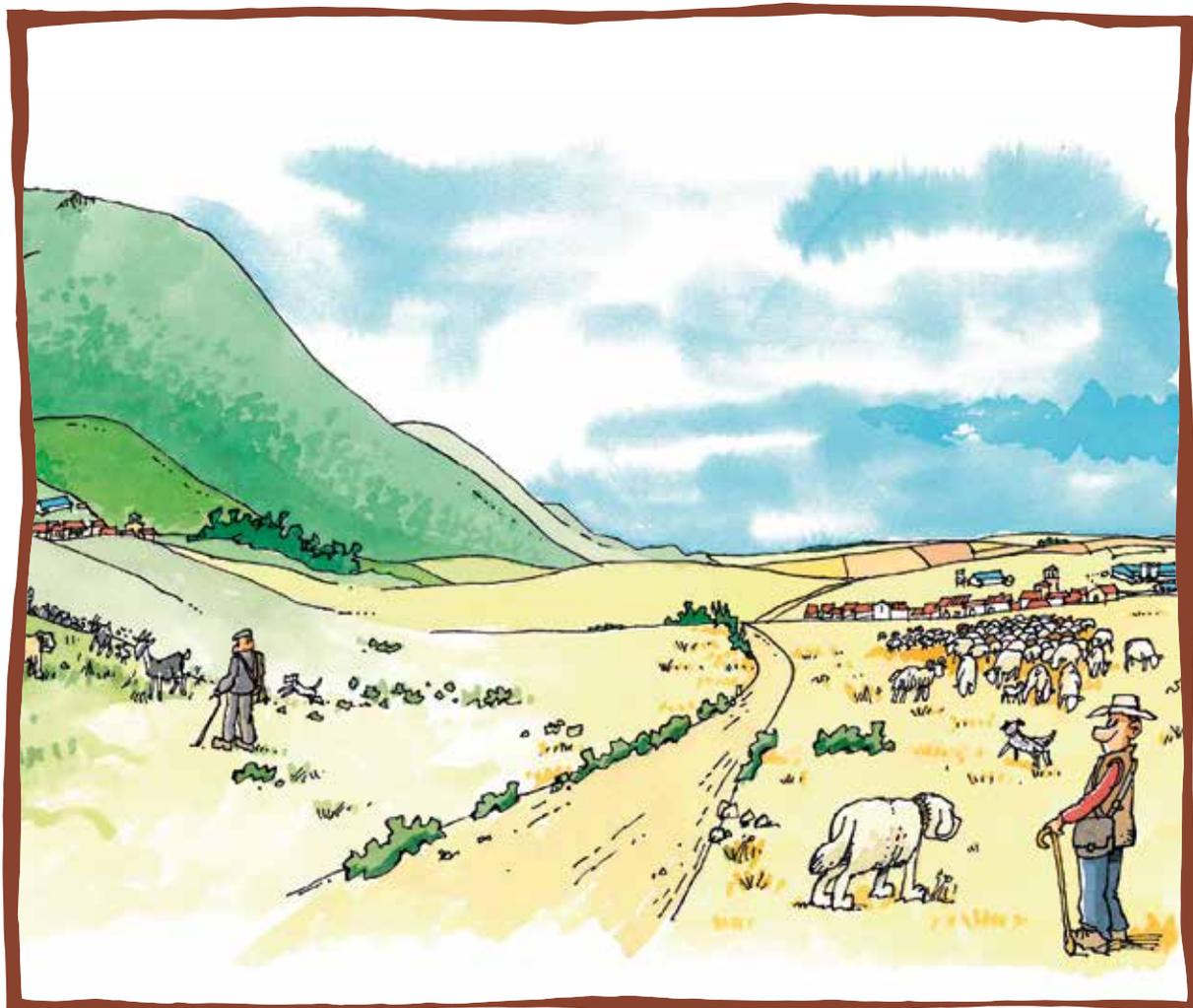


atrévete a
aprender

Neto G. del Castillo
José Emilio Yanes



LAS GANADERÍAS OVINA Y CAPRINA EN ZAMORA



¡HOLA! SOMOS TRINICA Y TOMASÍN, DOS MUCHACHOS A LOS QUE NOS INTERESA SABER MUCHAS COSAS SOBRE NUESTRA TIERRA

HOY QUEREMOS APRENDERLO TODO SOBRE LAS GANADERÍAS OVINA Y CAPRINA DE ZAMORA..., ASÍ QUE VAMOS A EMBARCARNOS EN UNA EMOCIONANTE AVENTURA

¡GUAU!
(NOSOTROS TAMBIÉN VAMOS)

CLARO, CLARO. NO ÍBAMOS A DEJAR AQUÍ A NUESTROS FIELES AMIGOS...

