Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Málaga GaNadERa

Diciembre 2017 Nº50

Nueva sección:

- Nuestras ganaderías: Ganadería Cortijo Canija, de Casarabonela (Málaga)

Agrupaciones del sector:

- COAG: "Nuevo impulso para el avance en la calificación de explotaciones frente a tuberculosis caprina"
- AGROGANT´17, III Concurso Provincial de la Raza, IX Fiesta de la Cabra Malagueña....

artículos técnicos:

- Área de reposo I
- El consumidor ante el maridaje de vinos dulces y quesos de cabra
- Productos Lácteos Caprinos: una visión desde lo local a lo internacional
- Primer año de desarrollo del proyecto de alimentación sostenible con la Fundación Daniel & Nina Carasso

¡50 Números de **Málaga** GaNadERa!

málaga.es diputación

DeLaval

Maquinaria de ordeño
Nodrizas
para terneros y cabritos
Vagonetas de alimentación
Tanques de frío

ORDEFRIO S.L.L.

Pol. Ind. Mirador de Sierra Nevada
c/Veleta, nave 122,
18339 Cijuela (Granada)

Tlf.: 958 49 60 87
pepeortiz.ordefrio@gmail.com

Comenzamos a ver la luz al final del túnel. Si, por fin el FEADER se pone en marcha no solo a nivel de actividades (que no hemos parado) sino a nivel de cobros y comenzamos a ordenar de nuevo nuestras finanzas y con ello nuestro funcionamiento. La crisis económica en nuestra financiación (la más larga recordada en décadas) ha dejado secuelas, personal técnico muy formado que ha cambiado de sector, servicios de vanguardia que dábamos a nuestros socios y que quedan resentidos y la moral de técnicos y ganaderos que queda tocada. Pero estamos acostumbrados en este sector, que a pesar del gran potencial que tiene, siempre vivimos inmersos en altibajos y "al límite". Y como tal, saldremos de esta una vez más.

A nivel general, y en concreto en el comercio de la leche, nuestro principal indicador, la crisis comenzó a levantar hace tiempo, pero antes de alcanzar de nuevo buenas cotas y sanear las cuentas de las ganaderías, se ha estancado de nuevo y se acercan nuevos miedos, el riesgo de la subida de la producción, la falta de una sanidad que nos permita crecer en el mercado exterior o la recuperación del sector en nuestro entorno más cercano (Francia y Holanda) que dejan de crear demanda.

¿Cuándo saldremos de esta incertidumbre? ¿Será posible alguna vez trabajar en el futuro construyendo nuevas metas y no solo apagando los fuegos del día a día? Desde luego es difícil de responder a ello, pero lo que si tengo muy claro es que todos hemos de asumir y cumplir nuestros deberes:

1. Los ganaderos y ganaderas deben asumir con rotundidad el reto de la sanidad (no hay producto de calidad y garantías sin una sanidad en origen seria), la mejora genética (contamos con buenas razas pero la mayoría de los ganaderos no utiliza de manera eficiente este potencial) y la gestión de la granja (seguimos teniendo grandes deficiencias en el manejo y en la gestión diaria, y no somos capaces de llevar bien nuestras responsabilidades administrativas ni las cuentas de nuestro negocio)
2. Las empresas compradoras deben apostar de una vez por el producto de calidad, pagando un diferencial a la materia prima bien producida, fabricando productos lácteos caprinos bien diferenciados y tratando a sus proveedores como aliados.
3. La administración debe apoyar al sector mejorando fundamentalmente lo que le corresponde, disminuyendo la burocracia, facilitando y promoviendo el desarrollo y generando transparencia.

Nos quedan muchos deberes por hacer.

Nosotros seguimos trabajando a pesar de todo. Agrogant fue un éxito y mejoró todos sus números (asistencia y participación) respecto al año anterior. También hemos estado en la Feria de Villanueva de Tapia, en la Feria de Trujillo y hemos organizado el tercer concurso provincial de la raza en Vélez-Málaga. En el mes de Julio se inauguraba la Casa de la Cabra Malagueña, como referente de nuestra promoción y se ha vuelta a realizar con gran éxito la Fiesta de la Cabra Malagueña en Casabermeja, que cumple ya su novena edición. Como siempre muchas jornadas y eventos gastronómicos y seguimos creando sinergias en este sentido con entidades cercanas, como la Diputación Provincial que ha organizado el Concurso de Quesos de Málaga o La Carta Malacitana que ha retomado el Concurso de Cocina del Chivo Lechal Malagueño junto al Ayuntamiento de Archidona. La SAT Productos de la Cabra Malagueña también ha remontado la crisis y posiblemente cierre con los mejores resultados de venta de su historia. Se han realizado nuestras reuniones comarcales sobre el programa de mejora, se ha editado un nuevo catálogo de sementales ya con las primeras valoraciones genéticas de valores morfológicos de nuestros sementales, un reto que perseguíamos desde hace años, y hemos realizado el primer curso de inseminación artificial en caprino con el objetivo de difundir y fomentar la mejora.

Por ultimo destacar que el pasado mes de octubre se realizaron elecciones a la junta de gobierno de nuestra asociación y desde entonces contamos con nueva junta y nuevo presidente. Savia nueva con muchas ganas de mejorar, revisar procesos y relanzar nuestra asociación. Desde aquí le deseamos lo mejor a los que acaban de llegar y a los que se mantienen de la junta anterior y les agradecemos su trabajo al equipo saliente, en especial a nuestro expresidente, Miguel Conejo y al resto de la junta que ya no sigue, Juani Márquez, Alberto Águila, Cristobalina Cotos y Francisco Chicón. Gracias por vuestro esfuerzo ya que nos consta que habéis dirigido el barco en momentos muy difíciles.

Y a todos y todas ustedes que tengan un muy buen año 2018!!!

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

Málaga GaNadERa

SUMARIO

Instalaciones

Área de reposo I 04

Artículos técnicos

El consumidor ante el maridaje de vinos dulces y quesos de cabra 08

Productos Lácteos Caprinos: una visión desde lo local a lo internacional 11

Primer año de desarrollo del proyecto de alimentación sostenible con la Fundación Daniel & Nina Carasso 14

Ferias y certámenes

Agrogant 2017 y varias 16

Feria Vélez-Málaga 20

Nuestras Ganaderías

Ganadería Cortijo Canija, de Casarabonela (Málaga) 21

Agrupaciones del sector

COAG: "Nuevo impulso para el avance en la calificación de explotaciones frente a tuberculosis caprina". 24

Gastronomía y recetas

IX Fiesta de la Cabra Malagueña 26

Noticias gastronómicas 28

Noticias

Noticias del sector 30

Depósito legal: MA-255-2000
Publicación semestral

Dirección: Juan Manuel Micheo Puig
Redacción: Elena García González
Diseño y maquetación: Elena García González
helensoy@hotmail.com
Impresión: Gráficas Andalusí
Edita: Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña
C/El Pozuelo s/n 29160
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

Área de reposo I

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

El área de reposo o corral es una dependencia cubierta diseñada y ejecutada con la finalidad de albergar y proteger al ganado de las inclemencias meteorológicas, sirviendo como zona de descanso para el rebaño.

En este área se controlarán las condiciones ambientales con el fin de optimizar la producción y asegurar el bienestar animal, por lo que dispondrá de la superficie necesaria para que el ganado pueda desarrollar normalmente su actividad vital evitando situaciones de estrés.

A la hora de diseñar y dimensionar el área de reposo hay que considerar la especia animal, la raza y las características climáticas de la zona donde se van a realizar las instalaciones

Vista general de un área de reposo para el ganado.

Toda la información referente a las características de la zona donde se va a ejecutar la obra y de las especie animal a criar permitirán determinar la orientación más adecuada, así como la superficie, volumen, tipo de cerramientos, ventilación, etc. del área de reposo.

- **Especie a criar**
  - **Tamaño y peso del animal**
  - **Necesidades ambientales del ganado**
    - Temperatura
    - Humedad
    - Ventilación
- **Características de la zona**

IMAQ PIENSOS

Planta de producción y envases de pienso compuesto

Teléfono: 952 717 172
e-mail: ivegas@intemaq.com

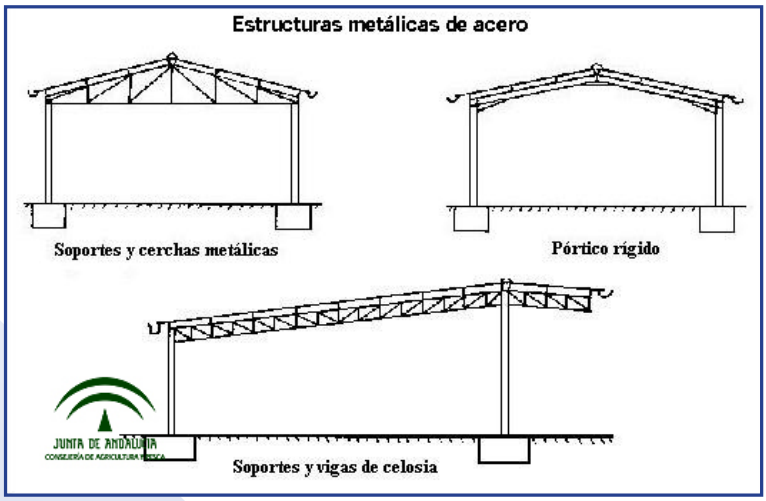
Dirección factoría: C/ Carpinteros, s/n.
29300 Archidona (Málaga)

WWW.INTEMAQ.COM

1. Elementos constructivos

1.1. Estructura resistente

La estructura resistente sirve de soporte al material de cubierta y a los cerramientos, resistiendo los esfuerzos que éstos generan y transmitiéndolos a la cimentación y al terreno. Un buen diseño y cálculo de la estructura resistente es fundamental para asegurar, con el menor coste posible, una larga vida útil y correcta funcionalidad de las instalación. Los materiales más empleados en las construcciones ganaderas para la ejecución de la estructura resistente son el acero y el hormigón armado.



Diferentes soluciones constructivas realizadas con estructuras de acero.

Acero.

Se caracteriza por **una elevada resistencia, tanto a la tracción como a la compresión, lo que permite realizar estructural ligeras** salvando grandes luces. Una de las grandes **ventajas** del acero es la **facilidad de ejecución y la posibilidad de reutilización** que tiene. En contra presenta desventajas como el deterioro en ambientes agresivos, elevado coeficiente de dilatación y bajo poder aislante.

El empleo de acero en las estructuras permite soluciones constructivas muy diversas, pórticos rígidos o articulados, pilares con cerchas, pilares con vigas de celosía, etc.

El acero se puede trabajaren talleres especializados para conformar unidades constructivas que posteriormente se montarán en obra. Esto permite un elevado control en la ejecución, así como realizar tratamientos especiales para aumentar su vida útil.

Nave para alojamiento de ganado realizada con estructura metálica de acero.

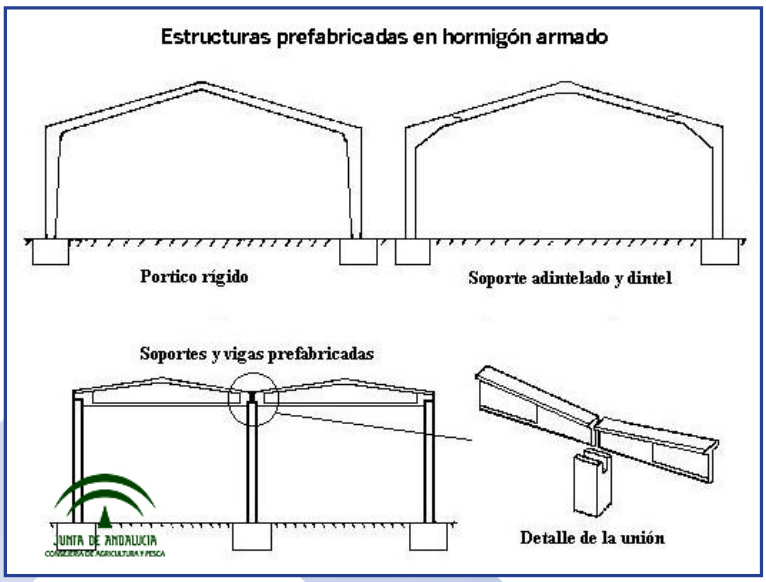
Hormigón armado.

Se compone de la unión del acero y el hormigón. El hormigón se caracteriza por una elevada resistencia a la compresión y una baja resistencia la tracción, que es compensada mediante el empleo de una armadura de acero.

Las principales características de las estructuras resistentes de hormigón armado son:

- Aúnan **resistencia mecánica** frente a esfuerzos, impactos, etc. y resistencia a ambientes agresivos.
- **Elevada vida útil**

Se puede optar por ejecución "in situ" o por el empleo de elementos prefabricados. La primera opción se suele emplear para realizar pórticos ortogonales rígidos, pero presentan más problemas de control en la ejecución. Los elementos prefabricados, al realizarse en taller, tienen unos elevados controles de ejecución y permiten estructuras más diversas, así como salvar mayores luces. Las estructuras prefabricadas de hormigón armado más empleadas en instalaciones ganaderas son los pórticos rígidos, los soportes adintelados y dintel y los pilares con vigas prefabricadas.



