

La montanera o el engorde de cerdos con frutos forestales



► Texto: Vicente Rodríguez-Estévez

En toda Europa el engorde de cerdos se basaba en el aprovechamiento durante otoño e invierno de la producción de fruto de encinas, alcornoques, quejigos, robles, castaños y hayas. La división entre las razas porcinas del tronco ibérico y las del tronco celta tenía su frontera en las dehesas de encina al sur y en los bosques de haya, castaño y roble al norte. El porcino ibérico se relaciona hoy con un jamón de la máxima calidad que ha dado la vuelta al mundo, pero no todo se engorda con bellota ni en dehesa. De ahí la autenticidad de la cría en ecológico, una recuperación de la auténtica montanera

ibéricos se han engordado con bellotas en plena naturaleza y que por tanto son ecológicos (nada más lejos de la realidad).

Cómo se aprovechaba la bellota

Hasta no hace mucho, todo el sistema de producción del porcino iba orientado a su acabado o engorde con bellotas, castañas y/o hayucos. Los destetes y las cubriciones de las cerdas se organizaban para que hubiera dos parideras anuales, una en invierno (diciembre-enero) y otra en verano (junio-julio), llamándose a los lechones nacidos en la primera *navideños* o *yerbizos* y a los nacidos en la segunda, *agostones*, de acuerdo con la fecha y los recursos en los que se iba a basar su alimentación tras el destete (hierba y rastrojos, respectivamente). Las cerdas que no se hubieran cubierto a tiempo con su lote y hubieran permanecido con los verracos parían fuera de estas fechas y

La base de la montanera es la bellota y comienza con su maduración y caída (a primeros de noviembre en el caso de la de encina)

Existen numerosos testimonios pictóricos de este sistema de acabado y otras tantas ordenanzas al respecto de la regulación de estos aprovechamientos. Una prueba es el derecho histórico que testimonialmente ha quedado en Inglaterra en el New Forest, donde gracias a uno de los derechos llamados "The Commons" se engorda en el bosque alrededor de medio millar de cerdos durante un mínimo de 2 meses. Este sistema ha desaparecido en el resto de Europa, con la salvedad del cerdo ibérico en la dehesa, donde ha llegado hasta nuestros días prácticamente tal y como lo describió Columela en el siglo I. Sin embargo, aunque son muchos los que piensan que la mayoría de los cerdos son engordados con bellota la realidad es que actualmente esta cifra es inferior al 15% de la producción nacional de ibérico. Con toda seguridad ésta es la principal razón por la que la producción de porcino ecológico no despegó en España; porque los consumidores piensan que todos los cerdos

daban lugar a los lechones llamados *atravesados* por no adaptarse al ciclo de alimentación de la dehesa; según el cual todos los cerdos se sacrificaban tras su engorde con bellotas, con un mínimo de 19 meses los *agostones* y con unos 24 meses los *navideños*.

Los aprovechamientos más tempranos de bellota comenzaban a partir de la segunda semana de septiembre, coincidiendo con el cierre de tratos en las ferias de los pueblos. Pero lo habitual es que la montanera no comenzara hasta primeros de noviembre, para el día de Todos los Santos. Hasta entonces, donde sólo había encinas, los cerdos comían el fruto verde que iba cayendo al suelo sin estar aún maduro y las bellotas llamadas *melosas*, que teniendo la cáscara marrón no están todavía maduras. Sin embargo, donde había quejigos o alcornoques la montanera podía adelantarse a septiembre-octubre, por su fructificación más temprana.

Un cerdo que elige y pela las bellotas

El cerdo Ibérico es capaz de pelar la bellota y escupir la cáscara, que es indigestible y tóxica por su alto contenido en taninos. Selecciona las bellotas, que consume de una en una, y no coge otra mientras no haya acabado de escupir la cáscara de la anterior. Tradicionalmente se ha pensado que los cochinos prefieren las bellotas más dulces y más gordas, pero la realidad es que las elige por el peso; sin embargo la selección de la arboleda frutera se basó en criterios de dulzura, porque la bellota fue un importante componente de la dieta humana (llegando a utilizarse para hacer pan).

El cochino prefiere las bellotas de mayor tamaño por razones de eficiencia energética, ya que la cantidad de pulpa que va a conseguir al pelarlas será mayor cuanto más pesen y el desperdicio, aproximadamente un 20%, será menor. Como todas las bellotas producidas por un mismo árbol son similares los cerdos se desplazan buscando aquellos bajo los cuales se encuentran los mayores frutos. Recorren unos 4km diarios durante más de 6 horas para probar bellotas en alrededor de una centena de encinas, aunque la mayoría de las 1.200-1.500 bellotas, unos 7-8,5kg, que comen a diario las consumen en tan sólo el 20% de las encinas visitadas; rechazando las bellotas de menor peso, que pudieran llegar a estropearse sin llegar a consumirlas para el final de la montanera.

