

Ganaderos de la raza ovina lojeña impulsan su recuperación

Noticias

Se trata de la IV edición de la Real Feria de Ganado que se celebra en Loja (Granada).

Más de 200 ejemplares de la raza ovina lojeña participan en la IV edición de la Real Feria de Ganado que se celebra en Loja (Granada) con motivo de su Feria Grande.

El certamen ganadero que organiza la Asociación de Criadores y Productores de la Raza Ovina Lojeña, en colaboración con la Diputación de Granada, tiene como objetivos promocionar esta raza autóctona y el cordero lojeño, que se diferencia del resto al poseer unas características organolépticas propias debido a la diversidad de flora de la que se alimenta.

Esta cuarta edición ha contado con la participación de 10 ganaderías de los municipios de Loja, Alhama de Granada, Zafarraya, Illora, Villanueva Mesía y Salar, en Granada, María en Almería y Villanueva del Trabuco en Málaga.

Para dar a conocer las peculiaridades de esta raza autóctona, la asociación ha organizado concursos de esquila a tijera y a máquina junto a una exposición con los utensilios propios del pastoreo.

La feria de ganado se ha completado con un concurso morfológico y la degustación de una caldereta de cordero lojeño.

El presidente de la Raza Ovina Lojeña, Juan Antonio Moreno, ha explicado que la asociación, constituida en 2007 a raíz de la inscripción de la ovina lojeña en el catálogo de razas de España, está integrada por 57 ganaderos, de los cuales el 85 % disponen de la certificación ecológica.

La asociación de ganaderos es la encargada de la gestión del libro genealógico de esta raza en peligro de extinción.

De una cabaña de unas 40.000 cabezas, 9.500 están inscritas como animales puros en el Libro Genealógico de la Raza Ovina Lojeña.

El sistema de explotación de esta raza autóctona es extensivo y las ovejas se alimentan en pastos comunales de las sierras de Loja, Alhama y Parapanda.

Moreno ha destacado que la Asociación trabaja en varios proyectos de investigación dirigidos a la implantación de la raza ovina para la producción en Marruecos e introducción de la salazón en el mercado japonés.

Redacción