Diferentes soluciones constructivas con hormigón armado.

En general, estas estructuras son más pesadas y permiten salvar luces menores que las de acero, sin embargo son más resistentes a ambientes corrosivos y poseen mejores características de aislamiento térmico.

Estructura de hormigón armado,
en este caso en una zona de almacén

Otros materiales.

Los más empleados son los **ladrillos** y los **bloques de hormigón.** Se emplean como cerramiento y soporte para los elementos de cubierta, lo que se conoce como **construcción con muro de carga**. Estas construcciones suelen ser baratas y fáciles de realizar, pero presentan problemas de versatilidad, luces reducidas, riesgo de que las cubiertas se desprendan por el viento, etc.

Otro material frecuentemente empleado ha sido la **madera**. Esta es ligera, fácil de trabajar y posee un elevado grado de aislamiento térmico, pero presenta el inconveniente de ser sensible a las agresiones del medio, permite luces pequeñas, aunque esto con el empleo de laminados ha sido solventado, y puede ser reservorio de microbios, parásitos y hongos perjudiciales para el ganado. De ahí que en caso de ser empleada como elemento resistente, aunque en nuestras comunidad autónoma no es normal, requiere de tratamientos que eviten su prematuro deterioro y que pueda ser fuente de posibles contaminaciones y problemas sanitarios para el ganado.

FLACO
Sistemas de Ordeño

www.flaco.es

Zarrias Ganadera S.L
MATERIAL GANADERO

c/Mª Goiry,72 - Bajo 7, 18015 GRANADA
Tlf.: 606 06 65 01
zarriasganadera@hotmail.com

El consumidor ante el maridaje de vinos dulces y quesos de cabra

por RUIZ, F.A.[1]; VIDA, M.L. [2]; COLOMBO, S. [1], LOPEZ INFANTE, I. [3]; UREÑA, L.P. [1]
[1] Área de Economía y Sociología Agrarias, IFAPA Centro Camino de Purchil, Camino de Purchil s/n, 18008, Granada, franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es
[2] ETSIA, Universidad de Sevilla, Ctra. Sevilla-Utrera km.1, Sevilla
[3] Área de Ingeniería y Tecnología Agroalimentaria, IFAPA Servicios Centrales, Sevilla

Introduccion

El vino ha sido el producto agroalimentario con mayor éxito en el maridaje con queso, apareciendo combinaciones que se pueden calificar como muy tradicionales, es el caso del vino tinto con queso de oveja curado, del vino blanco con los quesos de cabra y de los dulces con quesos azules (Ruiz et al., 2015). Estas combinaciones tradicionales se podrían calificar como genéricas, y no recogen la diversidad existente ni en el mundo de los vinos ni en el de los quesos, y en nuestro caso de los quesos de cabra andaluces.

Andalucía es reconocida por sus vinos dulces, siendo la provincia de Málaga, las comarcas de Jerez de la Frontera (Cádiz) y Montilla (Córdoba) las zonas de producción más importantes. La "DOP Vinos Montilla-Moriles" recoge entre los productos amparados por esta denominación los siguientes vinos dulces: Vinos de licor dulces, como el Vino Dulce Pedro Ximenez y Vinos generosos de licor, como el Pale cream. En la DOP "Vinos de Jerez" los vinos son: Dulces naturales Moscatel y Pedro Ximenez. En Málaga, la "DOP Vinos de Málaga" elabora principalmente vinos dulces con las variedades de uva blanca Pedro Ximénez y Moscatel. A partir de estas variedades de uva se elaboran una diversidad de vinos destacables: vinos tranquilos dulces y secos; vinos de licor: dulce natural, maestros, tiernos, etc..

A la diversidad de vinos dulces existentes como queda marcada en el párrafo anterior, hay que unir la de los quesos de cabra que se elaboran en las queserías andaluzas. Cada vez más la innovación y la diversificación son uno de los pilares de desarrollo de las pequeñas y medianas queserías. A los quesos tradicionales de coagulación enzimática con diferentes grados de maduración, hay que unir quesos azules (Foto 1), lácticos y pastas blandas, entre otros. Para el caso del maridaje con vinos dulces, la bibliografía especializada da como la mejor opción los quesos azules (Plaza de la Hoz, 2006), que en el caso de los quesos de cabra, ya están elaborando varias queserías en Andalucía.

Foto 1: Queso azul de cabra

Además de esta opción gastronómica muy general, los trabajos científicos o de experimentación sobre análisis del maridaje de quesos de cabra con vinos dulces prácticamente no existen, siendo un campo en el que se debe trabajar y ahondar, debido a la importancia que ambos productos, y sectores, tienen en nuestra región.

El proyecto TRANSFORMA "Innovaciones en el manejo de los sistemas ganaderos andaluces y en la comercialización de sus productos" (2016-2018), que coordina el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria y Pesquera y de la Producción Ecológica (IFAPA), dentro de una de sus actuaciones o subproyectos, tiene como objetivo la búsqueda de sinergias de consumo entre los quesos de cabra y otros productos agroalimentarios andaluces, entre éstos los vinos dulces.

El presente trabajo muestra los resultados de la valoración acerca de la preferencia organoléptica, por parte de consumidores finales, sobre distintos maridajes de quesos de cabra y vinos dulces andaluces.

1. Selección de vinos, quesos y consumidores

El experimento ha consistido en la evaluación del maridaje de tres quesos de cabra, y tres tipos de vinos dulces con una concentración de azúcares variable. Los tres quesos de cabra seleccionados han sido: Queso semicurado, Queso azul y Queso curado leche cruda en aceite, todos de coagulación enzimática. Mientras que los vinos dulces utilizados, de menor a mayor contenido en azúcares han sido: Vino dulce natural moscatel, Vino tierno moscatel y Vino dulce Pedro Ximenez. En la Tabla 1 se hace una descripción organoléptica de los quesos y vinos dulces maridados.

Tabla 1. Descripción sensorial de los vinos dulces y los quesos utilizados en el experimento

VINOS DULCES		QUESOS	
Dulce Natural Moscatel	Vino elaborado con la variedad Moscatel de Alejandría, con un contenido en azúcares de 170 g/l. De color dorado, brillante, aromas a fruta madura, notas tropicales y amieladas, floral. Sabroso en boca, especiado y varietal.	**Semicurado**	Color blanco-ceroso. Textura cremosa Aroma lácticos a mantequilla, notas muy suaves a frutos secos. Sabor algo ácido, y apreciaciones dulces
Dulce Natural Moscatel con crianza	Vino elaborado con unas pasificada de la variedad Moscatel de Alejandría, sometido a crianza de 12 meses en botas de roble americano y con un contenido en azucares de 280 g/l. Ámbar oscuro. Muy potente en nariz con notas de frutos secos, uvas pasificadas, tostados, miel. En boca es muy dulce aunque no resulta excesivo, untuosos, sabroso, con una acidez que equilibra muy bien el contenido en azúcares. En retro nasal salen también los frutos secos y tostados. Tiene un final largo y muy agradable	**Azul**	Queso de cabra de corteza natural, al corte pasta cerrada con algunos ojos irregulares en las zonas donde aparece el Penicilium Roqueforti. De color marfil y vetas verde-azuladas. Aroma a mantequilla y moho. Textura cremosa. En boca sabor dulce al principio con notas saladas al final. Persistencia media-alta
Pedro Ximenez	Vino dulce natural elaborado con uvas pasificadas de la variedad Pedro Ximenez con un contenido en azúcares de 290 g/l. Vino límpido y brillante, con una gama de colores que va desde ámbar hasta caoba intenso y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación características de la uva Pedro Ximénez asoleada, dulce, suave y aterciopelado en el paladar.	**Curado aceite en corteza**	Color blanco-marfil en pasta. Textura granulosa, untosa, algo gomosa. Aromas a aceite de oliva, ácido propiónico y a animal suave. Sabor algo salado y ácido

Para la realización del ensayo se ha trabajado con 119 consumidores finales, no entrenados, pertenecientes a las provincias de Sevilla (52), Córdoba (39) y Granada (28).

En total se han valorado sensorialmente las 9 combinaciones resultantes entre los tres quesos y los tres vinos (Foto 2), y para ello se ha utilizado una escala lineal de 7 puntos que mide el grado de aceptación del maridaje propuesto. Dicha escala va desde Punto 1 "No me gusta absolutamente nada" al Punto 7 "Me gusta muchísimo" . Además, se ha realizado una encuesta sobre hábitos de consumo, compra y preferencias de quesos madurados y vinos dulces.

Foto 2: Vinos y quesos preparados para realizar la cata experimental

2. Opinión sobre el maridaje de quesos con los vinos dulces

A pesar de la tradición existente en Andalucía respecto a la elaboración de vinos dulces, el consumo por parte de las personas que han participado en la actividad es relativamente bajo. La mayoría de ellos solo lo consume en "Eventos especiales" (61,34% de consumidores), el 14,3% no lo consume nunca y el 8,4% de ellos "1-2 veces al mes". El bajo consumo de los vinos dulces se refleja también en las actividades de maridaje de diferentes alimentos llevadas a cabo por restaurantes y tiendas delicatessen. Al preguntar a los consumidores si han realizado alguna vez alguna prueba de maridaje con vinos dulces, el 83,2% respondió que no, y el 16,8% respondió que si.

Debido a la falta de información en la bibliografía con respectoa los maridajes de vinos dulces y quesos, es de interés determinar las expectativas o ideas previas de los consumidores al respecto. En la Figura 1 se muestra la preferencia de los consumidores sobre el maridaje del vino dulce y el queso, en función del animal de procedencia de éste. El queso de cabra es por excelencia el que mejor combina con un vino dulce, según la opinión de los entrevistados.

Tampoco la bibliografía deja claro qué tipo de queso usar según el grado de maduración del queso, pero sí que el queso azul es el que mejor marida con este tipo de vino (Plaza de la Hoz, 2006). Al preguntar a los consumidores sobre esta cuestión, su preferencia se dirige a los quesos curados y semicurados (Figura 2), a pesar de que existe un gran desconocimiento al respecto.

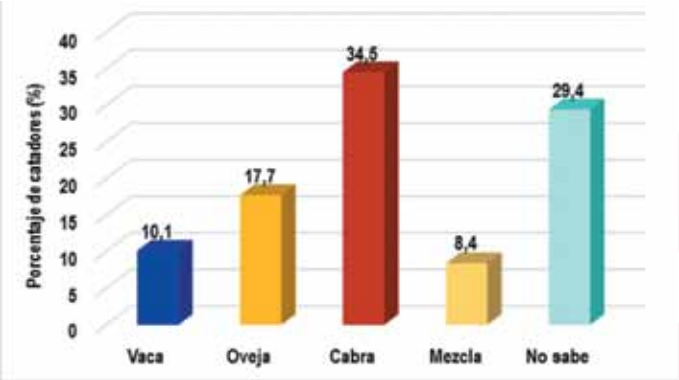


Figura 1: Preferencia de maridaje de vino dulce y queso en función del animal de procedencia de éste (en %)

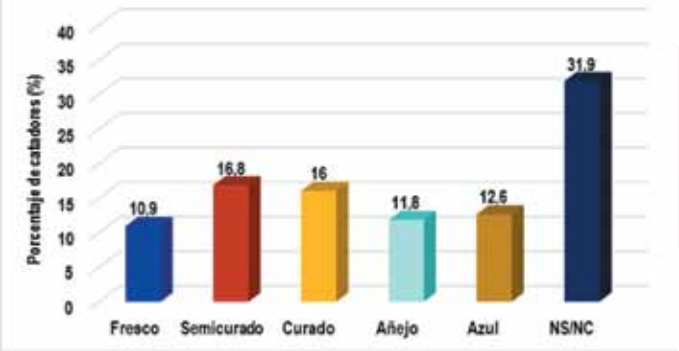


Figura 2. Preferencia de maridaje de vino dulce y queso en función del grado de maduración de éste (en %) (n = 119 consumidores finales)

3. Preferencias sensoriales

A los datos sensoriales obtenidos en las catas se les ha realizado el consiguiente análisis estadístico, empleando el paquete de software estadístico IBM SPSS Statistics 24, obteniendo como resultado de cada uno de los maridajes los rangos promedios de las puntuaciones (Tabla 2).

Los resultados muestran cómo el maridaje de queso de cabra curado en aceite y vino dulce natural (M7), ha sido el peor valorado en cuanto a la preferencia sensorial de los consumidores, en contraposición con el maridaje de queso de cabra azul con vino Pedro Ximénez (M6), que ha sido el mejor valorado y por tanto el preferido por el consumidor, aunque con escasa diferencia (en cuanto a su rango promedio) con respecto al maridaje de queso de cabra azul y vino dulce natural moscatel con crianza (M5).

