que muchos de los que se acercaban a probar y comprar sus estupendos quesos así se lo sugirieron. Tras entrevistar a los queseros, la mayoría de ellos, coincidieron en que sería una muy buena idea repetirlo por lo menos una vez al mes, fijando por ejemplo un sábado de cada mes para que los consumidores supieran en todo momento cuando se celebra.

Además, no solo queso pudimos degustar y comprar en este mercado, sino que también, nuestra Asociación montó un puesto de venta al público de **Chivo Lechal Malagueño**, la carne con sabor a Málaga. Se pusieron a la venta paletillas, piernas, chuletitas, asaduras... Al poco tiempo de poner a la venta estos productos se agotaron las existencias, demostrando el gran interés del consumidor hacia esta carne.

En este mismo puesto ofrecimos, ya llegado el mediodía, chuletitas a la plancha acompañadas de "pan cateto", por un euro. Todos los que se acercaron llegada esa hora, disfrutaron e incluso hicieron cola para probar ese pequeño trocito de Málaga.

Por último queremos agradecer al Ayuntamiento de Antequera su apoyo y colaboración, a partir de ahora afianzada por la **firma de un convenio entre ambas entidades** que servirá de base para ampliar e intensificar la colaboración que mantenemos desde hace años, y cuya primera actividad ha sido este fantástico I Mercado de Quesos. Y como no, agradecer la participación de nuestros queseros y de todos los asistentes que hicieron que este evento fuera todo un éxito.

## NOTICIAS GASTRONÓMICAS

### La raza caprina malagueña y el chivo lechal en Carlos Haya

La raza caprina Malagueña, el chivo lechal y los quesos de Málaga, tuvieron su espacio en el **VII Ciclo de Conferencias sobre Alimentación fuera del Hogar**. Organizadas por el Colegio Oficial de Veterinarios de Málaga, la Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental y el Hospital Regional Universitario Carlos Haya, tuvieron lugar en el salón de actos del Hospital Materno Infantil del 14 al 16 del pasado mes de octubre.

Además de la **conferencia** que ofreció el secretario ejecutivo de nuestra asociación, se realizó una **degustación de chivo lechal y una cata de quesos a los participantes en el curso**. Un día después, todos los enfermos del complejo hospitalario (Carlos Haya, Clínico Universitario y Materno Infantil) tuvieron la oportunidad de probar el chivo lechal malagueño preparado por los propios cocineros del complejo. **Más de dos mil raciones pudieron alegrar el paladar de los enfermos.**

### Se constituye "CARTA MALACITANA"

El pasado 19 de diciembre, en el club Mediterráneo de Málaga, tuvo lugar la primera asamblea de la recién creada asociación CARTA MALACITANA. Dicha asociación nace con el **objetivo de preservar y difundir la cultura alimentaria malagueña**, aspecto esencial de nuestro patrimonio cultural. Carta Malacitana está formada por cerca de 50 socios y socias del mundo de la gastronomía, de la educación, de la hostelería, de la empresa, del sector agropecuario, de la cultura, de la historia, etc. gentes con el objetivo común de **difundir el patrimonio gastronómico malagueño, los productos agrarios locales, su forma de producción y el modo de ser consumidos, y lo que es más importante, lograr que sean considerados parte de nuestro patrimonio cultural**. Nace con la idea de trabajar en distintos niveles, la ciudadanía en general, las escuelas, los jóvenes, el sector alimentario, las empresas de restauración, hostelería y turismo, la formación profesional y las instituciones públicas. Sus principales actividades para el primer año son realizar una serie de conferencias en el Ateneo sobre "Cultura y Alimentación", poner en marcha los programas "Escuela de Cocina Malagueña" y "Parajes y Paisajes Gastronómicos Malagueños" y crear un portal web de los productos y la gastronomía malagueña. Como no podía ser de otro modo, nuestra asociación estará representada en esta nueva iniciativa, que esperamos ayude a colocar los productos derivados de la cabra malagueña en el lugar que les corresponde en la cocina y restauración malagueñas.