LA CAREADORA NURI Y EL MASTÍN GORKI



ESTE VIAJE VA A SER UNA PASADA GRACIAS A LA COMPAÑÍA DE NUESTRO ANFITRIÓN VIRIATO, QUE NOS ACOMPAÑARÁ POR LOS CAMPOS ZAMORANOS

¡HOLA CHICOS!
PREPARAOS PARA LA ACCIÓN



atrévete a
aprender

LAS GANADERÍAS OVINA Y CAPRINA EN ZAMORA



colección alimentos B zamora

Primera edición: noviembre de 2022

© Diseño e ilustraciones: Neto García del Castillo

© Textos: José Emilio Yanes García

Supervisión pedagógica: Lorena Fernández García

© De esta edición:

Diputación de Zamora

Plaza de Viriato

49071 Zamora. España

www.diputaciondezamora.es

Producción editorial:

Velasco Ediciones

info@velascoediciones.com

www.velascoediciones.com

Dirección editorial: Cristian Velasco

Maquetación: Monchi Álvarez

ISBN: 978-84-09-45855-4

DL: ZA 129-2022

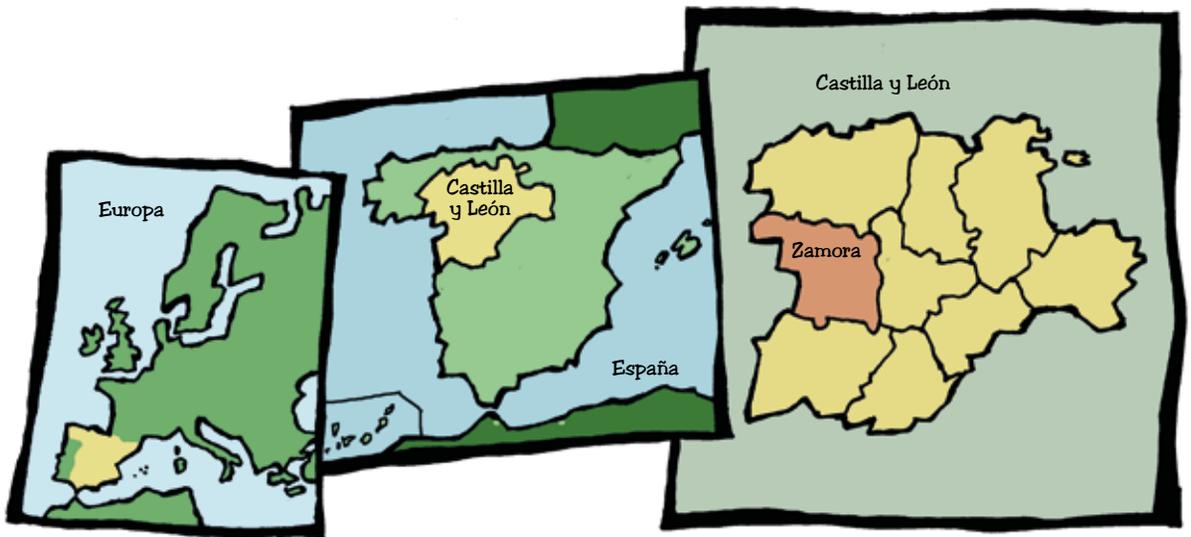
Imprime: Gráficas Arttime

Impreso en España - *Printed in Spain*

Edición no venal.

Todos los derechos reservados.

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en ninguna forma ni por ningún medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación o por cualquier otro, sin permiso previo por escrito de la Diputación de Zamora.



¡VAMOS! NO HAY TIEMPO QUE PERDER.
ADENTRÉMONOS EN ESTE FASCINANTE MUNDO
DE CONOCER COSAS SOBRE NUESTRA TIERRA

¡EMPIEZA LA
AVENTURA!

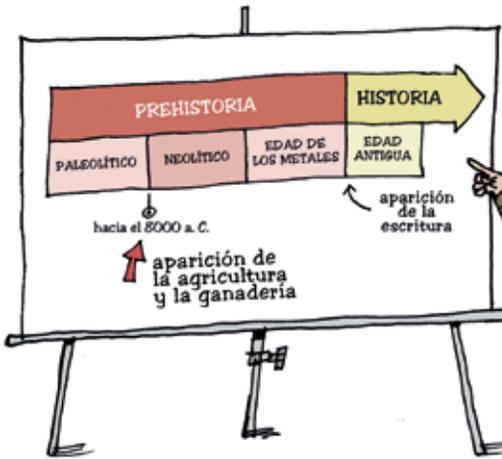
¡QUÉ
EMOCIÓN!