Por tipo de queso, para el queso semicurado de cabra la mejor opción sería con un Vino Dulce Natural; en el caso del Queso Azul el Pedro Ximenez y finalmente para el queso de curado de leche cruda también sería el Pedro Ximenez la mejor opción (Foto 3). Si se toma como referencia el vino, para el dulce natural el mejor queso que marida sería el semicurado de cabra, para el Dulce Natural Moscatel con crianza el queso azul, al igual que para el Pedro Ximenez.

En líneas generales, si analizamos las puntuaciones de cada tipo de queso, observamos como el rango promedio de las puntuaciones mejora (en su percepción sensorial por el consumidor) a medida que se trata de un maridaje con un vino con mayor contenido en azúcar. Por ello, se aconseja a los interesados en combinar vinos dulces con diferentes tipos de quesos de cabra, empleando vinos con mayor concentración de azúcares, como los elaborados con uvas pasificadas por ejemplo un Pedro Ximenez, en quesos de cabra con mayor intensidad organoléptica. En este tipo de maridaje se busca justo el contraste entre los azúcares del vino y la potencia de sabor que le da la sal y la aparición de los diferentes componentes originados durante la maduración del quesos de cabra (ácidos grasos, proteínas protealizadas, …).

Maridaje	Rango promedio
M1: Cabra semicurado Vino Dulce Natural	5,18
M2: Cabra semicurado Vino Dulce Natural Moscatel con crianza	5,06
M3: Cabra semicurado Vino Pedro Ximénez	5,08
M4: Cabra azul Vino Dulce Natural	4,71
M5: Cabra azul Vino Dulce Natural Moscatel con crianza	5,37
M6: Cabra azul Vino Pedro Ximénez	5,38
M7: Cabra curado aceite Vino Dulce Natural	4,25
M8: Cabra curado aceite Vino Dulce Natural Moscatel con crianza	4,88
M9: Cabra curado aceite Vino Pedro Ximénez	5,11

Tabla 2: Rangos promedios de las puntuaciones de los nueve maridajes

Foto 3: Vino Pedro Ximenez opción mejor valorada para el maridaje de quesos de cabra

Este ensayo ha sido el primer paso dado en la búsqueda de sinergias entre ambos productos. Actualmente se está realizando el mismo experimento con restauradores y productores de queso y vino, cuya información contrastaremos con estos resultados y serán publicados en próximos números de la revista.

4. Bibliografía

• Plaza de la Hoz, P. 2006. Vinos y quesos acierta en la elección. Ed. Internacionales Universitarias, 179 pp.

• Ruiz, F.A.; Navarro, L.; Pérez, C.; Gómez, C. y Moreno, P. 2015. El queso de cabra y su maridaje con otros productos del territorio. Málaga ganadera, 46: 6-8.

5. Agradecimientos

Esta actividad ha sido financiada por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional en un 80% dentro del Programa Operativo FEDER Andalucía 2014-2020.

Productos lácteos caprinos: una visión desde lo local a lo internacional

por RUIZ, F.A.[1]; FERNANDEZ, J.[2]; COLOMBO, S.[1], PLEGUEZUELOS, J.[3],UREÑA, L.P.1, LOPEZ, A. [4]

[1] Área de Economía y Sociología Agrarias, IFAPA Centro Camino de Purchil, Camino de Purchil s/n, 18008, Granada, franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es

[2] Asociación Nacional de Criadores de Caprino de Raza Murciano Granadina. Ctra.de Atarfe-Fte Vaqueros, km. 1,5 18340 Fuente Vaqueros (Granada)

[3] Sociedad Cooperativa Agraria "Los Filabres". Pol. La Redonda, nave 1. 04271 Lubrín (Almería)

[4] Área de Alimentación y Salud, IFAPA Centro Hinojosa del Duque. Carretera El Viso, Km. 15, 14270 Hinojosa del Duque, Córdoba

1. Introduccion

Andalucía es líder en el sector caprino, y no solo a nivel nacional sino también europeo, como lo marcan las cifras de producción y censo de animales que publica periódicamente el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. A pesar de estos datos y de ser un sector estratégico en muchas zonas andaluzas, aún necesita un fuerte empuje en diferentes aspectos relacionados, entre otros, con la transformación y comercialización de sus productos.

Foto 1: Preparación de los talleres sensoriales de queso cabra DOPs

Partiendo de este punto, el pasado día 23 de noviembre se celebraron unas Jornadas en el IFAPA de Camino de Purchil (Granada), bajo el título "Productos lácteos caprinos: una visión desde lo local a lo internacional" dirigidas a ganaderos, queseros y técnicos, y cuyo objetivo fue mostrar casos prácticos de éxito en el sector caprino de diferentes zonas del Mundo, España y Andalucía. A las mismas asistieron un total de 70 personas y expusieron sus casos y trabajos 10 ponentes de diversa índole: investigadores, técnicos y queseros. Las Jornadas se cerraron con una serie de talleres sobre análisis sensorial de quesos de cabra de las diferentes DOPs presentes en las jornadas (Foto 1) y maridaje que quesos de cabra y vinos andaluces. Estas Jornadas forman parte del proyecto TRANSFORMA "Innovaciones en el manejo de los sistemas ganaderos andaluces y en la comercialización de sus productos" (2016-2018), que coordina el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria y Pesquera y de la Producción Ecológica (IFAPA).

En este artículo se expondrá las conclusiones de cada una de las ponencias impartidas y de las mesas redondas organizadas en las jornadas.

2. Un toque exótico de inicio

El **sector caprino en Japón** parte de una situación de mínimos, tras un censo de 680 mil cabras tras la Segunda Guerra Mundial en la actualidad el país no tiene más de 20 mil cabras de raza Saanen o cruces de esta con la raza local Shiba. Desde el Ministerio de Agricultura japonés se está intentando impulsar la actividad caprina en las zonas rurales con objeto de mejorar la economía de estas áreas, y también por las características nutricionales y tecnológicas de la leche de cabra y sus productos transformados. El **Dr. Yoshiaki HAYASHI** de la Universad de Meijo fue el ponente de esta intervención sobre el sector caprino en Japón.

En **Egipto** la ganadería caprina está ligada a los rebaños ovinos, con varias razas autóctonas para la producción de carne y/o leche. Sus sistemas de producción siguen muy ligados al pastoreo y a grupos poblacionales concretos como los bereberes. El **Dr. Hossam E. Rushdi** de la Universidad de El Cairo mostró como la leche de cabra es usada principalmente para el autoconsumo, aunque comienzan a aparecer algunas empresas lácteas interesadas en este producto.

3. Leche de cabra alimento funcional

La **Dra. Mª José Muñoz Alferez** del Departamento de Fisiología y del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos "José Mataix" de la Universidad de Granada con su ponencia **"La leche de cabra en la dieta Mediterránea: Beneficios nutricionales"** fue una de las sensaciones de las jornadas. El equipo de investigación al que pertenece, AGR 206, lleva 20 años investigando sobre las cualidades nutricionales de la leche de cabra. En su intervención hizo un recorrido por los resultados obtenidos en estos años:

"…El tamaño de los glóbulos grasos de la leche de cabra es muy pequeño, son atacados más fácilmente por la enzimas digestivas y por tanto la velocidad de digestión es mayor. Los ácidos grasos son fácilmente absorbibles en el intestino y una fuente rápida de energía, no siendo almacenados como tejido adiposo. Además, la grasa de la leche de cabra disminuye los niveles de colesterol total y mantiene unos niveles adecuados de triglicéridos y transaminasas (GOT y GPT)…"

"…En relación a la proteína, la caseína de la leche de cabra contiene menos del tipo alfa 1 como sucede en la leche de mujer, que son las responsables de la mayoría de las alergias a la leche…"

"…Respecto a su composición mineral la leche de cabra es rica en calcio y fósforo siendo altamente biodisponibles y de fácil depósito en hueso. Así mismo, presenta mayor cantidad de cobre, zinc y selenio micronutrientes esenciales para defensa antioxidante y prevención de enfermedades neurodegenerativas.El consumo habitual de la leche de cabra en individuos con anemia por deficiencia de hierro mejora su recuperación…"

4. Las DOPs de queso de cabra en España

Otra de las sesiones fue dedicada a las Denominaciones de Origen Protegidas de queso de cabra españolas. **Cuatro de las cinco DOPs de queso de cabra estuvieron presentes: Queso de Murcia y de Murcia al vino** (Dr. Eduardo Haba), **Queso Ibores de Extremadura** (D. Fco. Javier Jiménez), **Queso Majorero** y **Queso Palmero de Canarias** (Dra. Mª Rosario Fresno). La mesa con el título "Luces y sombras de las de las DOPs de queso de cabra en España", estuvo dirigida principalmente a destacar los aspectos positivos y negativos de contar con esta marca de calidad para este producto. Entre los puntos positivos destacaron: i) defensa de un modelo completo de producción (razas caprinas, recetas, territorio…), ii) mejor precio para la toda la cadena, iii) profesionalización del sector y iv) mayor presencia en mercados nacionales e internacionales. En cuanto a las sombras: i) desconocimiento por parte de los consumidores del concepto de DOP, ii) presencia en el mercado de productos similares, iii) a pesar de la mejor rentabilidad existe problemas en el relevo generacional de las ganaderías, y por tanto en el futuro de las DOPs.

5. Experiencias de nuevos emprendedores

Finalmente la última mesa se centró en nuevos emprendedores en el sector del queso de cabra andaluz. En ella participaron un total de **4 queserías andaluzas instaladas en los dos últimos años**, y cuyos maestros queseros han sido formados en el curso de Especialista en Quesería que se imparte en el IFAPA de Hinojosa del Duque.

La **quesería "Flor Bermeja"** es un proyecto empresarial ubicado en el municipio malagueño de Villanueva del Trabuco. En ella se elabora con leche de raza Malagueña una gran variedad de quesos, con especial atención a los quesos de coagulación láctica, y con una venta en mercados de cercanía. Dª Melania Pico, su maestra quesera, indicó que la búsqueda de una opción laboral y la importancia de la ganadería caprina en la zona, impulsaron a este grupo de jóvenes a instalarse.

Rodolfo del Río Lameyer es el creador y maestro quesero de la **quesería "Welldone"**, situada en Espartinas (Sevilla) que hace una apuesta clara hacía la valorización de la leche de cabra autóctona Florida a través de la elaboración de quesos, principalmente de coagulación láctica, y con canales de comercialización de Km. 0. En su breve experiencia ha recibido un premio al mejor queso de cabra en el III Concurso Internacional de Queso de Cabra Capraespaña. Rodolfo también realizó una defensa sobre la importancia del asociacionismo dentro del sector y de su experiencia en QUERED.

Los quesos ecológicos son el producto de la **quesería "La Vieja Buchaca"** en el municipio granadino de Huetor Santillán. El aprovechar la leche ecológica de sus cabras llevo a esta pareja de emprendedores, Rocío Blanco y José Antonio Gálvez, a establecer su quesería a finales de 2014. Ambos continúan formándose para diversificar y mejorar su producción quesera, señalando la importancia que esta formación continua tiene en el funcionamiento y evolución de su quesería. Su mercado son tiendas y mercados especializados en productos ecológicos. Sus quesos recibieron este año 2017 un tercer premio al queso ecológico en Gourmet Quesos.

Finalmente la **quesería "Quesos y besos"** en Guarromán (Jaén) es el sueño de Silvia Peláez y Francisco Romero. En ella transforman desde hace 3 meses la leche de cabra Malagueña del padre de Francisco. El dar un cambio en su vida y la de sus hijos, hizo que esta pareja emprendedora se decidiera a dar un giro de 180 º. Con una variedad importante de quesos y la promoción a nivel provincial a través de la marca "Degusta Jaén", su quesería va dando pasos hacia adelante en la consecución de su sueño.

Agradecimientos: Esta actividad ha sido cofinanciada por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional dentro del Programa Operativo FEDER Andalucía 2014-2020.

ACTIVIDADES TURÍSTICAS

EN LA

Casa de la Cabra Malagueña

CENTRO DE INTERPRETACIÓN

CASABERMEJA (MÁLAGA)

¡CONVIÉRTETE EN UN AUTÉNTICO MAESTRO QUESERO, PON A PRUEBA TUS SENTIDOS Y VUÉLVETE UN EXPERTO CATADOR DE QUESOS O HAZTE CABRERO POR UN DÍA Y PRESUME DE FOTOS!

