



Un logotipo que da valor añadido a una tradición

La Asociación de Criadores de la Raza Merina de Grazalema (Amegra) ha sido la promotora para conseguir el nuevo logotipo que certifica la calidad de los productos derivados de la oveja merina autóctona de la Sierra de Grazalema. Este certificado aportará un valor añadido a la comercialización de estos productos, sobre todo los derivados de la carne y la leche. En este sentido, las queserías de la comarca realizan quesos con leche merina como es el caso de El Bosqueño, con su emborrado de oveja autóctona, que ha recibido numerosos galardones internacionales por su potente calidad y excelencia.

La oveja merina grazalemeña, en peligro de extinción, recibe el logotipo '100% Raza Autóctona' del Ministerio de Agricultura.

RAMÓN AGUILAR

La oveja merina de Grazalema, una raza autóctona de excelencia

● El Ministerio de Agricultura otorga una certificación a los productores de esta especie en peligro de extinción

Elisa Armario VILLALUENGA

Han luchado contra viento y marea para no perder una raza ovina autóctona, que ha sido y es el sustento de muchas familias. Son los productores de la Sierra de Grazalema, que por fin ven una compensación y un reconocimiento a una labor de decenas de años para mantener esta raza en peligro de extinción. La oveja merina grazalemeña cuenta ya con un logotipo especial que la identifica como marca certificada por el Ministerio de Agricultura. Se denomina 'Raza Autóctona 100% Merina de Grazalema'. Así que la nueva identificación será el mejor marchamo de calidad para que la ciudadanía pueda identificar los productos derivados de esta raza serrana, que en la actualidad cuenta con una cabana de unos 5.000 ejemplares en la sierra grazalemeña. Pero no sólo la oveja merina ha recibido esta certificación, la cabra payoya, también en peligro de extinción, cuenta ya desde hace unos meses con esta identificación.

Eso supone un revulsivo im-



Autoridades de cuatro administraciones se dieron cita ayer durante la presentación oficial de la certificación.

RAMÓN AGUILAR

portante para los criadores de estas dos especies ya que la certificación les aportará un valor añadido a su paciente trabajo heredado de sus abuelos. Y también nuevas oportunidades de negocios como en la restauración gastronómica puesto que restaurantes de la zona están empezando a incluir el cordero merino grazalemeño y el cabrito como especialidades en sus cartas. "La calidad se nota. Es abismal con respecto a otras variedades. El cliente que los consume lo nota ense-

guida", confiesa Francisco José Pérez Menacho, cocinero y propietario del restaurante Casa de las Piedras, en Grazalema. Tanto él como un buen número de productores de oveja merina y queseros se dieron cita ayer en Villaluenga del Rosario durante la presentación del logotipo 'Raza Autóctona 100% Merina de Grazalema', que defenderá la Asociación de Criadores de la Raza Merina de Grazalema (Amegra), artífice de este reconocimiento institucional. Al acto acudieron

el subdirector general de Medios de Producción Ganadera del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Arnaldo Cabello, el delegado territorial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, José Manuel Miranda, la vicepresidenta de la Diputación, Maribel Peinado, el alcalde de Villaluenga, Alfonso Moscoso y el presidente de AMEGRA, Cristóbal Yuste Puerto.

Precisamente Yuste habló del valor de la merina grazalemeña,

"la única raza de actitud lechera de Andalucía". La entidad que representa cuenta con 35 socios, la mayoría de la Sierra, con explotaciones en extensivo y en ecológico. Uno de ellos es Rodrigo Mangana, ganadero por la gracia de una costumbre heredada de sus mayores, que al igual que el resto reconoce como una preocupación el relevo generacional en esta actividad. Habla de las excelencias de la raza ovina merina local. "Cuesta mucho mantenerla. Habrá otras que den más producción. Pero nosotros hemos apostado más por la calidad que por la cantidad", añade.

En este sentido, el veterinario Alfredo Castro explica que la merina revaloriza la producción quesera comarcal por su rendimiento. "Con un litro de leche de la merina grazalemeña sale un kilo de queso. De otras razas ovinas se necesitan 7 y 8 litros", apostilló. Por su parte, el representante del Ministerio de Agricultura, Arnaldo Cabello, destacó que el logotipo que se presentó ayer está pensado para que el consumidor de los derivados de la oveja merina sepa que se trata de "productos de excelente calidad". También lo reconoció el delegado territorial de Agricultura, José Manuel Miranda, quien afirmó que "las razas autóctonas andaluzas, entre las que se encuentra la ovina Merina de Grazalema, son un pilar básico en las posibilidades de desarrollo ganadero futuro que tendrán como finalidad la obtención de productos de alta calidad".