Las formas de aprovechamiento de la bellota

La bellota se aprovechaba con los animales de la propia finca o con contratos de arrendamiento o con contratos de *reposición*, de acuerdo con los cuales el dueño de los cerdos pagaba al de la arboleda en función del número de arrobas repuestas (1 @ = 11,5 kg) por sus cerdos durante el engorde; llegándose a dar casos en que la propiedad de la finca (el suelo) recaía sobre diferente persona de la que poseía los árboles (el vuelo).

Además de la bellota los cerdos comen diariamente



La dieta en montanera se compone de hierba y bellota

más de 2kg de hierba fresca; pero, al contrario de lo que se piensa, en montanera el consumo de otros recursos alimenticios diferentes a la bellota o la hierba es prácticamente insignificante (a los que sólo destinan 1 de cada 400 bocados). La hierba aporta proteína, de la cual carece la bellota, y agua.

Para proteger y garantizar la autenticidad de este singular sistema de engorde, el Real Decreto 1469/2007 ha de-

La memoria que guardan los nombres

Para evitar el desperdicio de bellota y organizar el pastoreo, las piaras de cochinos se dividían en *varas* o *partidas* de 30 a 50 cochinos conducidas por un porquero o *gardero* que iba vareando las copas de los árboles con una vara alta de madera de castaño, fresno o álamo llamada *trangallo* o *zanga* que, con una cuerda o correa, tenía atado en su extremo la *trancayera* o *zanguilla* que era otro palo más corto. Cuando el vareo se realizaba subiéndose a los árboles el palo utilizado, la *subiera*, era más corto. El porquero dirigía a los cerdos llamándolos, buscando los árboles con fruto más maduro y tratando de que se consumieran todas las bellotas de cada zona, empezando por aprovechar los peores lugares, por alejados o escarpados, al principio de la montanera, cuando los cerdos están más delgados y andan más. Una vez que los cerdos gordos agotaban la bellota de una zona se le daba entrada a los lechones y a cerdos más atrasados que no se iban a sacrificar tras esa montanera, para que aprovecharan los llamados *retales*, que eran los desperdicios de pulpa de las peladuras y las bellotas pequeñas. A continuación entraban los rumiantes a los que ya no les podía afectar la potencial toxicidad de la bellota entera.



.....
El pastoreo de hierba o forraje verde es fundamental para que haya un alto consumo de bellota y un buen resultado del engorde en montanera



.....
El cerdo elige las bellotas por su peso y las consume y pela de una en una

finido el *cerdo ibérico cebado en montanera* como aquel cerdo cruzado que comienza su engorde entre el 1 de octubre y el 15 de diciembre, con 92-115kg y que lo finaliza después de al menos 2 meses y tras reponer 46kg, sacrificándose entre el 15 de diciembre y el 15 de abril, con una edad mínima de 14 meses (si el cerdo no fuera cruzado se denominaría *ibérico puro*).

Respecto a las fechas de sacrificio oficiales, haciendo honor a la verdad conviene matizar que será difícil que los animales hayan repuesto el peso exigido antes de fin de año, y que pasado el mes de febrero repondrán poco peso, entre otras razones porque en el campo no queda bellota, ni apetecible ni aprovechable.

Factores que afectan al engorde en montanera

Se dividen en dos grupos: los que dependen del animal y los que dependen de la dehesa.

De la dehesa depende el tipo de terreno, la climatología, la producción de bellota, la producción de hierba y la disponibilidad de agua.

Salvo las características del medio, el resto de los factores asociados a la dehesa dependen del año, y por ello existe una gran variabilidad de una montanera a otra. Sin embargo, hay una serie de medidas que se pueden aplicar para mejorar las condiciones de la dehesa. Entre ellas un buen diseño de cercas que permita una ordenación del pastoreo y reduzca las distancias recorridas diariamente, la disponibilidad de abrevaderos y las siembras de forraje.

La imprevisible climatología anual condiciona el fenómeno de la vecería de los *Quercus*, por el cual hay considerables oscilaciones interanuales en la producción de bellota.

Las precipitaciones otoñales determinan la presencia de agua para beber durante el pastoreo y la producción de hierba; lo que resulta muy importante, porque tanto la disponibilidad de agua como de hierba condicionan el tiempo de pastoreo, las cantidades de hierba y bellota consumidas diariamente y sus proporciones. Esto último es un factor clave, dado que la composición de la dieta es el factor que más influye en el perfil final de los ácidos grasos, por el que se valora la calidad de una montanera. Por muy seca que sea la montanera, si se siembran pequeñas parcelas con forraje (por ejemplo, veza-avena, cebada, etc.), se logrará que los cerdos puedan consumir algo de hierba.