Consulta nuestra web para visitas programadas: www.cabrama.com

Si quieres formar tu propio grupo consulta fecha y precios en:

CORREO ELECTRÓNICO: TURISMO@CABRAMA.COM

TELÉFONO: 619 46 25 25

fundación daniel & nina carasso

Afiliada a la Fondation de France

málaga es diputación

¡málaga

Primer año de desarrollo del proyecto de alimentación sostenible con la Fundación Daniel & Nina Carasso

por Eduardo Morales Jerrett,
Técnico Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

La Casa de la Cabra Malagueña, con más de cuatrocientas visitas, es la indudable protagonista de las actividades del proyecto

Se cumple un año de la puesta en marcha del proyecto **"Estrategias de transición hacia un modelo alimentario más sostenible en la provincia de Málaga. Contribución de la Cabra Malagueña"**, financiado por la Fundación Daniel & Nina Carasso y que cuenta con la colaboración de la Universidad de Sevilla, la SAT Los Productos de la Cabra Malagueña, el Ayuntamiento de Casabermeja y el sindicato caprino francés FRESYCA. **Este proyecto, de tres años de duración, plantea el reto de establecer una alianza entre productores y consumidores del que ambas partes resulten beneficiados.**

Autoridades en la inauguración de la Casa de la Cabra

Intervención de Dª Eva Torremocha de la Fundación Daniel & Nina Carasso durante la inauguración

Dentro del amplio abanico de actividades previstas, destaca el desarrollo de actividades turísticas y promocionales que promueven la raza y sus productos.

El pasado **18 de julio** se inauguró la Casa de la Cabra Malagueña, en un acto que contó con la presencia de numerosos invitados.

En la **inauguración**, el alcalde la localidad, D. Antonio Artacho Fernández y otros concejales de la corporación así como el Vicepresidente de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, D. Francisco Chicón Podadera, estuvieron acompañados de D. José Luis Ruiz Espejo, Delegado Provincial del Gobierno en Málaga; Dª. Mª Monsalud Bautista Galindo, Delegada Provincial de Cultura, Turismo y Deporte en Málaga; D. Francisco Javier Salas Ruiz, Delegado Provincial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural en Málaga; D. Francisco Oblaré Torres, Diputado Delegado de Fomento e Infraestructuras y de Dª Eva Torremocha, Responsable del programa de Alimentación Sostenible España de la Fundación Daniel & Nina Carasso.

Desde ese momento se ha puesto en marcha una **programación de actividades turísticas y promocionales** que tienen como objetivo final un mayor conocimiento, por parte de la sociedad , de nuestra raza, nuestro modelo sostenible de producción y las ventajas del consumo de los productos del caprino.

La oferta, dirigida a niños y adultos, incluye la visita guiada al centro, talleres de elaboración de queso fresco, catas guiadas de queso de Málaga, y pastoreo con las cabras. Todo ello se complementa con la visita a los monumentos más emblemáticos de Casabermeja y la posibilidad de consumir nuestros productos en los establecimientos hosteleros de la localidad.

Visita de grupo de británicos

Grupo de niños celebrando un cumpleaños con las actividades de la Casa de la Cabra

Desde su inauguración, la Casa de la Cabra ha recibido más de 400 visitas, destacando la presencia de grupos de Málaga pero también de visitantes de otras latitudes como Británicos, Finlandeses, Rusos u otros. Estas visitas también han contado con el apoyo de la Diputación de Málaga, mediante el proyecto **"Promoción y divulgación de la raza caprina malagueña y su material genético. Casa de la Cabra Malagueña y actividades turísticas".**

Durante el segundo año de ejecución del proyecto se pretende consolidar estas actividades y extenderlas a otras comarcas de la provincia, de tal manera que la experiencia adquirida pueda ser aprovechada por otros pueblos y ganaderos de CABRAMA. En este sentido, se pretende la creación de una Ruta de Queserías de nuestros asociados.

Paralelamente, se ha elaborado un protocolo para visitas a centros escolares de Málaga, estando previsto que se empiecen a realizar estas actividades a partir del próximo mes de enero. Llevando la Cabra Malagueña a nuestros colegios, cumpliremos uno de los principales objetivos de este proyecto, que **los niños y niñas malagueños nos conozcan y comprendan la importancia de un mundo rural vivo**.

Por otro lado, el resto de ejes sobre los que gira el proyecto, la **elaboración de productos por parte de los ganaderos en la planta láctea de la SAT Los Productos de la Cabra Malagueña y el estudio de las posibilidades de conversión de las ganaderías a modelos de producción ecológicos,** continúa el calendario previsto, habiéndose obtenido interesantes resultados. Todas estas actuaciones seguirán desarrollándose durante el año que ahora comienza, centrándose las actuaciones en la transferencia al sector de los resultados obtenidos.

PROYECTO: "Estrategias de transición hacia un modelo alimentario más sostenible en la provincia de Málaga. Contribución de la Cabra Malagueña."

Apoyo a la transformación y comercialización

Actividades turísticas para sensibilización social

Transición a modelos de producción más sostenibles

Si estás interesado en alguna de las actividades de este proyecto contacta en: cabrama@cabrama.com

fundación daniel & nina carasso
Afiliada a la Fondation de France

Agrogant 2017

XXVIII EDICIÓN DEL CONCURSO-SUBASTA NACIONAL Y X CONCURSO DE PRODUCCIÓN DE LA RAZA CAPRINA MALAGUEÑA

Del 2 al 4 de junio de 2017 en la localidad de Antequera, ha tenido lugar Agrogant´17 (Feria Agrícola y Ganadera de Antequera).

Los orígenes de esta feria se remontan a 1856 y nació con el objetivo principal –tal como anunciaba un bando municipal de la época- "multiplicar las transacciones mercantiles, proporcionando elementos de vida y prosperidad a la industria, agricultura y ganadería". Actualmente esta feria se ha convertido en uno de los eventos de estas características más importantes dentro y fuera de Andalucía. El alcalde de Antequera, Manuel Barón; la teniente de alcalde de Cultura, Ferias y Patrimonio Histórico, Ana Cebrián; el director de la Oficina Comarcal Agraria, Vicente Jiménez; y la directora de Sabor a Málaga, Leonor García-Agua; acudieron a la inauguración del recinto ferial. 36 productores agroalimentarios de la provincia participaron en la Feria Sabor a Málaga. En cuanto a la parte lúdica, la Feria de Primavera contó con numerosas actuaciones para todos los públicos durante todo el fin de semana.

La Cabra Malagueña celebró en esta edición de Agrogant su **vigésimo octavo Concurso Subasta Nacional**, habiéndose superado con creces el número de animales participantes con respecto a años anteriores: **más de 320 animales** que se alojaron en dos carpas que sumaban un total de 1800 m² para la estancia de los animales que los dividía entre las dos actividades que hemos llevado a cabo: una carpa para el concurso morfológico y producción lechera y otra para el área expositiva de chivos y chivas para las actividades dirigidas al público infantil: "la granja escuela de la Cabra Malagueña".

Este año la exposición comercial caprina ha contado con una gran participación de empresas ligadas al sector: Ordefrío (De Laval), COAG, Agrigansur (Biona), Progasur (Nanta), Super Feed, Flaco Sistemas de ordeño, y un stand conjunto de las cooperativas: AGAMMA, AGASUR Y SAT Productos de la Cabra Malagueña.

Las **Jornadas Técnicas Caprinas** se celebraron el viernes 2 de junio en el Parador de Antequera. Tituladas **"Retos de futuro del sector caprino"** abordaron distintos temas de rebosante actualidad en el sector, cómo son: "La mejora genética como herramienta de mejora de la productividad en las granjas caprinas", "El nuevo programa de Tuberculosis en Andalucía", "Nuevas estrategias de desparasitación en ganado caprino", "Requisitos para la instalación de queserías de granja" o la "Situación actual del mercado de la leche de cabra en Andalucía".

En el ámbito de formación también se han llevado a cabo dos ponencias técnicas en el "ring" o pista de concurso, instalado en la carpa ganadera:

-Sábado 3 de junio a las 13:00 h.: D. Javier Escalona Santano, Técnico de CABRAMA ofreció una ponencia sobre **"Calificación morfológica en el ganado caprino"**, antes de que los jueces llevaran a cabo la elección en pista de la mejor cabra, la mejor primala y los mejores machos de la feria.

Jornadas Técnicas Caprinas

Vista de la entrada a la carpa

Concurso Morofológico

Concurso de Producción Lechera

- Domingo 4 de junio a las 13:30 h.: D. Juan Manuel Micheo, secretario ejecutivo de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña presentó el **VII Catálogo de Sementales y VI Catálogo de Hembras de la Raza Caprina Malagueña** con una ponencia técnica en la que explicó cómo se han de interpretar los datos recogidos en el mismo.

Al evento han asistido un total de **329 animales**, de los cuales 46 machos y 210 hembras, han participado en 7 secciones según sexo, edad y modalidad de participación. Asimismo, 73 animales han correspondido a la sección expositiva de la feria que formaban parte de la granja escuela y hembras adultas para la demostración de ordeño a máquina. Las actividades dirigidas al público infantil han sido como siempre un éxito rotundo. En la carpa de la **granja escuela** los más pequeños pudieron disfrutar de divertidas actividades como darle el biberón a un chivo, echarle de comer a las cabritas, o aprender a hacer queso de manera artesanal.

También hemos estado en el pabellón **"Sabor a Málaga"** mediante la colocación de un stand de venta al público de productos de la cabra malagueña, como son el chivo lechal malagueño y los quesos de cabra. Y como todos los años, los asistentes pudieron saborear los productos derivados de la raza en el **"Bar de la SAT Productos de la Cabra Malagueña"** con la novedad que este año se han sumado a la iniciativa las Cooperativas malagueñas AGAMMA y AGASUR.

Relación de ganaderos participantes:

- Ganadería Cortijo Algarrobo, criador: Miguel Conejo Postigo (Álora)
- Ganadería El Juncal, criador: Francisco Chicón Podadera (Casabermeja)
- Ganadería Isabel Rosales, criador: Isabel Rosales Calzado (La Cala de Mijas)
- Ganadería Caprina Gastarrejones, criador: Juan L. González Rosas (Alfarnate)
- Ganadería Cortijo Los 3 niños, criador: Antonio Rodríguez García (Sedella)
- Ganadería Cortijo Canija, criador: Francisco Rubio Pérez (Casarabonela)
- Ganadería Hnos. Gaspar Trujillo, criador: Juan Andrés Gaspar Trujillo (Colmenar)

El **jurado** compuesto por D. Manuel Gutiérrez y D. Alonso López decidió otorgar los siguientes premios:

Sección 1ª: Machos jóvenes de 4 a 12 meses
Primer Premio: Francisco Rubio Pérez
Segundo Premio: Francisco Chicón Podadera
Tercer Premio: Miguel Conejo Postigo

Sección 2ª: Machos jóvenes de 12 a 24 meses
Primer Premio: Miguel Conejo Postigo
Segundo Premio: Juan Andrés Gaspar Trujillo
Tercer Premio: Francisco Rubio Pérez

Sección 3ª: Machos adultos de más de 24 meses
Primer Premio: Francisco Chicón Podadera
Segundo Premio: Miguel Conejo Postigo
Tercer Premio: Francisco Chicón Podadera

Sección 4ª: Lote de 4 hembras jóvenes de 4-12 m.
Primer Premio: Miguel Conejo Postigo
Segundo Premio: Juan Andrés Gaspar Trujillo
Tercer Premio: Antonio Rodríguez García

Sección 5ª: Lote de 4 hembras primalas
Primer Premio: Miguel Conejo Postigo
Segundo Premio: Francisco Chicón Podadera
Tercer Premio: Francisco Chicón Podadera

Sección 6ª: Lote 4 hembras adultas
Primer Premio: Miguel Conejo Postigo
Segundo Premio: Juan L. González Rosas
Tercer Premio: Isabel Rosales Calzado

PREMIO A LA MEJOR CABRA DE PRIMER PARTO: Miguel Conejo Postigo
PREMIO A LA 2ª MEJOR CABRA DE PRIMER PARTO: Francisco Chicón P.
PREMIO A LA 3ª MEJOR CABRA DE PRIMER PARTO: Francisco Chicón.

PREMIO A LA MEJOR CABRA ADULTA: Miguel Conejo Postigo
PREMIO A LA 2ª MEJOR CABRA ADULTA: Francisco Chicón P.
PREMIO A LA 3ª MEJOR CABRA ADULTA: Francisco Chicón P.

ASAJA MÁLAGA
Asociación Agraria Jóvenes Agricultores
...desde siempre con el campo malagueño

Mejores Cabras Adultas del Certamen

Mejores Primalas del Certamen

X CONCURSO DE PRODUCCIÓN

El domingo, a las 12:00 h. de la mañana tuvo lugar el segundo ordeño del X Concurso de Producción lechera.

Al final del ordeño se procedió a la suma de los pesajes de los 2 días de concurso.