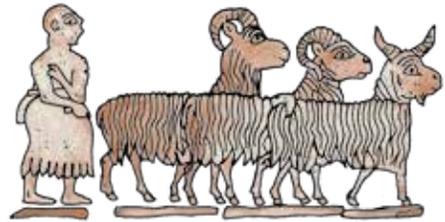
En el oeste de España, al lado de Portugal, se encuentra la provincia de Zamora, donde se crían desde hace mucho tiempo ovejas y cabras. Si te metes en las páginas de este libro, verás qué son estos animales, cómo muchas veces forman parte del paisaje, y cómo los ganaderos los crían en las granjas y con pastoreo en el campo. Y aprenderás qué productos dan, cómo se elabora alguno de ellos, la calidad que tienen y el valor de estas ganaderías.

LAS OVEJAS Y LAS CABRAS EN LA HISTORIA

Nuestros antepasados criaban ovejas y cabras para alimentarse de su carne y de su leche, con la que también podían elaborar quesos. Asimismo, de las ovejas conseguían lana para hacer ropa de abrigo. Además, producían estiércol que fertilizaba los campos.



Detalle del estandarte de Ur. Hacia el 2500 a. C. Periodo sumerio, (en el actual Irak)



La aparición de la ganadería y la agricultura marca el paso del Paleolítico al Neolítico

Desde hace miles de años, las ovejas y las cabras han formado parte de la vida de muchos pueblos y civilizaciones, como la sumeria, egipcia, griega y romana, o la de los pueblos de la península ibérica.

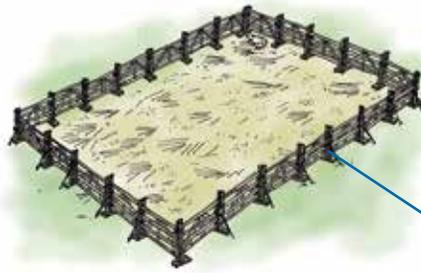
Son animales *gregarios*, es decir, viven en rebaños, compuestos por muchas hembras y algunos machos. En un principio eran pequeños, con el fin de obtener de ellos lo que necesitaba el clan, pero con el tiempo formaron otros más grandes para lograr mayor producción y beneficios económicos. En ese momento a esa actividad se la empezó a llamar *ganadería*.



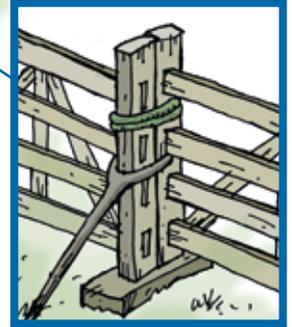
Pastor prerromano en las inmediaciones del castro de Vivinera



aprisco o corral



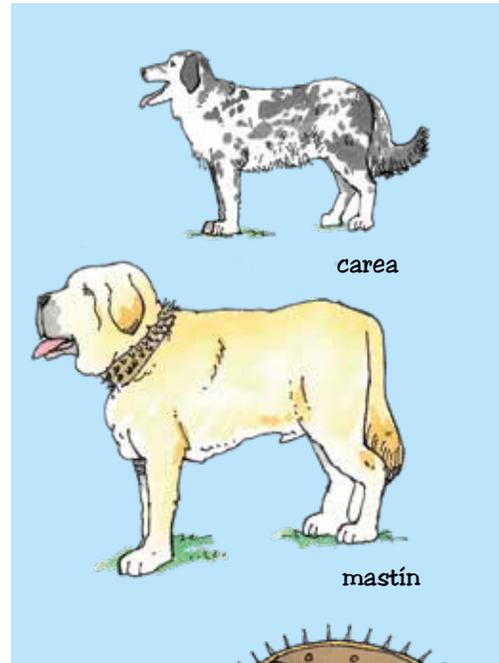
redil de
cancillas



Durante muchos siglos, los rebaños se alimentaban exclusivamente en el campo donde aprovechaban pastizales y rastrojeras. Los dirigía el pastor, acompañado, como ahora, por perros de dos clases: los careadores, que conducen el rebaño a sus órdenes (es decir, lo *carean*), y los mastines, más grandes, que lo protegen del lobo, que no es feroz.