La importancia de la raza del cerdo

Los factores que dependen del animal son: la genética (raza y cruce), la alimentación previa (composición y racionamiento o restricción), la adaptación al pastoreo, el peso y la edad o desarrollo.

El factor racial es muy importante. Los cerdos ibéricos puros presentan mayores ganancias de peso que los cruzados, y entre los primeros las ganancias más elevadas corresponden a las variedades de capa retinta (silvela, valdesequera, etc.). Por otra parte, los cerdos ibéricos puros alcanzan mejores perfiles de ácidos grasos que los cruzados.

Tan importante o más que la raza es la edad y el peso con que los animales comienzan el cebo en montanera. Aunque de acuerdo a la Norma de Calidad podrían hacerlos cerdos nacidos en marzo del año en que comienza la montanera, dichos animales obtendrán bajas reposiciones diarias y, en consecuencia, un peor índice de transformación de la bellota consumida. Además, a la entrada en montanera, los individuos jóvenes presentarán un menor desarrollo corporal y un mayor espesor de grasa.

Las mayores ganancias diarias se alcanzan con los cerdos más viejos, que son los que presentarán mayor crecimiento compensatorio y llegarán a superar el kilogramo diario, y los que, como habrán comenzado la montanera con menor grasa, alcanzarán la mayor reposición grasa a partir de la alimentación de montanera.

Objetivos para una buena montanera

Mortalidad (%)	0
Animales para recebo (%)	<4
Ganancia media diaria (g)	>750
Tiempo en montanera (meses)	2
Índice de transformación	La producción de bellota de una encina adulta por cada kg repuesto (10-11 kg de bellota)
Fecha de sacrificio	Antes de finalizar febrero

Actualmente, lo ideal es trabajar con animales nacidos entre julio y noviembre del año anterior al de comienzo de la montanera, para sacrificarlos a primeros de año con 14-18 meses de edad. Desde el punto de vista económico, interesan los ejemplares de 14-16 meses, porque suponen una menor inmovilización de capital durante todo el período de recría y un ahorro de costes de alimentación y manejo.

La influencia del factor edad va en paralelo al programa de alimentación y racionamiento (composición y cantidad) seguido en la fase de crecimiento o *aprimalamiento*. Así, los cerdos han de entrar en montanera con un buen desarrollo corporal y poca grasa subcutánea, pero con un perfil de ácidos grasos próximo a la calificación de recebo porque, como ya se ha mencionado, en la actualidad la valoración de la calidad de una montanera se basa en la consecución de un perfil lipídico estándar con un alto contenido en el ácido graso oleico.

Valoración del resultado final de la montanera

Como cualquier otra forma de cebo, el resultado final de una montanera, en términos técnicos, debería valorarse a partir de parámetros como el porcentaje de bajas, la ganancia media diaria de peso, el consumo de alimento o recursos (índice de transformación o conversión), y el porcentaje de colas para recebo (cerdos que no llegan al peso de sacrificio cuando se acaba la bellota y se terminan con pienso). Además se ha de llevar a cabo la mencionada evaluación de la calidad del producto final a partir del perfil de ácidos grasos de la grasa subcutánea. A este respecto se deberían marcar unos objetivos, como los que recoge la tabla de arriba.

También se deben superar todas las inspecciones de campo (lo que implica no hacer uso fraudulento de nin-



Ilustración correspondiente al mes de noviembre del manuscrito "Les Très Riches Heures du duc de Berry" que fue encargado por el duque Jean I de Berry en siglo XV (Museo Condé en Chantilly, Francia)

guna clase de pienso) y aspirar a conseguir un perfil de ácidos grasos propio de "calidad de bellota".

La consecución de una reposición diaria próxima al kilogramo de peso vivo es fundamental, porque determinará el índice de transformación de los recursos naturales consumidos (las bellotas). En la práctica, no podremos medir el índice de transformación de la bellota, pero debemos tener en cuenta que éste es el principal factor limitante de la carga ganadera y de la duración de la montanera.

Mientras el cerdo está en montanera, la mitad de la energía que consume la destina a cubrir el gasto energético (metabolismo basal, termorregulación y actividad de pastoreo). Cuanto menor sea la velocidad de engorde, mayor será la proporción de bellota dedicada a cubrir el gasto energético. Por tanto, nos interesa que los animales tengan la mayor reposición diaria, de modo que alcancen el peso de sacrificio antes de que la bellota se acabe o se estropee y deje de ser apetecible. No hay que olvidar que cuando esto ocurre se acaba la montanera, y que por esta razón no será posible sacrificar cerdos de bellota después de los primeros días de marzo.

En cualquier caso, y dadas las actuales circunstancias de confusión del mercado y la falta de rigidez de la Norma de Calidad del Cerdo Ibérico, la única posibilidad de autenticar y diferenciar este secular sistema de engorde es la certificación como Ganadería Ecológica. ■