

« La apacibilidad, fuerza, resistencia y rusticidad, así como su buena habilidad maternal: cualidades que destacan de la raza bovina palmera. »



Otro de los tesoros que esconde La Palma es su raza bovina.

En situación crítica, debido al escaso número de ejemplares que existen en la actualidad, varias son las características que hacen que este sea un animal realmente único. La vaca palmera es una raza antigua, muy bien adaptada a las condiciones climáticas y geográficas de la isla. Su origen se remonta a los primeros asentamientos humanos en la isla, donde ha evolucionado para sobrevivir en un entorno de terrenos abruptos y escasos recursos hídricos. De tamaño medio, con un pelaje que puede variar del castaño claro al oscuro, son conocidas por su resistencia y su bondad.



INÉS CONCEPCIÓN FELIPE

Veterinaria de AVAPAL

por JULIA MORANZ

■ ¿Cuál es la situación de la raza bovina Palmera actualmente?

Esta raza presenta una situación muy comprometida (menos de 500 ejemplares) llegando a ser catalogada como raza en peligro de extinción por el Real Decreto 2129/2008, Anexo I. Además, cada vez hay menos ganaderías de bovino palmero y las que permanecen, suelen ser ganaderías familiares de muy pocos animales.

■ ¿Qué la caracteriza y la hace diferente al resto?

La raza de vaca palmera destaca en varios aspectos. Son animales que en general presentan un carácter dócil y tranquilo. Además, algo que la hace especial es, sin duda, la calidad y la pureza de su carne, todo esto reflejo de la alimentación de los animales que se basa en los forrajes autóctonos de la isla. Hay estudios que certifican estas características de la carne como es la tesis doctoral realizada por la veterinaria Dña. María Nieves Rodríguez Marín, donde podemos ver que los niveles de metales pesados en músculo e hígado de la vaca palmera son muy inferiores a la media. Por otro lado, cuenta desde 2018 con el sello de "Raza Autóctona 100%" hecho que revaloriza esta raza y contribuye a que sea criada por nuestros ganaderos.

■ ¿Con qué fin se cría esta raza? ¿En qué sitios la podemos encontrar?

Aunque antiguamente la raza tuvo una triple aptitud (trabajo, leche y carne), hoy en día su uso principal es el aprovechamiento cárnico, si bien es importante señalar que hay una importante tradición de los ganaderos que mantienen el ganado palmero por su belleza, para su disfrute en las ferias de ganado. Estas actividades son importantes para dar a conocer la raza al resto de la población. Las ganaderías de vaca palmera están distribuidas por casi todos los municipios de la isla, siendo los que más cabezas de ganado presentan Villa de Mazo, El Paso y Garafía. Respecto a la carne de vaca palmera, la podemos encontrar en las carnicerías del Supermercado Nelly (Comercial Conepahi) en Breña Alta, en la carnicería Taburiente, en El Paso, y en la carnicería La Fuente, en Los Llanos de Aridane.

■ ¿Cuál es el objetivo de AVAPAL?

El principal objetivo de AVAPAL es la conservación, promoción y difusión de la raza, así como la defensa de los intereses de los ganaderos asociados.

■ ¿Qué proyectos desarrolla AVAPAL actualmente?

El principal proyecto que desarrolla es el estudio del control de rendimiento de la raza, trabajo que hacemos junto con el Departamento de Genética en la Universidad de Córdoba. Este control de rendimiento tiene por objetivo la mejora de la raza, y se funda-

menta en dos líneas de estudio: por un lado, el control de pesos de los animales mediante el testaje de becerros y, por otro lado, los genes vinculados a algunas características de la carne, leche y color de la capa. Por otro lado, AVAPAL está integrada de forma activa en organizaciones profesionales como la Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto (FEAGAS), y la Federación de Razas Autóctonas Canaria (FARACAN). También somos socios de la Asociación para el Desarrollo Rural de la Isla de La Palma, ADER LA PALMA, para fomentar el desarrollo integral y sostenible de las zonas rurales de la Isla de La Palma.

■ ¿Qué cuidados específicos requiere una vaca?

Las vacas requieren los cuidados típicos de cualquier rumiante. Siempre estar pendiente de la alimentación para que tengan disponible un buen aporte de forraje (fibra larga) para el buen funcionamiento del rumen, entre otras cosas. Y, por supuesto, que tengan establecido un programa sanitario lo más completo posible.

■ ¿Qué seguimiento se les hace a estos animales por parte de los/as veterinarios/as?

Por mi parte, como veterinaria de la Asociación de Criadores de la Vaca Palmera, realizo varios controles a lo largo del año, como puede ser el pesaje de los becerros al nacimiento, a los 6 meses y a los 9 meses, así como la realización de muestras para el control de la genealogía (pruebas de paternidad, por ejemplo). Todo esto para tener actualizado el Libro Genealógico de la raza y llevar un control de cómo se encuentra la misma. A parte, también se asesora a los ganaderos con las cubriciones para corregir lo más que podamos la consanguinidad entre los animales. Se lleva un control del sello "Raza 100% autóctona" y, como he nombrado anteriormente, se realiza por el mes de junio la prueba del Testaje en colaboración con el Cabildo de La Palma, donde valoramos varios becerros en las mismas condiciones (ambientales, de alimentación y demás) durante 6 meses y, al final, des-

pués de realizar varios estudios genéticos, podemos ver los becerros que son mejorantes para la raza, y por lo tanto, los futuros reproductores.