Al final de la tarde, el rebaño era conducido hasta el aprisco o corral para pernoctar, aunque en los meses de verano dormía en el campo en el redil, un pequeño cercado hecho con cancillas o cercas móviles de madera que se ensamblan. Podía ponerse en cualquier lugar y así también se abonaba a la vez: aún se utiliza este inteligente sistema. Hoy el pastoreo es parecido y todavía podéis oír desde lejos el tolón tolón del cencerro que llevan al cuello algunos animales, pero los pastores ya no pasan la noche al raso.

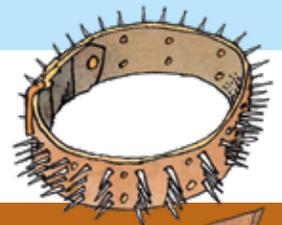
Con el tiempo, el hombre también fue seleccionando determinados tipos de ovejas y cabras para que produjeran más corderos, cabritos y leche, y además cambió el modo de organizar el trabajo o sistema de manejo, para atender mejor sus necesidades de alimento y bienestar. Se construyeron granjas más actuales, donde pasaban más tiempo y así estas ganaderías se modernizaron.



careca

mastín

Las carrancas protegen el cuello del mastín de los dientes del lobo.



TILES DE PASTOREO



cachea o cayada



zurrón, morral o morrala



cuerna



navaja cabriterera



cencerro, cencerra o changarro

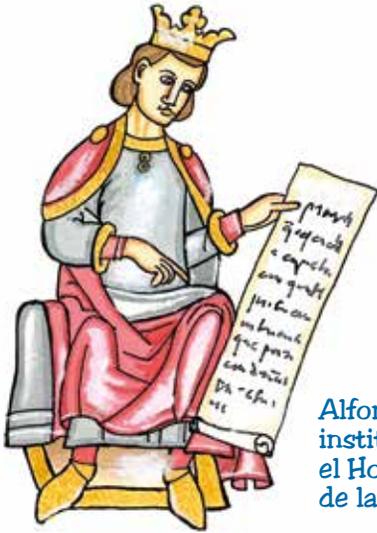
manta de lana



capa alistana



La trashumancia

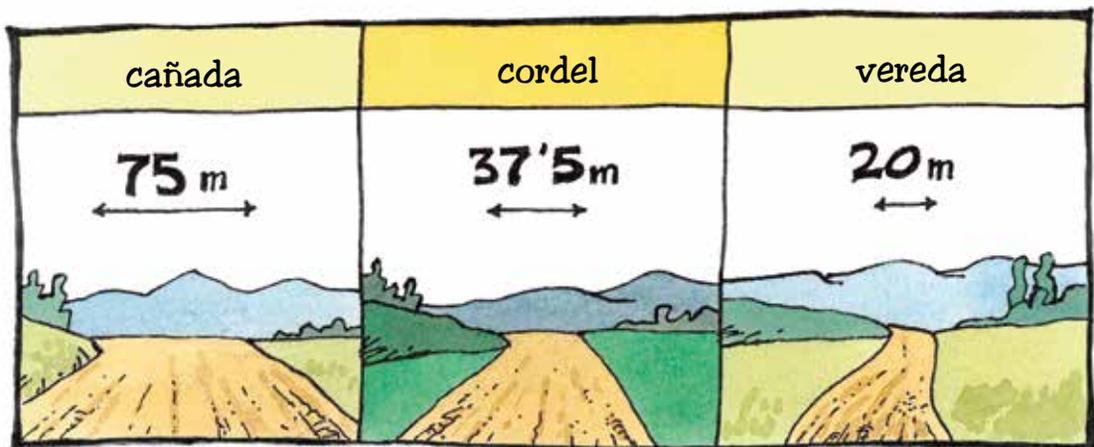


Alfonso X el Sabio instituyó en 1273 el Honrado Concejo de la Mesta.

