

Ganaderos de la sierra de Loja recuperan el ordeño de la oveja "rabúa"

Noticias

El resultado es una leche de gran sabor, aromatizada con las plantas vegetales que crecen en las sierras del Poniente Granadino

Ganaderos de la sierra de Loja (Granada) han recuperado el ordeño de los ejemplares de la raza autóctona de la oveja rabúa para elaborar y comercializar el queso artesanal ecológico de la sierra de acuerdo a su receta tradicional.

Esta es una de las actividades que la asociación de la Raza Ovina está impulsando entre los ganaderos de la zona para dar un valor añadido a esta especie en peligro de extinción de la que viven medio centenar de familias de las sierras de Loja en Granada, Málaga y Almería. Durante la última semana y coincidiendo con el destete de los corderos, varios criadores de la sierra han comenzado a ordeñar de forma regular sus cabezas de ganado.

El presidente de la Asociación de Ganaderos y Criadores de esta especie, Juan Antonio Moreno, ha explicado que "la finalidad es conseguir que las madres cuenten con una producción significativa de leche de calidad". Para ello, los ordeños se suceden durante períodos de ocho a diez días en jornadas de mañana y tarde.

El resultado es una leche de gran sabor, aromatizada con las plantas vegetales que crecen en las sierras del Poniente Granadino de la que se elabora, al estilo tradicional, el queso puro de oveja lojeña. En la elaboración del queso, los ganaderos utilizan las herramientas de antaño como pleitas de esparto para moldear el queso, herrados de barro para el ordeño y cuajo natural para fermentar la leche. Como regla general, cada oveja produce un kilo de queso, comentan los pastores de la sierra. Todas las explotaciones de la raza ovina lojeña cuentan con la certificación ecológica.

Frente a la ganadería extensiva, la lojeña -explican desde el colectivo ganadero- cuenta con un impacto ambiental mínimo. "Casi la totalidad del consumo de nuestro producto se hace en el propio territorio y al ser su producción totalmente ecológica, el aporte de grano se realiza desde comarcas cercanas frente a la ganadería extensiva que requiere de la importación desde países lejanos", explican. Aparte del queso artesanal, los ganaderos han introducido la leche de oveja en croquetas de cordero ecológico así como en dulces de leche y helados.

La asociación trabaja en un menú exclusivamente basado en productos derivados del cordero ecológico, entre los que destaca la sopa de cordero, tabla de embutidos, croquetas y paté de cordero de primero, un segundo a partir de caldereta, chuletillas, pierna y paletilla al horno junto al queso ecológico artesano con miel, dulce de leche y helado de nata de leche, para los postres.

La oveja lojeña es, junto a la segureña, la raza autóctona más importante de Andalucía y cuenta con una población aproximada de 45.000 cabezas, de las que 11.500 están inscritas en el libro genealógico de la raza. Además de la carne de cordero ecológico, los ganaderos elaboran queso artesanal y embutidos y jamones "halal".

El principal reto al que se enfrenta la asociación es, según ésta, la venta directa de sus productos sin intermediarios. Moreno ha explicado que los ganaderos y criadores trabajan en el diseño de visitas guiadas a las explotaciones y chozas de los pastores con el objetivo de "dar un valor añadido a su producción" y facilitar el "relevo generacional".

El trabajo de los pastores es, según el presidente de la asociación ganadera, "una profesión importante para la conservación de los montes y seguir fijando la población a los pueblos rurales, auténticos pulmones del desarrollo".

Redacción

