El cordero segureño de Santiago-Pontones, nexo de turismo, cocina y ganadería

Noticias

La comarca de Segura alberga 160.000 cabezas de este ganado, con una Indicación Geográfica Protegida que otorga al cordero segureño de Santiago-Pontones valor añadido

Sin trashumancia no hay ganado y sin ganado falta actividad en el territorio: así lo creen los habitantes de Santiago-Pontones, un espacio con una gran belleza paisajística, de los de antaño, de estilo rural y una economía basada en la ganadería extensiva y la producción del cordero segureño.

Con cerca de 250 familias dedicadas a la trashumancia, **el municipio de Santiago-Pontones, ubicado en la comarca de Segura, en pleno Parque Nacional de Cazorla, Segura y las Villas, centra su actividad económica en la producción y comercialización del cordero segureño**.

Según han dado a conocer desde la Diputación de Jaén, también los principales reclamos turísticos de esta zona se basan en la ganadería extensiva y la trashumancia para el manejo del ganado.

Durante los meses de invierno, los pastores trasladan el ganado, a través de vías pecuarias, para que se alimenten en los pastos de la Sierra Morena, donde permanecen varios meses.

Precisamente, es esta forma tradicional de pastoreo la que otorga valor añadido al ganado que se comercializa en la zona y que hace del cordero segureño uno de los grandes reclamos gastronómicos de la comarca.

Para el alcalde de Santiago-Pontones, Pascual González, "es el producto estrella" y d**esde hace 2 o 3 años el Ayuntamiento trabaja para la promoción del cordero fuera de la comarca -Granada, Madrid, Málaga-**.

En su opinión, este producto, que se presenta bajo el lema "El cordero segureño, diferente por naturaleza", "es un plato excepcional -sano, saludable y que respeta el medio ambiente-".

"Invito a todo el mundo a que lo pruebe, ya que cuenta con un sellos de calidad por el manejo de la explotación, por la trashumancia y por su calidad en la textura, sabor y olor de la carne", ha añadido.

Según ha detallado la diputada de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente de la Diputación de Jaén, María Angustias Velasco, la comarca de Segura alberga 160.000 cabezas de este ganado, con una Indicación Geográfica Protegida que otorga al cordero segureño de Santiago-Pontones "un gran valor añadido".

"El manejo de la explotación es muy distinto; se trata de un ganado extensivo que pasta en la sierra, en pleno parque natural de Cazorla, Segura y la Villas; a los corderos no se les desteta hasta que los venden, por lo que tiene una alimentación natural y eso le da un sabor y unas características que no tienen en ningún otro sitio", ha señalado Velasco.

No obstante, esta práctica tradicional tiene que hacer frente a varios problemas, como los elevados costes de producción o la propia comercialización, ya que las explotaciones están dispersas, no agrupan el producto y no disponen de una oferta homogénea.

En ello **se trabaja desde la Diputación, según Velasco, con el objetivo de que "el cordero segureño de Santiago-Pontones llegue al mercado con mejores condiciones y con una marca que lo identifique"**.

Con esa intención **se va a impulsar un centro de tipificación del cordero: un espacio donde los ganaderos pueden llevar sus rebaños y allí, según el peso y la tipología, agrupar el**

ganado de manera homogénea.

"Así es más fácil venderlos, se facilita el proceso al comprador y permite que se agrupe mejor la oferta", ha asegurado.

El concejal de Ganadería, Agricultura y Desarrollo Rural de Santiago-Pontones, Javier Ruiz, precisa que, de las 70.000 cabezas de ganado que producen unas "1.500 se quedan en la zona para un consumo local; el resto, lo venden sin sacrificar a los compradores, procedentes sobre todo de la zona de Levante".

Los corderos, que se venden a unos 60 euros por animal vivo, cuentan, para Ruiz, con "una calidad innegable y hay que probarlo para saber cómo sabe; no tiene un sabor, ni un olor intenso, es de alta calidad".

Este municipio calienta motores ahora para la Feria de Pontones, que se celebrará del 12 al 14 de octubre, y que tiene al cordero como uno de sus protagonistas, con degustaciones en los restaurantes de la zona: "Una vez que lo pruebas, lo entiendes".

Redacción