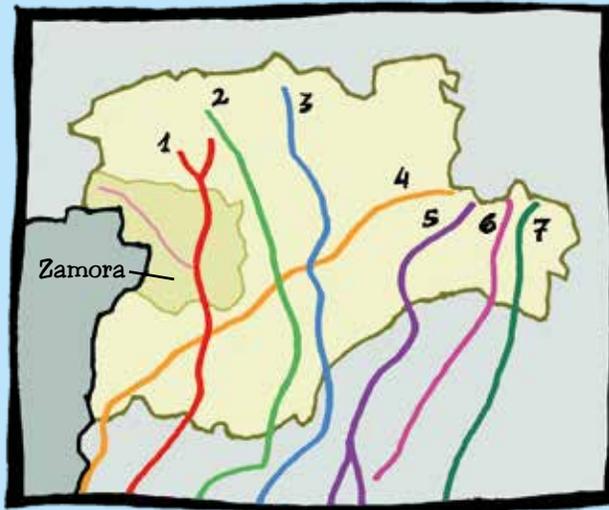
Es un sistema de aprovechamiento de pastos entre las tierras bajas y los puertos de montaña. Los grandes rebaños de ovejas, donde iban también cabras, se desplazaban a pie en un largo recorrido guiado por pastores y perros. Durante el otoño y el invierno pacían en los bajos y a finales de primavera, cuando ya se había acabado el alimento, iban camino de los puertos de montaña donde era más abundante. Al llegar el otoño, volvían a bajar. Ya en el siglo XIII, en época del rey Alfonso X el Sabio, se creó una organización de ganaderos conocida como *La Mesta*, que estuvo activa durante casi seis siglos. Debido a tantos desplazamientos de animales, se formó una gran red de caminos ganaderos o vías pecuarias (cañadas, cordel, veredas y coladas) con diferente anchura, que hoy podemos disfrutar paseando, en bicicleta, a caballo... ¡y en plena naturaleza!



En Zamora tenemos muchas y, en concreto, a los puertos de Sanabria, en el noroeste de la provincia, iban muchos rebaños trashumantes que, como recordarás, son los que se desplazan de las tierras bajas en invierno a las altas en verano.



Cañadas reales con paso por Castilla y León



1. de la Plata o de la Vizana
2. leonesa occidental
3. leonesa oriental
4. segoviana
5. soriana occidental
6. riojana o galiana
7. soriana oriental



Cañada real de la Plata o de la Vizana

Aún hoy hay una muy pequeña trashumancia de ovejas, generalmente en camiones, excepto algunas ganaderías de la comarca de Aliste, en el oeste de Zamora muy cerquita de Portugal, que todavía van a pie: los «churreros de Aliste». Incluso se celebra allí una fiesta por este motivo.



churreros de Aliste



EL MEDIO NATURAL

El relieve de Zamora es casi plano, si no fuera por una sierra llamada de la Culebra, y, sobre todo, por la comarca de Sanabria, donde hay altas montañas.

El medio natural de Zamora es muy variado, según su geografía y comarcas naturales. Su superficie tiene más de 10000 km² y está a una altitud media de unos 700 m. Es casi una planicie con mayores alturas en la sierra de la Culebra y en la comarca de Sanabria, donde algunas cumbres llegan a los 2000 m.

Más o menos hacia la mitad de la provincia, de norte a sur, la parte del este es una llanura donde casi no se ve arbolado, excepto algunos pequeños bosques de encinas y pinos, y donde hay muchas tierras de cultivo y pequeños prados. En cambio, la zona oeste es muy diferente al tener pocos cultivos, pero muchos bosques de encinas, robles y castaños, y tam-