### El chivo Lechal Malagueño, plato estrella del Restaurante Yerbabuena

El pasado **miércoles 10 de diciembre** tuvieron lugar unas **jornadas gastronómicas** muy especiales en el restaurante Yerbabuena de Campillos, en las cuales el Chivo Lechal Malagueño fue uno de los protagonistas, cuya receta os dejamos a continuación.

Gracias al éxito de estas jornadas gastronómicas, el Chivo Lechal Malagueño ha sido el plato estrella de los menús de Navidad ofrecidos por este acogedor restaurante.

## 'Espalda de cabrito lechal malagueño confitado a baja temperatura en grasa de jamón y salsa de leche de cabra

por Francisco Muñoz Carmona,  
RESTAURANTE YERBABUENA  
Ctra. De la Estación s/n Campillos 29320 (Málaga)  
952722320

#### Ingredientes para el chivo:

5 paletillas de Cabrito lechal Malagueño  
125 Grm. de grasa de jamón ibérico  
10 dientes de ajo  
1 rama de romero fresco  
20 Cl. de Aceite de oliva virgen extra

#### Elaboración del chivo:

Deshuesar las paletillas y atarlo en forma de rulo, envasar al vacío junto con: los ajos, pimienta, laurel, romero, grasa de jamón y aceite. cocinar en horno vapor a 80° 5 horas aprox. Una vez cocinado brasear a 200° fuera de la bolsa de vacío y reogando con su propio jugo.

#### Salsa:

Los huesos del cabrito  
3 zanahorias medianas  
2 cebollas  
1Cucharada de pimienta en grano  
1 hoja de laurel  
1 puerro blanco  
1/2 litro de leche de cabra  
1 litro de Agua  
1/2 penca de apio  
10 Cl. de aceite de oliva virgen extra

#### Elaboración de la salsa:

Dorar los huesos en el horno a 200°, cortar la cebolla en juliana y la zanahoria a dados pequeños rehogar la cebolla en aceite hasta que oscurezca añadir la zanahoria y rehogar junto con el puerro. Añadir los huesos y seguidamente desglasar con la leche de cabra, reducir cubrir con agua y cocer 60' a fuego lento. Colar y reducir a demiglace. Rectificar y reservar.

#### Chutney de cebolla :

6 Cebollas  
10 Cl de moscatel de Málaga  
1 cucharada de vinagre de jerez  
2 cucharadas de azúcar  
20 gr. Pasas malagueñas

#### Elaboración del chutney:

Picar la cebolla y cocinar a fuego muy lento con aceite hasta oscurecerla levemente y escurrir muy bien el aceite, subir el fuego y añadir el azúcar y el moscatel, reducir y desglasar con el vinagre y pasar por termomix. Una vez obtengamos la textura deseada añadir las pasas previamente hidratadas en el moscatel.



#### Patatas confitadas:

400 gr. de Manteca de cerdo  
150 gr. de chicharrones en manteca  
1 Kg. de patatas (grandes)  
5 dientes de ajo  
1 ramita de Romero fresco

#### Elaboración de las patatas confitadas:

Troquelar las patatas con un cilindro de 2Cm de diametro y 5Cm de Alto.

En un cazo se vierten la manteca de cerdo junto con los chicharrones. Añadir el ajo, el romero y las patatas. Cocinar a fuego muy lento. Una vez confitadas reservar en papel secante.

#### Montaje del plato:

Calentar el cabrito y las patatas en el horno, calentar el chutney y la salsa en reductora.

hacer dos lagrima de chutney en el plato, colocar los cilindros de patatas intercalados con el chivo y salsear.