Esta es la relación de las cabras ganadoras en el **concurso de producción individual** con las siguientes **producciones totales:**

- **1er premio:** 10,9 kg. de **Miguel Conejo Postigo**
- **2º premio:** 9,8 kg. de **Francisco Chicón Podadera**
- **3º premio:** 9,6 kg. de **Juan Andrés Gaspar Trujillo**

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**, premio otorgado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, resultando vencedora la ganadería de **D. Miguel Conejo Postigo.**

Como cada año, **Cabrandalucía** se concedieron los premios:

- **A la ganadería que ha producido más leche durante la campaña del 2016**

Primer Premio: **Francisco Rubio Pérez (Casarabonela)**: 895 litros en 301 días
Segundo Premio: **Francisco García Sánchez (Yunquera)**: 823 litros en 308 días
Tercer Premio: **Miguel Conejo Postigo (Álora)**: 603 litros en 256 días

- **A la ganadería más productiva en grasa y proteína en la campaña del 2016**

Primer Premio: **Francisco Rubio Pérez (Casarabonela)**: 60 kg. de grasa+proteína/cabra
Segundo Premio: **Francisco García Sánchez (Yunquera)**: 50,53 kg. de grasa+proteína/cabra
Tercer Premio: **Manuel Biedma Sánchez (Tolox)**: 47 kg. de grasa+proteína/cabra

CABRAMA también ha concedido el premio **"A la ganadería con más implicación en el programa de mejora en el 2016**", que ha recaído por cuarto año consecutivo sobre **D. Francisco Rubio Pérez de Casarabonela (Málaga).**

Posteriormente tuvo lugar la **entrega de premios**, presidida por el alcalde de Antequera, Manolo Barón, que estuvo acompañado por el primer teniente de alcalde José Ramón Carmona, la teniente de alcalde de Cultura, Ferias y Patrimonio Histórico, Ana Cebrián, la teniente de alcalde de Turismo, Comercio y Promoción para el Empleo, Belén Jiménez, el teniente de alcalde de Agricultura y Desarrollo Rural, Juan Álvarez, el teniente de alcalde de Hacienda, Juventud y Patrimonio Mundial, Juan Rosas, y la concejal de Urbanismo e Infraestructuras, Teresa Molina. Todos ellos fueron los encargados de entregar los numerosos premios repartidos, acompañados por la regidora de la Real Feria de Agosto, Pilar Parejo. También intervinieron en el acto D. José Ortiz, gerente de Ordefrio, empresa que patrocinaba los premios del concurso de producción y D. Antonio Romero de la empresa Agrigansur-Nuter Feed BIONA, que patrocinaba el premio a la mejor cabra del certamen.

Y para terminar la Feria se realizó la tradicional **comida de clausura**, en la que festejamos el éxito de la presente edición de Agrogant, en la que pudimos disfrutar de una paella por cortesía de la Ganadería Caprina Gastarrejones y otros productos aportados por los ganaderos socios.

Felicitamos a todos los ganaderos premiados por el gran nivel del certamen y damos las gracias por su colaboración a las empresas privadas participantes y a las entidades públicas como son el Ayuntamiento de Antequera, la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente y el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente que apoyan nuestro concurso nacional.

VILLANUEVA DE TAPIA 2017

Del 10 al 12 de octubre tuvo lugar la Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia, que alcanzó su 148 edición.

La Asociación de la Cabra Malagueña participó con una **exposición de 50 ejemplares de las ganaderías malagueñas de Gabriel García Aranda de Álora, Manuel Ramírez Román de Almayate-Vélez-Málaga y de Eduardo Pérez de Navarro de Arena**s. También hubo una exposición de la Raza Ovina Lojeña. Paralelamente se celebró el Tradicional Mercado de Ganado, donde se sucede la compraventa de ganado caballar.

El día 11 tuvo lugar una **Jornada de seguros agrarios sobre el sector ovino-caprino y pastos**, organizada por Cooperativas Agro-alimentarias Andalucía, donde nuestro secretario ejecutivo, Juan Manuel Micheo participó en la Mesa Redonda: "Situación del seguro. Propuestas de mejora".

Para complementar la exposición de ganado hemos llevado a cabo una **promoción de los productos derivados de nuestra raza**. Así, en la XVIII Feria Comercial Agroalimentaria, los quesos de Cabra Malagueña fueron los protagonistas, en la Cata dirigida de Quesos de Málaga, impartida por Elena García. Así mismo, en la tarde del 11 de octubre, se impartió un taller de elaboración artesanal de queso de cabra malagueña. También se instaló un stand de venta y degustación de los productos de la raza: carne de Chivo Lechal Malagueño, embutidos y quesos.

FERIA DE TRUJILLO´17

La Feria agroganadera de Trujillo 2017 se celebró del 16 al 19 de noviembre. Por segundo año consecutivo la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña participó en el **Salón de la Carne** de esta feria, con los productos cárnicos derivados de la raza amparados bajo el l**ogotipo "100x100 Raza Autóctona Malagueña"** del Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

El jueves 16 de noviembre se celebró una degustación conjunta de todas las asociaciones participantes: Razas Merina, Avileña- Negra Ibérica, Berrenda, Blanca Cacereña, Retinta, Malagueña y Verata, así como de Productos de las IGPs cárnicas de Extremadura: IGP Cordero de Extremadura, IGP Ternera de Extremadura e IGP Carne de Ávila y de Carnes de calidad en proceso de certificación: Asociaciones de Criadores de las Razas de Ovinos Precoces y Limusina. El sábado 18 de noviembre se llevó a cabo una degustación específica de nuestros productos.

LO MEJOR PARA SUS CABRAS

SUPER FEED

Chiva de cuatro meses de D. Francisco Chicón - Casabermeja - Málaga
Recriada con el Programa Super Feed

UN PROGRAMA INMEJORABLE PARA LA RECRÍA

LACTACIONES PROLONGADAS

EXCELENTES FERTILIDADES Y PRECOCIDAD EN LAS CHIVAS

GRAN SEGURIDAD EN LA LECHE (AFLATOXINAS, UREA, ETC.)

• Control de calidad en la producción de leche • Programa propio de alimentación • Destete precoz de chivas • Recria de chivas tutelada • Asesoramiento en reproducción y manejo • Optimización primeros partos • Asesoramiento en alimentación • Núcleos en cabras • Presentación en microgránulo • Correctores de fibra • Profilaxis sanitaria • Innovación en alimentación caprina • Colaboración con la Universidad • Oferta en multiparticulas de fórmula propia • Biotecnologia en nutrición • Presencia en ferias regionales • Asesoramiento en ordeño • Asesoramiento en selección genética y reposición • Mejora en parámetros lecheros • Promoción en cadenas de radio y prensa • Dietas especiales personalizadas • Programa especial células somáticas • Análisis de forrajes • Mezclas • Control precoz de aflatoxinas en leche • Test americano de detección de urea en leche • Alimentación preparto

Súbete al podium!

www.superfeed.com

SUPER FEED · Av. Mediterráneo, 14 · 28007 Madrid · Tel. 902 992 174

III CONCURSO PROVINCIAL DE LA RAZA

REAL FERIA DE GANADO DE SAN MIGUEL DE VÉLEZ MÁLAGA 2017

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña celebró su tercer concurso provincial durante la Real Feria de Ganado de Vélez-Málaga.

La Real Feria de Ganado de Vélez Málaga tuvo lugar del 28 al 30 de septiembre, donde además de la presencia de ganado caprino también hubo un Mercado Equino con compraventa.

Como viene siendo habitual, CABRAMA celebró varios talleres dirigidos al público infantil durante el transcurso de la feria, para acercar a los más pequeños al mundo de la ganadería caprina. Así celebró un taller de "Dale el biberón a un chivo", y dos talleres de elaboración artesanal de queso.

El III Concurso Provincial de la raza, en el que **participaron 4 ganaderías** se celebró el viernes 29.

Relación de ganaderos participantes:
- Antonio Jiménez Alés (AJ)
- Manuel Ramírez Román (RA)
- Eduardo Pérez de Navarro (ET)
- Gabriel García Aranda (GB)

El **jurado** estuvo compuesto por D. Francisco Chicón Podadera y D. Juan Luis González Rosas y, ganaderos de esta asociación formados en las Escuelas de Jueces de Caprino Lechero de Cabrandalucía. El jurado valoró la calidad de los ejemplares en los boxes, excepto para las secciones de mejor cabra de primer parto y mejor cabra adulta, donde los ejemplares fueros sacados a pista, y decidió otorgar los siguientes premios:

Sección 1ª: Machos jóvenes de 4 a 12 meses
Primer Premio: Antonio Jiménez Alés
Segundo Premio: Gabriel García Aranda

Sección 2ª: Machos jóvenes de 12 a 24 meses
Primer Premio: Antonio Jiménez Alés
Segundo Premio: Eduardo Pérez de Navarro

Sección 3ª: Machos adultos de más de 24 meses
Primer Premio: Manuel Ramírez Román
Segundo Premio: Gabriel García Aranda

Sección 4ª: Lote de 4 hembras jóvenes de 4-12 m.
Primer Premio: Antonio Jiménez Alés
Segundo Premio: Eduardo Pérez de Navarro

Sección 5ª: Lote de 4 hembras primalas
Primer Premio: Manuel Ramírez Román
Segundo Premio: Manuel Ramírez Román

Sección 6ª: Lote de 4 hembras adultas
Primer Premio: Antonio Jiménez Alés
Segundo Premio: Manuel Ramírez Román

Sección 7ª: Mejor Primala
Primer Premio: Manuel Ramírez Román
Segundo Premio: Antonio Jiménez Alés

Sección 8ª: Mejor Cabra Adulta
Primer Premio: Antonio Jiménez Alés
Segundo Premio: Manuel Ramírez Román

La **entrega de premios** fue llevada a cabo por la concejala de agricultura del Ayto. de Vélez-Málaga, Dª. María Santana y los miembros del jurado.

El certamen de Vélez-Málaga pone de manifiesto un año más que la comarca de la Axarquía es una comarca de amplia tradición ganadera caprina, pues una gran cantidad de ganaderos de la zona acuden cada año a visitarlo. Desde estas líneas queremos agradecer al Ayuntamiento de Vélez-Málaga por seguir apoyando la iniciativa de celebrar un concurso de carácter provincial en su municipio, y también queremos agradecer la activa participación de los ganaderos asistentes.

III Concurso Provincial de la Raza

Taller infantil de elaboración de quesos

1ª y 2ª mejor cabra adulta

Jurado, concejala de agricultura y ganaderos en la entrega de premios

Con el número 50 de nuestra revista Málaga Ganadera estrenamos sección, y es que nuestros ganaderos lo merecen. En esta sección encontrarás información detallada sobre las ganaderías pertenecientes al núcleo de selección de nuestra raza caprina malagueña.

Ganadería Cortijo Canija, de Casarabonela (Málaga)

FICHA DE LA EXPLOTACIÓN

Nombre de la explotación: Cortijo Canija, siglas: CI
Nombre de ganadero: Francisco Rubio Pérez (padre) y Francisco Rubio Trujillo (hijo)
Dirección: Arroyo de las Cañas
Localidad: Casarabonela
Provincia: Málaga
Teléfono de contacto: 619 73 02 58 | 616 65 84 91
e-mail: franciscorubio23@hotmail.com
Año de comienzo de la ganadería: 1976
Año de inicio en la Asoc. Cabra Malagueña: 2000

Breve historia de la ganadería:

El padre de D. Francisco Rubio Pérez era ganadero pero solamente poseía 2 cabras para consumo familiar. A Curro siempre le entusiasmó este ganado, de forma que cuando se hizo cargo de la explotación con la edad de 22 años, fue consiguiendo cabras hasta llegar al número de 50, y comenzar así con la actividad del caprino. Una vez tuvo 50 cabras montó la primera ordeñadora de la región, siendo uno de los pioneros en la provincia de Málaga en la práctica del ordeño automático.

Hicieron un **vacío sanitario** en 2010, dejando chivas aparte y suministrándole los calostros pasteurizados.

Antes del vacío sanitario, la tasa de mortalidad en la explotación era muy alta, teniendo una alta tasa de reposición para poder mantener la rentabilidad de la ganadería. Poco a poco han ido mejorando la ganadería seleccionado los mejores ejemplares. En la actualidad ya incluso pueden dedicar parte del ganado a la venta de ejemplares.

Actualmente, la ganadería es familiar, llevando la gestión D. Francisco Rubio Trujillo con la ayuda de su padre y trabajadores eventuales para aquellas tareas que lo requieren.

Censo de animales: 500 animales en total, unas 300 reproductoras con una edad media de 4-5 años, 9 machos y 200 chivas de reposición. El **índice de pureza** de la ganadería es del **97,81%** (porcentaje de animales que hay inscritos en los registros definitivos del libro, o sea los que tienen madre y abuela reconocida)

Media de producciones de leche:

	N° de hembras controladas (1)	Duración de la lactación (2)	Leche producida (3)	Leche media diaria (4)	Grasa media (5)	Proteína media (6)
Multíparas	100	308,61	953,59	3,09	5,06	3,67
Primíparas	26	272,12	672,15	2,47	5,03	3,60
TOTAL	126	301,08	895,52	2,97	5,05	3,65
30% mejor	38	393,00	1350,50	3,44	4,78	3,54

Esta ganadería ha sido la que más leche ha producido en la campaña de 2016 de toda la Asociación, así como la ganadería más productiva en grasa y proteína en dicha campaña.

Índice de prolificidad: 1,8 chivos por parto. Ocasionalmente las cabras paren 3 chivos.

Tasa de reposición: cada año dejan entre 100 y 200 chivas para reposición, ya que en la actualidad está creciendo en el número total de ejemplares.