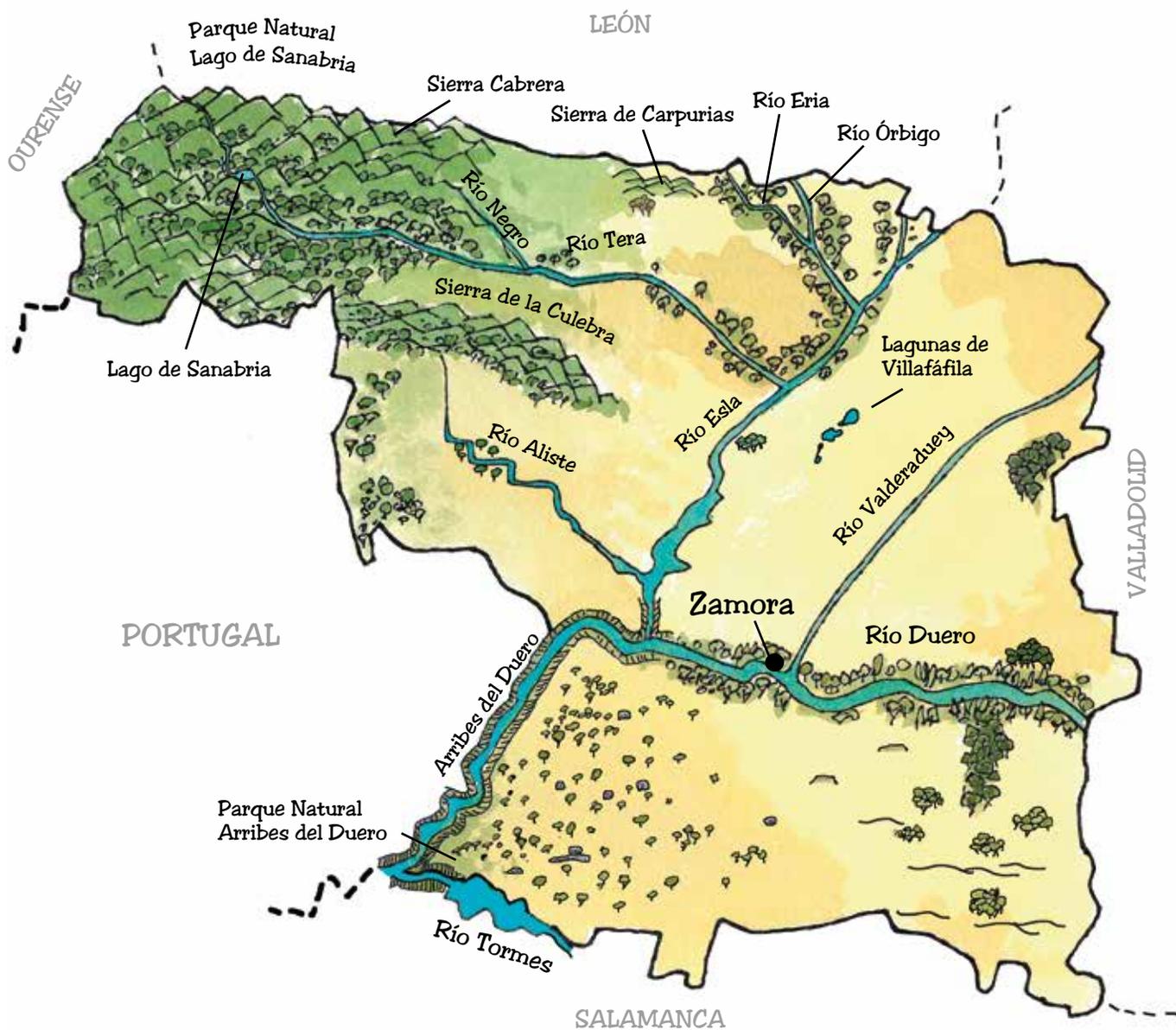
bién otro tipo de pastos, sobre todo en sierras y montañas. Estos contrastes del territorio dan lugar también a cambios en el clima, sobre todo en Sanabria, donde llueve y nieva más.