## Técnicos de las razas canarias visitan nuestra asociación

Los pasados 20 y 21 de octubre, nos visitaron **técnicos de las razas caprinas Canarias, Palmera, Majorera y Tinerfeña**. Los compañeros y compañeras de dichas razas estuvieron viendo como funciona nuestra asociación, el libro genealógico, el programa de mejora genética, nuestro centro de selección ganadera, el programa de calidad de leche, las actividades de promoción y comercialización de productos, así como las federaciones CABRANDALUCIA (Federación de Asociaciones de Criadores de Razas Puras Caprinas Andaluzas) y FARALAND (Federación de Asociaciones de Razas de Aptitud Lactea de Andalucía), concesionarias del centro de referencia del caprino andaluz y del centro autonómico de control lechero oficial andaluz respectivamente. También visitaron distintas ganaderías de la provincia. Esperamos que nuestra experiencia les pueda servir para avanzar en este camino. Desde estas páginas les deseamos mucho éxito en la nueva senda emprendida, para lograr que las razas caprinas canarias estén en el lugar que les corresponde dentro del panorama caprino nacional.



## Presentación del NERA

El pasado día 1 de diciembre, tuvo lugar la presentación en Málaga del NERA, la **Nueva Estrategia para el Desarrollo Rural Andaluz**, en la sede de Turismo Andaluz en Málaga. Los objetivos de este plan, que durará hasta 2013, son diversificar las actividades en el medio rural, **mejorar la calidad de vida y la sostenibilidad del entorno natural y mejorar la competitividad del sector agroalimentario**. El proyecto NERA se ha desarrollado con el enfoque LEADER, de manera participativa, de abajo hacia arriba, de manera que **se ha alimentado de las ideas y propuestas de la propia población**. En los próximos meses se comenzará a ejecutar dicho proyecto que será el encargado de gestionar los nuevos Fondos Europeos de Desarrollo Rural (FEADER). Durante los próximos cinco años, debemos lograr que el nivel de vida de los productores agropecuarios se eleve a los niveles de la población urbana de nuestra comunidad. Son **cinco años para intentar hacer**

**realidad nuevos proyectos** y alcanzar las metas que nuestro sector persigue. Hemos ser capaces de demostrar que el sector caprino andaluz es un verdadero nicho de actividad económica sostenible y generación de empleo digno. Los GDR (grupos de desarrollo rural) de la provincia se ponen de nuevo en marcha para apoyar las iniciativas de la población rural. Los ganaderos y ganaderas de caprino, así como las asociaciones, cooperativas, organizaciones agrarias, agrupaciones de productores, etc. debemos saber aprovechar esta nueva oportunidad para alzar a nuestro sector a un escalón más alto de la competitividad. Y los GDRs de Málaga ya nos han demostrado que están aquí, con nosotros, para apoyarnos en este reto. Comencemos de nuevo a caminar.



## Firmada la propuesta andaluza para el contrato tipo para la compra venta de leche de cabra.

Como todos y todas sabemos, el comercio de la leche de cabra no está regido por unos mínimos que den seguridad jurídica ni a las empresas y ni mucho menos a los ganaderos y ganaderas. En los últimos tiempos estamos siendo testigos de casos en los que los ganaderos y ganaderas **quedan totalmente desprotegidos**, como empresas que dejan de retirar leche sin aviso previo, y lo que es peor, cambian los precios acordados una vez ya han retirado la leche o incluso dejan de pagarla. También existen reiterados incumplimientos en los requisitos mínimos de calidad que marca la ley por parte de algunos ganaderos. Por todo ello, es interesante que exista un **contrato tipo de compra venta, que de cierta seguridad jurídica a ambas partes ante el incumplimiento de los acuerdos adoptados**. Para ello, el **Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, tiene un sistema de contratos tipo homologados para la compra venta de productos agropecuarios, que tratan de regular de una forma justa las transacciones comerciales de productos agrícolas y ganaderos, pero hasta ahora nunca se habían desarrollado en el sector caprino**. La Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, consciente del peso que el sector caprino andaluz tiene a nivel nacional, ha querido tomar la iniciativa y tras varias reuniones con el sector, ha consensuado una propuesta de contrato tipo para la leche de cabra, el cual ha sido enviado al MARM como base para un acuerdo nacional. Dicha propuesta fue presentada y firmada el pasado día 17 de diciembre en Sevilla con presencia del Consejero de Agricultura, D. Martín Soler. Han participado en las negociaciones **las tres organizaciones agrarias (ASAJA, UPA y COAG)**, las **cooperativas** de caprino andaluzas (representadas por **FAECA**), **FARALAND, CABRANDALUCIA** (y dentro de ella nuestra asociación con gran interés) y algunas de las **empresas que compran leche en la comunidad** (FROMANDAL, FORLACTARIA, GARCIA BAQUERO y VEGA E HIJOS).