Instalaciones: la explotación cuenta con una **nave principal** de unos 400 m2, que aúna área de reposo, sala de ordeño con 6 puntos y sala de lactancia artificial.

Cuenta con una **superficie propia** de unas 40 fanegas, utilizadas tanto para el **cultivo** avena avenate y guisante para el consumo de los animales, así como para **área de esparcimiento y pastoreo del ganado**. Dentro de esta área existe una estructura techada de 100 m2 para el ganado vacío.

En la actualidad se está llevando a cabo la **construcción de una nueva nave** para albergar al ganado, de 600 m2, que incorporará una nueva sala de ordeño así como una nueva sala de lactancia.

Galardones y premios obtenidos: En las **4 últimas ediciones** del Concurso Subasta Nacional de la Raza, la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, le ha concedido el premio **"A la ganadería con más implicación en el programa de mejora"**, debido al alto porcentaje hijas obtenidas mediante inseminación artificial.

En **Agrogant 2017** ha obtenido los premios: A la ganadería que ha producido más leche durante la campaña del 2016 y a la ganadería más productiva en grasa y proteína en la campaña del 2016; el primer premio de la sección 1ª: machos jóvenes de 4 a 12 meses y el tercer premio de la sección 2ª: machos jóvenes de 12 a 24 meses.

En **Agrogant 2016** obtuvo el tercer premio a la ganadería que ha producido más leche durante la campaña del 2015 y el tercer premio a la ganadería más productiva en grasa y proteína en la campaña del 2015.

En **Agrogant 2014** obtuvo el tercer premio de la sección 3ª: machos adultos de más de 24 meses

Sistema de explotación: semi-extensivo, ocupando 4 horas diarias para el pastoreo, durante las cuales los animales consumen avena, carretón, retama y jaguarzo.

Reproducción: la ganadería tiene **4 parideras al año** (febrero, mayo, agosto y diciembre). Lleva a cabo **inseminación artificial en un 35-40% de los animales**, con

Hembras adultas en el ordeño

Sala de ordeño

Hembra adulta consumiendo ramón

una fertilidad de un 50%.

Higiene y Sanidad: la cama se retira cada dos meses, utilizando el estiércol para la siembra. Se realizan tareas periódicas de desratización, desinsectación y desinfección, así como de desparasitación de los animales. Plan de vacunación contra la basquilla.

La ganadería tiene un alto status sanitario: está calificada como indemne de brucelosis, libre de tuberculosis y libre de agalaxia. También está en el programa contra la enfermedad de scrapie.

Desde 2010 año en que se llevó a cabo el vacío, no ha tenido ningún problema sanitario y no sufren mortalidad de los animales por enfermedad (achacan la alta mortalidad anterior a la prevalencia de tuberculosis).

Ordeño: se efectúan dos ordeños al día, con una duración de 2 h cada uno. Durante el ordeño se le aporta al ganado 200 gr./animal de pienso concentrado especial para cabras en producción. Tras el ordeño, en el área de descanso, se suministra alfalfa para evitar que los animales se tumben en el suelo y así prevenir el contagio de infecciones en la ubre. Por la tarde se suplementa la alimentación con pienso y avenate.

Organización/manejo: en la explotación trabajan padre, hijo y un trabajador eventual que ayuda en todas las tareas de la ganadería. Para mejorar la gestión productiva y reproductiva de la explotación tienen pensado adquirir la herramienta informática del **"eskardillo electrónico"** en los próximos meses.

Comercialización: toda la leche es vendida a la industria láctea Lactalis. Los 200 cabritos que se producen anualmente son vendidos íntegramente a la SAT Productos de la Cabra Malagueña.

En términos generales, ven que en los últimos años no hay una evolución de los precios de la leche y del chivo.

Futuro: en la nueva nave que están construyendo tienen previsto albergar 600 cabras, y quedarse con unas 100 cabras en la antigua nave. Aunque Curro padre se jubile en unos tres años, tiene la idea de seguir activo, porque *"no puede vivir sin sus cabras"*, piensa que *"si no tuviese cabras, estaría agobiado". "Las cabras son muy familiares y cariñosas, y uno no les puede faltar". "Tampoco puedo vivir sin mis perros, me acompañan allá donde vaya, y me esperan pacientemente, para recibirme luego echándome las patas"*. Como anécdota, comentar, que tras hacer las fotos del área de ejercicio, las cabras al ver que se iba Curro comenzaron a berrear "llamándolo para que no se fuese de nuevo".

¿Cómo cree que influye en su ganadería la mejora genética de la raza caprina malagueña?: *"Perfectamente bien, si no fuese por la mejora en nuestros ejemplares estaríamos en la ruina"*

¿Qué beneficios le aporta ser socio?: *"El principal beneficio es la mejora de la productividad de los animales, lo que ha hecho posible que nuestra ganadería sea rentable. También nos ha servido para mejorar la ganadería en el aspecto sanitario, lo que se traduce también en un aumento de la rentabilidad. El hecho de pertenecer a la Asociación le da "caché" a la ganadería, facilitando la comercialización de animales vivos."*

Animales en área de reposo

Bebedero de construcción propia

Estructura de la nueva nave

Chivos en sala de lactancia artificial

Nuevo impulso para el avance en la calificación de explotaciones frente a tuberculosis caprina

Servicios técnicos COAG Andalucía

En el último número resaltábamos dos de los retos más importantes del sector caprino lechero, la sanidad y el comercio, muy vinculados a su vez entre ellos. Deteniéndonos en el primero, subrayamos la persistente necesidad sectorial de avanzar en el control de la tuberculosis caprina y progresar en la calificación de explotaciones frente a la enfermedad, sin olvidar el imponente desafío que supone para los ganaderos abordarlo.

Una de las reivindicaciones más perseguidas por COAG Andalucía, ha sido la demanda al Ministerio de Agricultura de la elaboración y puesta en marcha de un **programa sanitario integral y específico para el sector caprino de leche**, que incluya, además de la tuberculosis, otras enfermedades relevantes que tienen un alto impacto no solo en el estado sanitario de los animales sino también en el manejo de las explotaciones y en la rentabilidad de la actividad. Esta sí constituiría una relevante medida, pues contribuiría a igualar y a elevar el estatus sanitario de la cabaña nacional de caprino y, al fin y al cabo, a aumentar la competitividad sectorial.

No obstante, los ganaderos andaluces cuentan con la posibilidad de mejorar el estatus sanitario de sus cabañas. En julio de 2008, se publicó el programa de erradicación frente a tuberculosis caprina, que puso a disposición de los titulares de explotaciones de Andalucía las normas para la ejecución de las actuaciones de calificación de sus rebaños con carácter voluntario. Sin embargo, y considerando que la participación es voluntaria, son pocos los ganaderos que han optado hasta el momento por tomar parte de este programa, entre otras razones por la falta de apoyo económico. La decisión respecto a la inclusión en el programa debe ir precedida de una profunda reflexión y un pormenorizado análisis de las características y manejo de la explotación ganadera, puesto que el inicio de las actuaciones de calificación puede traer repercusiones difíciles de prever, **dado el actual desconocimiento de la prevalencia real**.

Como ya adelantábamos desde COAG Andalucía, la Consejería de Agricultura ha puesto en marcha medidas, como la **recuperación de las indemnizaciones por los animales obligatoriamente sacrificados** en el marco del programa de erradicación, que podrían incentivar a partir de ahora la participación de los ganaderos en el programa de calificación de explotaciones. Sin embargo, debemos destacar que **hay una nueva cuestión** que, sin duda, también va a contribuir a que los ganaderos reconsideren su elección y valoren positivamente la oportunidad de iniciar las actuaciones para mejorar el nivel sanitario de su ganado respecto a esta enfermedad.

Esta nueva herramienta que la administración va a poner en marcha en muy breve espacio de tiempo consiste en **apoyar económicamente la ejecución de la prueba diagnóstica para controlar la enfermedad, por parte de los veterinarios de ADSG**. El importe máximo con el que la Consejería de Agricultura va a contribuir durante la campaña sanitaria ejecutada entre el 1 de enero y el 31 de agosto de 2018, será de 1.32€ por prueba.

Para poder emprender esta medida, se ha venido estudiando por parte de la administración la modificación del marco regulatorio de las ADSG y sus ayudas. De manera que, actualmente, se han separado la norma que regula las ayudas de la que establece los requisitos para el reconocimiento de las ADSG y además se han separado entre sí las órdenes que regulan los dos tipos de ayudas (para saneamiento obligatorio y para el programa voluntario). Así, **el día 1 de diciembre se abrió el plazo de solicitud de las ayudas, conocidas como "NO PNEEA"**, para las ADSG andaluzas, en régimen de concurrencia competitiva. En ellas se enmarcan las subvenciones que reducirán el coste para los ganaderos de la ejecución de las pruebas diagnósticas de la tuberculosis caprina.

La novedad más relevante respecto a las subvenciones es que **se convocarán todos los años**, ajustadas al presupuesto disponible y ya conocido. En "NO PNEEA", hay que destacar además que la convocatoria **contendrá las enfermedades, los conceptos y costes máximos auxiliables, demandados por el sector y consensuados con la administración**, por lo que pueden variar de un año a otro.

Se han mantenido numerosas reuniones entre COAG Andalucía y otros representantes sectoriales y responsables del Servicio de Sanidad Animal, con el objetivo principal de acordar las actuaciones sanitarias subvencionables por cada especie ganadera (bovino, caprino, ovino, porcino, aviar y acuícola) para la primera convocatoria de la nueva norma. Se concluyó incluir la prueba de tuberculosis caprina por parte de los veterinarios de ADSG para los ganaderos que estén ya en el programa de calificación o se comprometan a entrar en él en esta campaña.

Por otro lado, y como ya adelantamos en el número anterior, **el sector queda a la espera de conocer el contenido final del programa de control que actualmente se encuentra en proceso de modificación**. Esta cuestión no interferirá en la aplicación del programa para ganaderos ya incluidos en él, pero sí será un cambio para los que comiencen tras su publicación. Según la información provisional de la que disponemos, las modificaciones consistirán, en general, en ajustes técnicos, pero también **incluirán requisitos que deben cumplir las ganaderías para iniciar su participación en el programa, como que deberán contar con un mínimo de 150 animales**, con excepciones para ganaderías inscritas en asociaciones de criadores de caprino en peligro de extinción o los que inicien la actividad con animales procedentes de explotaciones ya calificadas. Además, a diferencia de lo que ocurre en la actualidad, **se va a permitir compatibilizar con la vacunación de paratuberculosis**, siempre que se comunique y que el tiempo transcurrido desde la vacunación hasta el diagnóstico sea de al menos 8 meses. Es importante recordar que se mantiene la **obligación de permanecer en el programa durante un plazo mínimo de cinco años**, aunque habrá una revisión de la evolución por parte de la administración a los dos años del inicio, y si existiese un alto nivel de infección, incompatible con la calificación, el Director General de la Producción Ganadera podrá excluir a la explotación del programa de calificación.

En opinión de COAG Andalucía, este es uno de los retos de mayor importancia para el sector caprino lechero y por ello hemos trabajado intensamente para que la administración proporcione las herramientas necesarias para el control de la enfermedad (programa sanitario, indemnizaciones, ayudas a las ADSG). Sin embargo, no debemos obviar que este esfuerzo por la elevación del estatus sanitario del ganado y, por tanto, de la calidad de la leche producida, no debe recaer exclusivamente en el productor, y necesariamente **debe acompañarse del apoyo decidido de la administración y del incremento de las remuneraciones por parte de las empresas que compran leche.**

Desde esta organización apostamos con firmeza por la implantación del programa de control de tuberculosis caprina, pero con garantías de cumplimiento de las partes implicadas. Esto significa que los ganaderos deben comprometerse contando con la seguridad del mantenimiento de las condiciones necesarias para ello por parte de la administración, como son las indemnizaciones por sacrificio obligatorio, la habilitación de mataderos, etc. Sólo de esta manera podremos alcanzar con éxito el objetivo de mejorar el estado sanitario frente a tuberculosis, de la ganadería caprina andaluza.

ORGANIZACIÓN PROFESIONAL AGRARIA

COAG Málaga

Al servicio de un medio rural vivo con agricultores y ganaderos

En defensa de las explotaciones agrarias familiares de la provincia de Málaga

C/ Ivan Pavlov, 8 Bloque 3 Bajo A Parque Tecnológico de Andalucía 29590 Campanillas (Málaga)

952 02 06 44/ 952 02 06 45
coagmalaga@coagmalaga.com

IX Fiesta de la Cabra Malagueña de Casabermeja

Del 15 al 17 de septiembre se celebró en Casabermeja una fiesta repleta de manjares: Chivo Lechal Malagueño, Quesos de Cabra, postres de leche de Cabra Malagueña...amenizada con multitud de actividades en torno a la gastronomía, el arte, el turismo y el mundo ganadero.

El evento ha sido organizado por la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y el Excmo. Ayto. de Casabermeja (Málaga), con el apoyo de la Excma. Diputación Provincial y la marca promocional Sabor a Málaga.