paisaje de la meseta

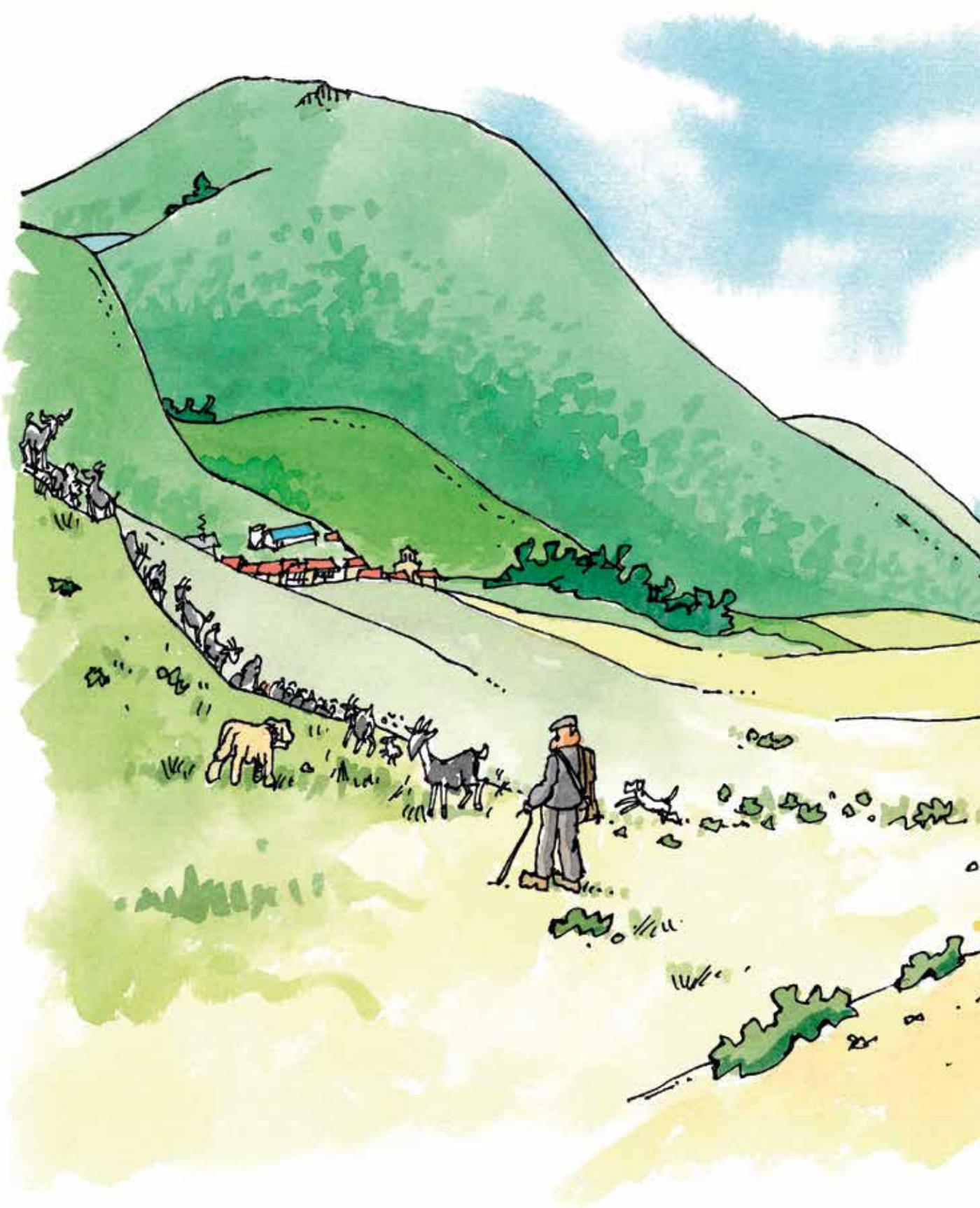


paisaje de la sierra

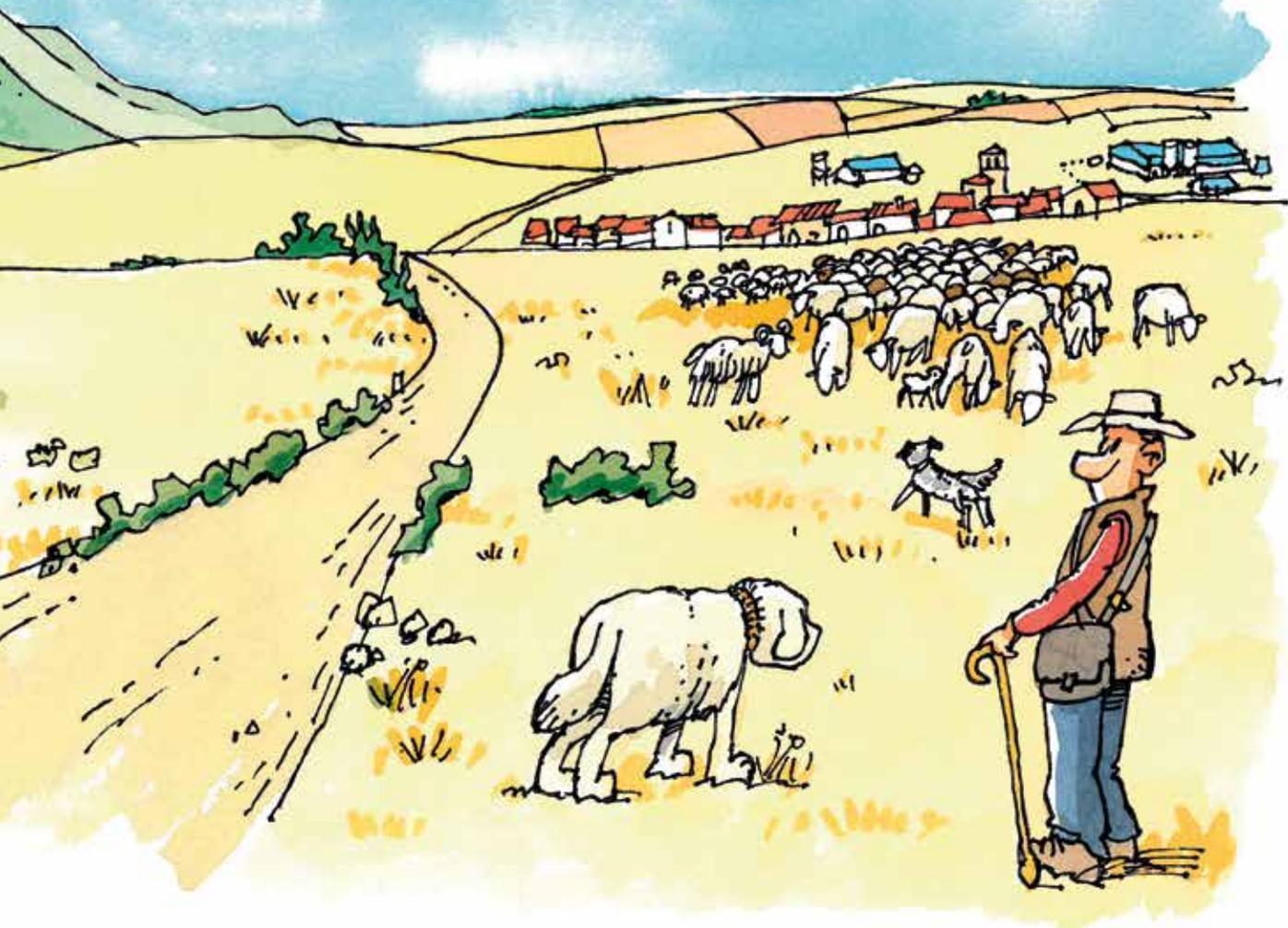


El río principal es el Duero, que discurre de este a oeste y se encajona en un profundo acantilado (arribe) antes de llegar a la frontera portuguesa. Cuenta con importantes afluentes y subafluentes como el Esla, el Órbigo y el Tera. Todos ellos proporcionan el agua necesaria para los cultivos de regadío. En sus márgenes hay vegetación, y plantaciones de chopos un poco más lejos de las orillas.

Este medio natural, tan variado, también hizo que la distribución y cría de rebaños de ovejas y cabras fuera diferente según las comarcas naturales de la provincia.



La provincia de Zamora es muy rica y diversa en paisajes, agricultura, aprovechamientos ganaderos, pueblos, costumbres de gentes y cultura tradicional.





LAS ESPECIES OVINA Y CAPRINA

Las ovejas y las cabras pertenecen a las subfamilias de los ovinos y de los caprinos respectivamente, por eso también se denominan así a los animales de cada especie. Son mamíferos, herbívoros y rumiantes.

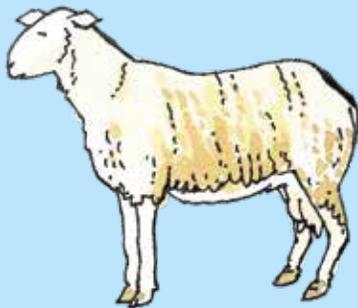
