

# El toro bravo, mucho mas que el espectáculo.

Rosario Gómez Vadillo

Víctor M. Huertas Vega

FITUR, 22 de enero de 2.020.



# LA RAZA BRAVA: UNA METARAZA O RAZA DE RAZAS.....

- Finales del siglo XVII aparición de las primeras ganaderías “especializadas”.
- Evolución de la fiesta de toros.
- Aparición de ganaderos en distintas zonas de España que, partiendo de ganado del denominado tronco ibérico, se dedicaron a seleccionar el carácter o comportamiento de los animales.
- Como se seleccionaba fundamentalmente por comportamiento, se produce en el tiempo una gran variabilidad morfológica, que incluso llega a nuestros días.



## LA RAZA BRAVA: UNA METARAZA O RAZA DE RAZAS.....



Durante estos casi cuatro siglos de existencia, las explotaciones de bravo han evolucionado, teniendo cambios en todas sus características, tamaño, manejo, alimentación, selección, situación socio-económica de los propietarios, etc.

Pero lo que siempre ha sido común en estos años ha sido el binomio DEHESA-VACUNO BRAVO.

# LA DEHESA



La dehesa es un sistema silvopastoral único en el mundo, declarado por la Unión Europea como Sistema de Alto Valor Natural.

# LA DEHESA



© Malhincada

“Las dehesas son el resultado de la acción humana, que crea pastizales arbolados sobre el bosque mediterráneo para facilitar el aprovechamiento de pastos y frutos por los herbívoros domésticos u otros animales” (Valladares y cols. 2.004).

La densidad de arbolado en las dehesas es muy variada por lo que algunos autores hablan de dehesas arboladas y no arboladas (pastizales).



© Malhincada

LA GANADERÍA DE  
LIDIA ES LA  
EXPLOTACIÓN DE  
VACUNO ÓPTIMA  
PARA EL  
MANTENIMIENTO  
DEL ECOSISTEMA  
DE LA  
DEHESA.



# PRODUCCIÓN CÁRNICA

La tradición ligada al consumo de carne de bravo, se pierde en los anales de la historia.





# PRODUCCIÓN CÁRNICA

*Gastrónomos como Antonio Gázquez, hablan de cómo el cocinero Kitab al-Tabij, de la corte de Abd al-Rahman III y al-Hakam II, recoge una receta de estofado de toro en su libro Ibrahim ben al-Mahdi o cómo en el siglo XIV, el popular estofado de rabo de toro toma todo su auge buscando las gentes el Mesón en el que se serviría al día siguiente de la celebración de algún festejo en la Plaza de la Corredera de Córdoba el codiciado plato.*



# PRODUCCIÓN CÁRNICA

Desde entonces y hasta la actualidad, adaptándose a los cambios sociales y legislativos, el consumo de carne de bravo ha estado asociado a la celebración de festejos en los pueblos. Este hecho se recoge en el estudio realizado por el Instituto Tecnológico Agrario de la Junta de Castilla León (García Cachán *et al.*, 2007), donde se pone de manifiesto que la mayoría de los consumidores encuestados identifica la carne de bravo únicamente con la carne de animales lidiados.



# PRODUCCIÓN CÁRNICA



*Sin embargo, esta apreciación dista mucho de la realidad. La producción de carne de bravo no procede exclusivamente de los animales lidiados en los miles de municipios a lo largo y ancho de la Península Ibérica y nuestro vecino país Francia.*

*La carne procedente de animales no lidiados sigue el mismo circuito administrativo y legal que cualquier otro vacuno de abasto. Sin embargo, los animales lidiados se comercializan según lo recogido en una normativa específica.*

- Diferente a otras razas de aptitud meramente cárnica.
- Obtención de un animal armónico y ágil en sus movimientos.
- Muy lejos de un engorde y crecimiento precoz.
- Hasta el momento del sacrificio los animales mantengan su régimen de vida en extensivo.
- Producción con un ciclo inusualmente largo (años).