La fiesta dio comienzo el viernes 15 a mediodía con el arranque de la ruta gastronómica de los productos de la cabra malagueña, donde los visitantes tuvieron la oportunidad de probar 78 variedades de tapas, platos y postres, todos ellos elaborados a base de productos derivados de la cabra gracias a la participación de doce bares y restaurantes de la localidad. Cada establecimiento participó con una tapa a concurso que consistió en cocinar el Chivo Lechal Malagueño con Vino y/o Pasas de Málaga, que fue evaluada por un jurado de expertos gastronómicos pertenecientes a la Asociación Carta Malacitana en su **VII Concurso de tapas**.

Las tapas ganadoras, fueron:

- **Primer premio: Venta Pedro** **Albóndigas de Chivo Lechal Malagueño con reducción de vino dulce y pasas moscatel, elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha propia elaborado por Molino de aceite de Casabermeja y acompañado por Vino tinto Encaste de Bodegas Chinchilla con D.O.P. Sierras de Málaga**
- **Segundo premio: 1996 Bar Restaurante Alba** **Pastel tibio de Chivo Lechal Malagueño al vino tinto de Málaga y pasas, elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de Almazara Gálvez acompañada de Vino tinto joven Gadea de Bodegas Tierras de Mollina con D.O.P. Sierras de Málaga**
- **Tercer premio: Asador Puerta de Málaga** **Mollejitas de Chivo Lechal Malagueño salteadas al oloroso trajinero con ajos tiernos y pasas de Málaga elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Sierpe de Antequera y acompañado por Vino Tinto Roble Cortijo La Fuente D.O.P. Sierras de Málaga**

Han recibido **mención especial** por la originalidad de la propuesta: **Restaurante Zambra** **Risotto de queso de Cabra Malagueña y pasas con Chivo Lechal Malagueño confitado elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Almazara Gálvez y acompañado por Vino Málaga Dulce de Bodegas López García con D.O.P. Málaga**

El **pregón de la fiesta**, que se celebró el viernes a las 20 h en la Plaza de la Fuente de abajo corrió a cargo de la agro-ecóloga **Dª. Eva Torremocha**, que con sus palabras exaltó y distinguió la importante labor de los cabreros. Durante el acto, tanto la pre-

Pregón de la IX Fiesta

Premiados en el Concurso de Tapas Carta Malacitana

Primer premio Concurso de tapas

Ambiente en la Plaza de la Fuente de abajo

gonera como el alcalde de la localidad, D. Antonio Artacho, así como el Presidente de la Asociación Carta Malacitana, dedicaron unas **palabras para homenajear a D. Manuel Maeso**, precursor de la Fiesta y Presidente de Honor de la Asociación Carta Malacitana, recientemente fallecido.

Como cada año se programaron un sinfín de **talleres, degustaciones, catas y visitas turísticas guiadas.** Una de las novedades de este año es que se han celebrado unas **jornadas de puertas de abiertas** de la recién inaugurada **"Casa de la Cabra Malagueña"**, para que todos los visitantes pudieran conocer este Centro de Interpretación de la raza.

El público pudo adquirir una amplia gama de productos agroalimentarios y artesanos en el **Mercado de Quesos, productos con Sabor a Málaga y artesanía**, que se celebró durante la Fiesta.

También se celebraron los concursos de:

- **"III Concurso de Postres con Leche de Cabra Malagueña"** que este año debían ser **"Natillas"**. Este concurso se celebró el viernes 15. El jurado estuvo formado por 3 blogueras pertenecientes a la red de blogs de Sabor a Málaga. El segundo premio recayó sobre Pilar Ramírez Jurado con unas "Natillas de mango", y el primero sobre la "Natillas" de Sebastián Palomo Miranda, ambos vecinos de la localidad.

- **"IV Concurso de pintura al aire libre: La Cabra Malagueña – Casabermeja y su entorno"** organizado en colaboración con la Asociación de Artistas Plásticos de Málaga (APLAMA), cuyo presidente, Francisco Jurado y otros miembros de la Asociación actuaron de jurado, concediendo los siguientes premios:

MODALIDAD ADULTA:

Primer premio, dotado con 800 € y diploma acreditativo a: Miguel Ángel Rivas Mejías

Segundo premio, dotado con 400 € y diploma acreditativo a: Adraán Marmolejo Clarited

MODALIDAD INFANTIL (10-11 años):

Primer premio, dotado con caballete, lienzo y caja de pintura y diploma acreditativo a: Mar Gallego Cebrián

Segundo premio, dotado con lienzo y acuarelas y diploma acreditativo a: Mario Medina Miranda

MODALIDAD INFANTIL (7-9 años):

Primer premio, dotado con caballete, lienzo y caja de pintura y diploma acreditativo a: Celia Pérez Cebrián

Segundo premio, dotado con lienzo y acuarelas y diploma acreditativo a: Diego Lozada de Linares

La **muestra de ganado** contó con la presencia de más de 50 cabezas de ganado, pertenecientes a la ganadería de **D. Juan Francisco Díaz Pedraza** de Arroyo Coche (Almogía).

Entre las **actuaciones musicales de la fiesta**, los visitantes pudieron disfrutar de pandas de verdiales, de los Bailes de la Ruea, de una actuación de la Escuela de Cante de la Peña Flamenca Torre Zambra, dirigida por "Juanma El Patillas" y de un concierto de Roberto Herruzo.

¡Y con este apretado programa y una gran afluencia de público un año más celebramos esta peculiar Fiesta que demuestra el potencial de nuestra raza autóctona!

Ganadores del concurso de postres con leche de cabra

Ganadores del concurso de pintura

Productos especiales creados para la Fiesta
(pan de trigo duro con figura de cabra)

I Concurso de Quesos de Cabra de la Diputación Provincial de Málaga -Sabor a Málaga

Las queserías Pastor del Valle, Agamma y El Porticatero son las primeras en obtener el galardón al Mejor Queso de Cabra 'Sabor a Málaga' en la primera edición del certamen provincial convocado por la Diputación, al que una decena de queserías han presentado 33 variedades de quesos. Agamma ha obtenido el galardón por el mejor queso semicurado, y El Porticatero ha sido reconocida por el mejor queso curado de leche cruda, mientras que El Pastor del Valle ha sido doblemente premiada por el mejor queso fresco y el mejor curado de leche pasteurizada. El concurso se celebró el pasado 3 de noviembre en la fábrica de cervezas Victoria.El premio está dotado con 20.000 euros en concepto de compra de productos galardonados, y las queserías ganadoras entrarán en el circuito de promoción y comercialización nacional e internacional de la marca 'Sabor a Málaga' y exhibirán en el etiquetado la referencia al galardón. ¡Enhorabuena!

Once quesos de Cabra Malagueña ganan medallas en los World Cheese Awards´17

Los prestigiosos World Cheese Awards han vuelto a fijarse un año más en los quesos elaborados con leche de Cabra Malagueña, resultando premiados 11 variedades elaboradas en Ávila y Málaga.

La quesería artesanal de cabra malagueña **Elvira García de El Barraco (Ávila)**, ha acumulado 14 medallas en este prestigioso certamen desde que abrió sus puertas en 2013. En esta edición ha logrado 5 galardones para sus quesos: Quesocrema se lleva una plata, Barraqueño se estrena con un bronce.

Canto de Gredos y Canto Lavado añaden a su currículum otro galardón más, esta vez de bronce para ambos, y Canto Viejo se posiciona por todo lo alto con una medalla de oro

La quesería artesanal **El Pastor del Valle**, afincada en Alhaurín El Grande (Málaga), ha obtenido por segundo año consecutivo medalla de oro con su queso Curado de Cabra Envuelto en Romero, queso que también fue galardonado con bronce en la edición de 2015.

Ambas queserías tienen ganadería propia de raza caprina malagueña y sus animales se encuentran inscritos en el libro genealógico de la raza.

La **Agrupación de Ganaderos Montes de Málaga**, ubicada en Colmenar (Málaga), consigue en esta edición 3 galardones, tras conseguir otros cuatro en las dos últimas ediciones. Los galardones de 2017 son: Oro Queso Curado Emborrizado, Plata Queso semicurado y Plata Queso Curado.

La joven quesería **Cañada del Capitán de Cajiz**, Vélez-Málaga, se estrena en el certamen con un galardón de bronce con su queso semicurado.

Y **Agasur S.C.A.**, cooperativa ubicada en Campanillas (Málaga), se posiciona en el TOP de los 66 mejores quesos del mundo con una medalla Super-Oro con su queso Gran Reserva El Pinsapo.

Los productos de la Cabra Malagueña estuvieron en:

- Corralones Trinidad y Perchel: La Asociación de la Cabra Malagueña colaboró en la XIII Semana Popular de los Corralones de Trinidad y Perchel, con una experiencia gastronómica en el Corralón de Santa Sofía celebrada el 5 de junio, en la que se sirvieron torrijas elaboradas con leche de cabra.

- **Feria de Zafra:** del 28 al 30 de septiembre se celebró en la Feria Internacional Ganadera de Zafra, una serie de degustaciones dedicadas a dar a conocer los productos derivados del caprino amparados bajo el logotipo 100x100 Raza Autóctona del Ministerio, en la que además de nuestra Asociación, participaron las razas florida, verata y murciano-granadina.

- Meat Atracttion: la Asociación Cabra Malagueña y sus productos amparados bajo el logotipo 100x100 Raza Autóctona Malagueña estuvieron presentes en el Salón Meat Atracttion, la primera feria dedicada en exclusiva al sector cárnico, gracias a la colaboración de FEAGAS y Ministerio de Agricultura, que se celebró en el Palacio de Congresos de Madrid del 18 al 20 de octubre.

- II Salón de la Carne de Trujillo: como hemos comentado en nuestra sección de ferias también estuvimos en este salón, celebrado del 16 al 19 de noviembre

- Gran Feria Sabor a Málaga: este año se ha celebrado en el Paseo del Parque durante el puente de la Constitución, siendo todo un éxito de ventas y asistencia de público. Desde aquí queremos expresar nuestro agradecimiento a todo el equipo SAM por la buena organización de la feria!

- Acción promocional "No decidas tu menú de Navidad sin antes probar el Chivo Lechal Malagueño" Con esta acción hemos querido dar a conocer al público malagueño el auténtico Chivo Lechal Malagueño mediante degustaciones gratuitas de deliciosas chuletitas en varios puntos de venta, la semana previa a la celebración de la Navidad.

I Concurso La Carta Malacitana de Cocina con Chivo Lechal Malagueño

La Carta Malacitana y el Ayuntamiento de Archidona recuperan el Concurso de Cocina con Chivo Lechal Malagueño. El certamen tuvo lugar ayer martes día 5 de diciembre en las instalaciones del Hotel Escuela Convento Santo Domingo, sito en la citada ciudad centroandaluza. En las cocinas de la prestigiosa institución de formación culinaria se midieron una docena de grandes restaurantes malagueños que tomaron parte en este "1er Concurso de Cocina con Chivo Lechal Malagueño "La Carta Malacitana" que ha contado con el patrocinio de DCOOP y la colaboración de Cabra Malagueña y Cerveza Victoria.

En la primera edición de este recuperado evento participaron restaurantes tan renombrados como el El Pimpi, el Grupo La Reserva, Casa Frutos, la Venta Pedro (ganador de la Fiesta de la Cabra de Casabermeja de este año), el Asador Puerta de Málaga, La Huerta, 18 Noventa y La Cava; mientras que por parte de los restauradores locales aspirantes a que el trofeo se quedara en la ciudad de la Plaza Ochavada se encontraban el Hotel Rural Escua, el Restaurante Uno de Ocho y el Restaurante San Isidro.

El jurado estuvo formado por: D. Antonio Carrillo Ciudad, presidente de la Asociación Carta Malacitana; Dª Mercedes Moreno Frías, alcaldesa de Archidona; D. Juan Manuel Micheo Puig, Secretario Ejecutivo de la Asoc. Cabra Malagueña; D. Manuel Caro Ruíz, Consejero de DCOOP; D. Jesús Moreno Gómez, Vicepresidente de la Asociación Carta Malacitana y D. Fernando Sánchez Gómez, Vocal de Organización de la Asociación Carta Malacitana.

El jurado decidió otorgar el premio único establecido en las bases del concurso al **Restaurante Uno de Ocho de Archidona** y concedió una **mención honorífica al Grupo de Restaurantes "La Reserva"** por el plato presentado "Cazuela de arroz con Chivo Lechal Malagueño", acorde con el impulso a la cocina popular malagueña, de la Carta Malacitana.

El jurado además felicitó a los restaurantes participantes por el interés y esfuerzo en la elaboración de los respectivos platos y quiso destacar el alto nivel de las elaboraciones culinarias presentadas.

Con la celebración de este torneo se acaba con una de las paradojas de nuestra gastronomía malagueña. En la tierra de la cabra española de raza malagueña, nuestro animal autóctono, el Chivo Lechal Malagueño, no existía un concurso de cocina dedicado a esta apreciada carne desde que desapareciera el certamen impulsado por Villanueva de Tapia que acostumbraba a celebrarse en el marco de su Feria Agroganadera.

