JANDA

Agricultura destaca la excelencia de la carne de retinto ecológica

Ganaderos de Vejer, Barbate y Tarifa concentran su producción en un cebadero ubicado frente a la Sierra del Retín y que gestiona la Cooperativa Divino Salvador

José María Ruiz/ BARBATE

La consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, que visitó ayer la provincia de Cádiz, quiso conocer las instalaciones del cebadero de ganadería ecológica que la Cooperativa Divino Salvador (CODISAL), posee en la comarca de la Janda y en la que se concentran muchas de las reses de los ganaderos de Vejer, Barbate e incluso Tarifa, que pretenden así generar un valor añadido a la carne de retinto que se cría bajo unas estrictas condiciones medioambientales.

En su visita a estas instalaciones, Aguilera calificó de exitosa la experiencia del centro de comercialización de vacuno ecológico de esta cooperativa, una iniciativa de la que dijo que "contribuirá a incrementar la renta de sus ganaderos socios a través de la venta conjunta de una carne de gran calidad, gracias a la generación de valor añadido al asumir los propios ganaderos la fase de comercialización del producto final y evitar intermediarios".

La titular andaluza de Agricultura, resaltó "el logro de esta entidad y sus ganaderos por concentrar su oferta en una única estructura de comercialización, lo que les ha brindado ya la oportunidad de cerrar importantes acuerdos comerciales, a pesar de las dificultades deriva-



La consejera de Agricultura y Pesca visitó las instalaciones en compañía de los ganaderos de la zoma.

PRODUCCIÓN PROPIA

Desde 2009 el número de becerros que acogen estas instalaciones ha subido de 300 a 750 cabezas.

das de la crisis actual".

También destacó "el aprovechamiento comercial de una excelente ganadería ecológica y la puesta en práctica de métodos de producción sostenibles y respetuosos con el medio ambiente". Desde que este cebadero iniciara su andadura en 2009, el número de becerros que acogen estas instalaciones ha aumentado de 300 a 750 cabezas, aunque tiene capacidad para 1.500.

La carne ecológica tiene un color rojo más intenso, con menos agua y con una textura más fuerte y con más sabor. Para ser calificada como ganadería ecológica, las terneras están mamando de sus madres hasta el destete, unos cuatro o cinco meses, en unas superficies de pasto que deben tener una hectárea y media por cada unidad de ganado, lo que hace que los animales

se críen con más libertad.

A partir del destete, son conducidas a cebaderos en los que la alimentación que reciben procede de cereales y piensos ecológicos, que no tienen residuos de pesticidas ni transgénicos y viven en cuadras de unos veinticuatro metros por doce un máximo de veinte animales.

Además de este cebadero, la Cooperativa Divino Salvador ofrece servicios de recogida de cosechas de cereales, fábrica de pienso, comercialización de fertilizantes, semillas, gasóleo y asesoramiento técnico.