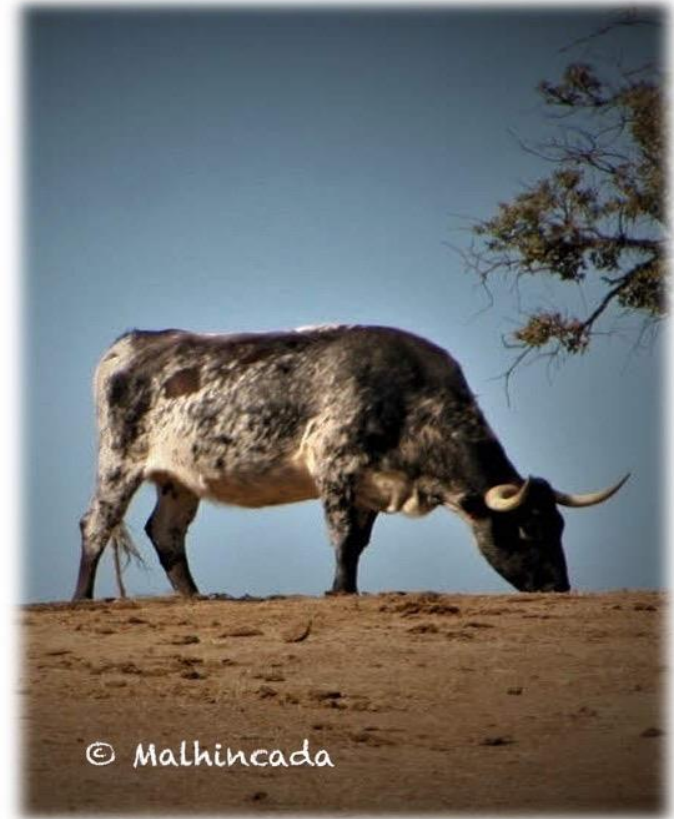


Así, la forma de crianza de estos animales garantiza el consumo de un producto cárnico obtenido a base de una dieta natural, criado en un entorno que garantiza la sostenibilidad del ecosistema y del medio rural en el que se desarrolla (Caballero de la Calle et al, 2002)



# CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE DE BRAVO

- Distintas características de la carne procedente de animales lidiados o no lidiados.
- Diferentes estudios y publicaciones se ponen de acuerdo en las particularidades y valores nutricionales de la carne procedente de animales de esta raza.
- Color rojo intenso.
- Poca grasa intramuscular; siendo la composición en ácidos grasos (AG) verdaderamente interesante desde el punto de vista nutricional manteniendo una relación entre AG Poliinsaturados (PUFA)/AG Saturados (SFA) equilibrada (Berriain et al., 2011; Horcada et al., 2012).



# CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE DE BRAVO

- Contenido de AG poliinsaturados está por encima del 20% de los AG totales del músculo; valores muy superiores a los habituales en carne de vacuno (5-12%) siendo especialmente destacable el elevado contenido de CLA (Ácido Linoleico Conjugado) considerados beneficiosos para la salud humana representando del 4-15% de los AG totales frente al 3% usual en otros vacunos (Berriain et al., 2011; Caballero de la Calle, 2002; Horcada et al., 2012; Micol et al., 2007)



# CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE DE BRAVO

*La carne de bravo tiene un potencial sin aprovechar que le confieren sus condiciones de cría natural, unidas a la tendencias sociales que buscan productos ecológicos que respeten el medio ambiente, y que tengan cualidades saludables.  
(Caballero de la Calle, 2002).*



© Malhincada



# FEDELIDIA



[www.fedelidia.es](http://www.fedelidia.es)

Los criadores españoles, a través de las cinco asociaciones oficialmente reconocidas por el MAPAMA para la gestión del Libro Genealógico de la Raza Bovina de Lidia: Agrupación Española de Ganaderos de Reses Bravas, Asociación de Ganaderías de Lidia, Asociación de Ganaderos de Reses de Lidia, Ganaderos de Lidia Unidos y Unión de Criadores de Toros de Lidia, en el año 2015 constituyeron FEDELIDIA, Federación de Asociaciones de Raza Autóctona de Lidia al objeto de poner en valor su producción cárnica dando a conocer las virtudes de la misma.

# FEDELIDIA



[www.fedelidia.es](http://www.fedelidia.es)

FEDELIDIA centró su atención en una de las prioridades estratégicas contempladas en el Plan de desarrollo del Programa Nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas : la utilización sostenible y las vías alternativas de rentabilidad para las razas y sus productos. En dicho Plan, se incluye el desarrollo de un etiquetado identificativo de los productos de los animales de raza autóctona que posteriormente se vería materializado en el Real Decreto 505/2013, de 28 de Junio, por el que se regula el uso del logotipo “Raza Autóctona” en los productos de origen animal.

FEDELIDIA



LIDIA

[www.fedelidia.es](http://www.fedelidia.es)



FEDELIDIA obtuvo la concesión de uso del *Logotipo Raza Autóctona 100% Lidia* para los productos derivados de dicha raza que cumplan los requisitos establecidos.

Con este marchamo, que une a todas las asociaciones y empresas que participan de él bajo un mismo distintivo, se informa a la sociedad de la procedencia del producto garantizando la trazabilidad, diferenciando unos productos de otros y permitiendo que los consumidores contribuyan con su compra a preservar la biodiversidad a través de la conservación de los valores naturales, fomentando un modelo de producción que cuida del medio ambiente y de los animales durante una larga vida en extensivo.

## LA CARNE DE BRAVO EN ALTA COCINA.

Numerosos referentes de la gastronomía han ratificado la importancia de esta carne. El Chef Mario Sandoval ha llamado a la carne de lidia *“el tesoro de la gastronomía española”*, llevando su convicción hasta lo más alto presentando en *“Madrid Fusión-2016”* la ponencia *“Carne de Lidia: el valor de la sostenibilidad”*.

La clara apuesta de este chef se ha visto respaldada por la de otros cocineros de la talla de Juan Mari Arzak o iniciativas como la publicación por Xavier Gutierrez del libro *“Harina y Arena: Victorino y Arzak, miradas cruzadas”* en la que se presentan cuarenta y siete recetas elaboradas con carne de lidia por el propio autor y sus compañeros Elena Arzak e Igor Zalacain, también profesionales del renombrado laboratorio Arzak.



© Malhincada