Texto de Fernando Sánchez Gómez

"Fiesta del Chivo Lechal Malagueño" de Archidona

Con motivo de la celebración del "I Concurso La Carta Malacitana de Cocina con Chivo Lechal Malagueño" La Carta Malacitana y el Ayuntamiento de Archidona organizaron estas jornadas **del 5 al 10 de diciembre,** donde se pudieron degustar diferentes propuestas con este producto estrella malagueño en los restaurantes adheridos.

Los restaurantes participantes fueron: Gastrobar Uno de Ocho (ganador del concurso de cocina), La Posada de Kiko, Hotel Rural Escua, Restaurante Picasso, Casa Judith, Mesón San Isidro, Casa Manolo, Arxiduna y Restaurante Central.

Otras Jornadas Gastronómicas dedicadas al Chivo Lechal Malagueño

- Asador Puerta de Málaga: uno de los mejores restaurantes de Casabermeja celebró del 21 de junio al 31 de agosto unas jornadas gastronómicas de verano dedicadas al Chivo Lechal Malagueño.

- Mesón Tamisa: este mesón ubicado en el bello pueblo de Mijas, celebró la incorporación a su carta del Chivo Lechal Malagueño con la organización de dos Jornadas Gastronómicas centradas en este producto. Las primeras tuvieron lugar los días 27, 28 y 29 de octubre y las segundas los días 3,4 y 5 de noviembre.

- Mesón Alberto: Las Jornadas Gastronómicas del Chivo Lechal Malagueño de Mesón Alberto tienen tanto éxito que son las segundas jornadas que realizan en lo que va de año, así celebró sus segundas jornadas del 17 de octubre al 26 de noviembre de 2017.

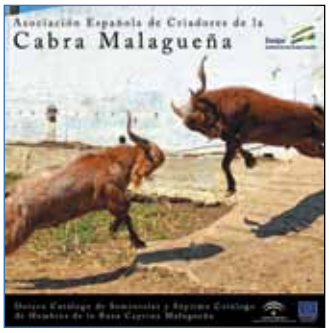
Nueva Junta de Gobierno en la Asociación

La nueva Junta de Gobierno, elegida el pasado 9 de octubre está formada por: Presidente: D. Juan L. González Rosas; Vicepresidente: D. Álvaro Planas Ruiz; Tesorero: Dña. Isabel Mª Rosales Calzado; Secretario: D. Juan Fco. Díaz Pedraza y los Vocales: D. Manuel Salcedo Martín, D. Juan L. Olmos Moreno y D. Manuel Biedma Sánchez.

Entre las líneas estratégicas nueva junta de gobierno podemos destacar:

- Dedicar más esfuerzos a avanzar en la mejora genética como nuestro objetivo fundamental.
- Mejora de la gestión del centro de machos.
- Mejora de la selección de madres de semental y la selección de candidatos al testaje.
- Dinamizar el comercio y la venta de reproductores y semen congelado.
- Seguir avanzado en la mejora de la sanidad de las explotaciones.
- Revisar el funcionamiento y las labores de todo el equipo técnico.
- Conseguir unos presupuestos con balances positivos, disminuyendo los costes y generando nuevos ingresos.

Algunos miembros de la nueva junta con otros socios y parte del equipo técnico en la Cena de Navidad



Nuevo Catálogo de Sementales

En 2017 publicamos nuestro Octavo Catálogo de Sementales y Séptimo de Hembras de la Raza. Un total de 23 animales conforman el catálogo de sementales:5 machos con sus valoraciones genéticas completas con la novedad que incorporan valores genéticos de caracteres lineales morfológicos, 5 machos con una alta fiabilidad testados en granja con monta natural y 13 machos que se mantiene en testaje en el centro de selección. Conjuntamente al catálogo de sementales presentamos el séptimo catálogo de hembras de la raza, que consiste en un ranking de las 100 hembras vivas de mayor valor genético en base a su producción lechera, producción de kg. grasa y producción de kg. proteína. El catálogo también está disponible para su descarga en la sección "revistas y publicaciones" de la web de la asociación: www.cabrama.com

Curso de Inseminación Artificial

CABRAMA realizó un curso de inseminación artificial en su sede de Casabermeja del 13 al 15 de septiembre con el título: "Inseminación Artificial en ganado caprino para la difusión de la mejora de la raza". Al curso asistieron 16 alumnos provenientes de diversas regiones de España: Canarias, Baleares, Extremadura….

El curso contó con una parte teórica ofrecida por D. Antonio López Sebastián, Profesor e investigador del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, Departamento de Reproducción Animal; y nuestro secretario ejecutivo D. Juan Manuel Micheo.

En la parte práctica, ofrecida por nuestros técnicos D. Alfonso Baro y Dª. Patricia Liñán, los alumnos pudieron aprender técnicas de recolección de semen, análisis seminal y preparación de pajuelas en laboratorio, protocolo de sincronización de celos y ecografías y realizaron prácticas de inseminación en diversas ganaderías.

Andalucía Directo grabó un reportaje en directo sobre el curso, que puedes ver en el siguiente enlace: http://www.canalsur.es/television/programas/andalucia-directo/detalle/33.html?video=1196509&sec

Alumnos de curso de I.A.

Carmona acogió la 8ª Escuela de Jueces de Caprino Lechero de Andalucía

Los pasados 8 y 9 de junio, se celebraron unas jornadas técnicas basadas en la Calificación Morfológica Lineal como criterio de selección de la Raza Caprina Florida, organizadas por la Asociación Nacional de Criadores de la raza caprina Florida "ACRIFLOR". Estas jornadas forman parte de la octava edición de la Escuela de Jueces de ganado caprino lechero, organizada por la Federación Andaluza de Asociaciones de Caprino de raza pura "CABRANDALUCIA".

La formación corrió a cargo de D. Manuel Sánchez Rodríguez (Juez Director de la Escuela Nacional de Caprino Lechero). La participación volvió este año a ser alta, con 30 ganaderos y técnicos inscritos.

Con respecto a los resultados de la VIII Escuela de Jueces, se han obtenido 2 certificados A (95 a 100 puntos) y 15 certificados B (90 a 95 puntos), consiguiendo los restantes participantes certificados de asistencia (menos de 90 puntos).

Con estos resultados, más los obtenidos en ediciones anteriores se han conseguido los siguientes nuevos títulos de Jueces:

-Francisco J. Chicón Podadera : Juez local
-Isabel Mª Domínguez Repiso: Juez Provincial

Valoración de ejemplares de raza florida en la Escuela de jueces

Las reuniones comarcales contaron con una alta participación

Los días 17 (Pizarra), 19 (Almayate) y 20 (Casabermeja) de julio, celebramos reuniones comarcales para explicar en detalle cómo va funcionando nuestro Esquema de Selección, o sea para que sirve y se utiliza el control lechero, como valoramos los animales para elegir los mejores, que criterios de selección aplicamos, como elegir los mejores sementales, para qué sirve la inseminación, cuando y como hacer las valoraciones morfológicas, como hacemos las pruebas de paternidad, como van los índices de pureza, como interpretar el catálogo de sementales, etc. A las reuniones acudió la técnica en Mejora Genética Mª Eva Muñoz Mejías.

Antonio Rodríguez, nuevo secretario provincial de COAG

Nuestro socio Antonio Rodríguez ha sido elegido nuevo secretario provincial del sindicato agrario COAG Rodríguez García sustituye en el cargo a Juan García Villalba, que ha estado al frente de la organización durante los últimos 15 años. Ha sido una transición «tranquila», destacó el nuevo secretario provincial, con una ejecutiva renovada, paritaria y que ha contado con el apoyo unánime de los afiliados. En la nueva ejecutiva también podemos encontrar a nuestra socia Mª Isabel Rosales Calzado, elegida también recientemente como tesorera de nuestra asociación.

AGAMMA sigue apostando por mejora de su cabaña ganadera

Varias son las **ferias y eventos gastronómicos** en losEl Viernes 20 de octubre, se hizo entrega de un macho de pura raza del Centro de Selección Genética de la Cabra Malagueña a un socio de la Agrupación de Ganaderos Quesos Montes de Málaga que resultó premiado en el sorteo de la Cooperativa. Enhorabuena a Miguel Ángel Aguilar Villaraso, de Riogordo!!!

Jornadas SEPOR

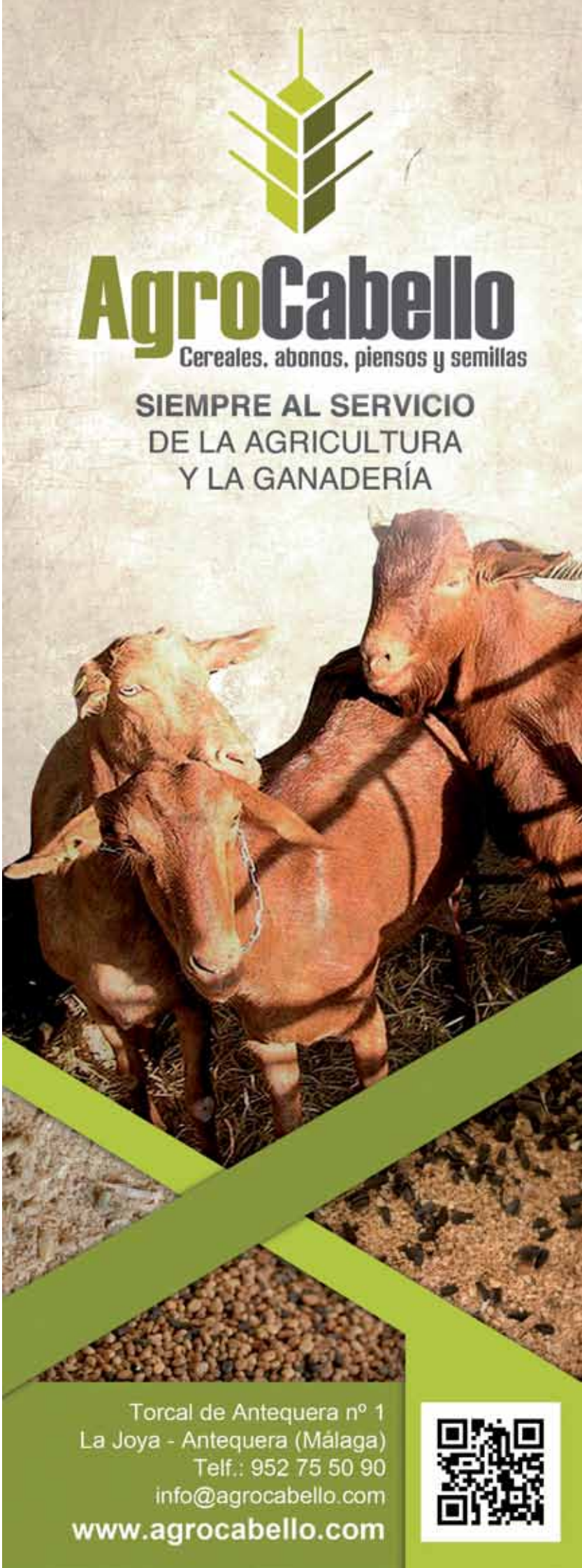
SEPOR, 1º feria de referencia en España para el sector porcino, ha acogido por primera vez una jornada de formación para ganaderos de caprino, organizada por la cooperativa Alimentos del Mediterráneo (ALIMER), en la que nuestro secretario ejecutivo participó el pasado noviembre con una ponencia sobre la comercialización de cabritos.

Veterinarias del Ministerio Ruso hacen prácticas en CABRAMA

Dos técnicas del ministerio de agricultura ruso vinieron durante el mes de julio para formarse en nuestra asociación, con la idea de aplicar lo aprendido en un programa de mejora del sector caprino en aquellas latitudes. Sobre todo aprendieron técnicas de reproducción e inseminación. También visitaron ganaderías y se establecieron las bases para desarrollar un programa de cooperación entre ambas entidades.

Alumnos de México hacen prácticas en CABRAMA

Un año más vienen alumnos de las facultades de Medicina Veterinaria y Zootecnia de México a formarse en nuestra asociación. En esta ocasión, D. Ivan Ambrocio ha sido el alumno que ha podido venir gracias a una beca otorgada por el Programa de Apoyo a los Estudios de Posgrado (PAEP) de la Universidad Nacional Autónoma de México. Así, Ivan Ambrocio, que en la actualidad se encuentra en el Programa de Maestría y Doctorado en Ciencias de la Producción y de la Salud Animal ha podido profundizar en el campo de la Medicina y Zootecnia de los Caprinos.



IX Foro Nacional del Caprino
Foro Caprino
Europa
invierte en las zonas rurales
IX Foro Nacional del Caprino
4 y 5 de Abril
Córdoba 2018
"Juntos y con fuerza
haciendo camino"
Organiza y Colaboradores Oficiales:
Diputación de Córdoba
GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE
Unión Europea