La existencia de un contrato tipo homologado no hemos de verla como la solución a todos nuestros problemas, pero sí como una forma de **regular el comercio de un producto tan complicado como la leche**, y de servir como base para las negociaciones entre las empresas y los ganaderos y ganaderas.

En la propuesta aprobada se recogen algunas **cuestiones claves** como:

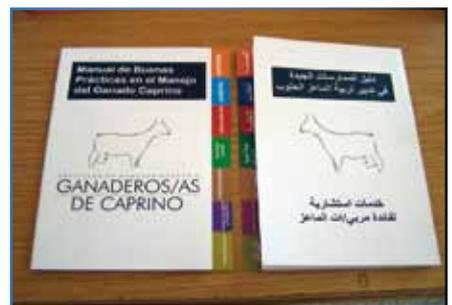
- posibilidad de fijar un precio de venta trimestralmente a lo largo de un año
- compra y pago de la leche en litros y no como hasta ahora que se media en litros y se pagaba en kilogramos con la consecuente pérdida de unas 2 ó 3 pesetas de pérdida por litro para el ganadero
- acuerdo de un precio base y de las distintas primas y/o penalizaciones por calidad
- acuerdo de las condiciones mínimas de recogida, entrega, etc. así como de la forma de la toma de muestras y del pago de ese coste y del laboratorio en el que analizan
- regula la forma de pago (hasta el día 15 del mes siguiente) y establece una garantía de cumplimiento (aval bancario u otro procedimiento que garantice la entrega de 45 días)
- uso de cuatro decimales en el precio pactado, para evitar los redondeos de dos decimales a la baja
- establecimiento de una comisión de seguimiento formada por representación de todo el sector que pueda velar por el cumplimiento de los contratos y resolver posibles conflictos

## Curso de manejo de ganado caprino en Chefchaouen (Marruecos)

El pasado mes de noviembre, del 17 al 21, la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña impartió un curso a los ganaderos de esta región de Marruecos, enmarcado dentro del proyecto de colaboración que mantiene el Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce y **Asociación de Desarrollo Local de Chefchaouen "ADL-Chefchaouen"**, la cual coordina diversos proyectos para la **Asociación Chefchaouen de Ganaderos Caprino "ACEC"**.

El curso fue impartido por tres técnicos de esta asociación y en él se dieron **conceptos básicos** de manejo, alimentación, instalaciones, sanidad, etc. Así mismo visitamos las instalaciones de la ganadería marroquí que recientemente ha adquirido ganado de pura raza malagueña.

Esperamos seguir participando en acciones de este tipo que permitan el desarrollo de nuestro país vecino Marruecos.



# vigo lait & Capella



>Capella Inicio, el primer alimento sólido para cabritas de cría.

•Vigolait es la leche maternizada especialmente diseñada para cabritos.



## Tu futuro empieza aquí y ahora Vamos a cuidarlo

Cuidamos de ti, de principio a fin en:  
Tfno: 952.179.103  
e-mail: comercial@coavic.com





La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña te ofrece las siguientes actividades y servicios

*¡asóciate!*



Esquema de Selección y Mejora de la Raza



Seleccionamos los mejores ejemplares de las ganaderías para mejorar su productividad y rentabilidad



Litros  
Grasa  
Proteínas  
Células somáticas



Difusión y Fomento de la Raza y promoción de sus productos



Formación e información al ganadero



Servicios técnicos y Programa de Calidad de la Leche



Proyectos de investigación



Representación del ganadero



Asesoramiento al ganadero