

## La importancia de la alimentación del cerdo ibérico

El despacho de Rosa Nieto está lleno de cerditos. Cerditos en libros, un mapa del mundo con un cerdito en la esquina y, entre ellos, una oveja rosa en la pared -que será para despistar-. Esta investigadora de la Estación Experimental del Zaidín lleva más de veinte años trabajando en la nutrición del cerdo ibérico, la principal raza porcina autóctona de España. “Cuando comenzamos a trabajar en este campo había una gran carencia de información sobre las necesidades nutritivas de esta raza”, explica Nieto.

En su grupo se han elaborado varias tesis doctorales en la materia, “aunque todos esos investigadores están ahora fuera”, lamenta. Han desarrollado alimentos precisos y adecuados para esta raza, estudios con los que han conseguido numerosas publicaciones internacionales. Y forman parte de diversos proyectos europeos, nacionales y regionales. “Desde hace más de un año formamos parte de un consorcio de 9 países y 25 socios que trabajamos juntos por la preservación de las razas porcinas autóctonas europeas”, indica Nieto.

“Alrededor del 70% del gasto de una granja se debe a la alimentación de los animales. Conseguir establecer una dieta equilibrada con alimentos que sean bien asimilados por el organismo del cerdo es básico para contribuir al bienestar del animal y al ahorro económico, además de prevenir la contaminación ambiental que provocan los desechos que genera la producción ganadera”, explica la investigadora. Después de años de estudios y esfuerzo, este grupo ha conseguido establecer estas pautas nutricionales que buscaban. “La dieta del cerdo está basada en cereales y complementada con leguminosas, vitaminas y minerales. Es fundamental adecuarla a las etapas de crecimiento del animal”, explica.

España es uno de los primeros productores porcinos de Europa – en 2016 se criaron 28 millones de cerdos – y el cuarto productor a nivel mundial. “El ibérico supone el 10% de la cabaña ganadera de España, lo que equivale a casi 3 millones de animales en la actualidad”, indica Nieto. “Se dice que el cerdo Ibérico es un olivo con patas. El 50% de su grasa corporal es ácido oleico, que presenta propiedades muy saludables para el consumidor”, aclara la experta.

Nieto recuerda que en los años 50 el ibérico era la raza porcina mayoritaria en España y cuenta cómo a partir de la II Guerra Mundial tanto aquí como en otros países se invirtió en razas precoces, que crecieran más rápido, para conseguir mayor cantidad de alimentos para la población. “Esto hizo que el ibérico se fuera sustituyendo por otras razas e incluso estuvo a punto de desaparecer a principios de los años 80. Desde ese momento se tomaron medidas y la situación ha cambiado”, se complace la investigadora.

“Es importante también la colaboración que tenemos con empresas privadas de producción porcina”, comenta Rosa Nieto, “contactan con nosotros para resolver sus dudas y sabemos que esos cerdos serán de una calidad excelente cuando salgan al mercado”.