■ ¿Qué es lo que más se atiende y/o qué enfermedades suelen contraer?

Ninguna enfermedad destaca en especial. Son animales rústicos, cualidad que las hace bastante resistentes y, además, las propias condiciones de la isla y de Canarias en general hace que estemos exentos de muchas de las enfermedades que en otros sitios son de máxima vigilancia.

■ ¿Qué habilidades destacaría de estos animales? Se dice que son muy inteligentes.

Si duda su apacibilidad, fuerza, resistencia y rusticidad, así como su buena habilidad maternal.

■ ¿En qué se basa la dieta de las vacas palmeras?

Estos animales normalmente se encuentran en un régimen semintensivo, donde se combina la estabulación con la salida a pastoreo, por lo tanto, la alimentación se basa principalmente en monte picado (mezcla de forrajes autóctonos de la isla), subproductos de plataneras y concentrados para el engorde. En definitiva, se fundamenta en el aprovechamiento de los recursos naturales de la isla.

■ ¿Cuáles son los puntos clave en su nutrición que no se deben descuidar?

Los puntos clave en la nutrición de estos animales están relacionados con el estado productivo de cada individuo. En las hembras hay que prestar atención a las etapas críticas, como son el último tercio de la gestación y el primero de lactación, donde las demandas energéticas son más fuertes y se reduce muchísimo la capacidad de ingesta de las vacas. Por lo tanto, podemos ver balances energéticos negativos que pueden dar a alguna alteración como puede ser la hipocalcemia. En los becerros, asegurar una buena lacta-

ción y un destete gradual para evitar la aparición de diarreas. Como he explicado antes, la dieta de estos animales se basa fundamentalmente en forrajes autóctonos de la isla, aunque es muy común que se les administren plátanos picados y algunos concentrados.

■ ¿Qué precauciones hay que tomar y cómo se debe actuar para asegurar el bienestar de estos animales?

Es una raza rústica que está acostumbrada a un régimen semintensivo, donde se prioriza el pastoreo, así que asegurar a todos los individuos agua, refugio y alimento para satisfacer las necesidades diarias básicas, como cualquier otra raza en las mismas condiciones.

■ ¿Qué problemas ha detectado AVAPAL en la actualidad alrededor de la raza palmera?

La situación por la que está pasando la ganadería en general es bastante complicada. Como es lógico, nuestros ganaderos también se han visto afectados por el aumento de los insumos, y esto ha repercutido en el descenso del número de animales y del número de ganaderías. Si echamos la vista atrás, vemos que son muchos los ganaderos que han vendido ganado y han disminuido o incluso cerrado sus ganaderías. A esto hay que añadirle el gran problema del relevo generacional: muy pocos son los ganaderos jóvenes que quieren emprender en este sector debido a las condiciones a las que se enfrentan. Esto nos repercute directamente porque no nos podemos olvidar de que estamos trabajando con una raza en peligro de extinción y uno de los mayores obstáculos que tiene una raza en esta situación es la consanguinidad entre individuos; cuantos menos animales, menos diversidad genética con lo que eso conlleva. Es por ello que asociaciones como la de la vaca palmera y demás asociaciones que establecen proyectos para la conservación de las razas son fundamentales en estos tiempos para que los ganaderos se sientan respaldados de alguna manera.



NUESTRA
COCINA



CON EL CALOR SIEMPRE APETECE...

... terminar la comida con algo fresquito. La gelatina suele ser el postre por excelencia durante estos meses. Pero, ¿has probado una gelatina como la que te traemos hoy? ¡Empezamos! En un molde o un tupper unta un poco de aceite para que sea más fácil desmoldar la gelatina después. Por un lado, vamos a elaborar varias gelatinas de sabores, tal y como indican las instrucciones del envase. Nosotros te recomendamos hacer dos sobres de fresa o frambuesa por una parte, y otros dos sobres de manzana, limón o kiwi por otro, pero puedes hacerlas de los sabores que prefieras. Comienza hirviendo dos vasos de agua. Añade dos sobres de gelatina y remueve hasta que se disuelvan por completo. Agrega dos vasos de agua fríos y vuelve a remover bien. Introduce esto en el molde y llévalo a la nevera unas tres horas. Vuelve a hacer lo mismo con los otros dos sobres de otro sabor. Cuando esta también esté sólida, quitamos ambas del molde y las cortamos en cuadrados. ¡Truco! Moja el cuchillo en agua caliente para que se corten mejor. Ahora preparamos otro molde y colocamos los trozos de las dos gelatinas mezcladas dentro. Es el turno de la gelatina de leche: pon a hidratar en un recipiente doce láminas de gelatina neutra con agua fría cinco minutos. Hierve un vaso de agua en otro recipiente y mete las hojas hidratadas y escurridas. Remuévelas hasta que se disuelvan. Mete en este mismo bol un bote de leche condensada de unos 740 gramos. ¡Es importante que no pares de remover! Pasados unos minutos, cuando esté fría, viértela sobre los cubos de gelatina de sabores. Vuelve a llevarlo a la nevera y, pasadas unas horas, podrás disfrutar de esta diferente y colorida gelatina.