Creo que sabéis que las cabras tienen cuernos, aunque no todas, y que hay ovejas que también los tienen, sobre todo los machos adultos. Pero seguro que por lo que conocéis a las ovejas es por su lana.

A ver, que no es lo mismo que *haber*: se llama *oveja* a la hembra adulta, y *carnero*, *morueco* o *semental* al macho adulto que cubre a las ovejas, es decir, que se aparea o se junta con ellas. *Cordera* o *cordero* es la cría de ambos.

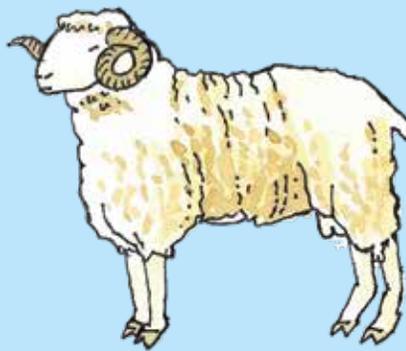
La *cabra* es la hembra adulta, *macho cabrío* o *semental* el macho adulto que cubre a las cabras, y *cabrita* o *cabrito* son los hijos o crías de ambos.

Cuando la oveja ha sido fecundada por el carnero, o la cabra por el macho cabrío, tiene un período de gestación de cinco meses y después se produce el parto. Nace una cría (a veces dos) y entonces su madre comienza a producir leche para darle de mamar, porque, como ya se ha dicho, son mamíferos.

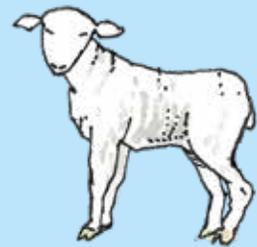
especie ovina



oveja



carnero



cordero

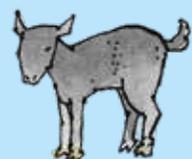
especie caprina



cabra

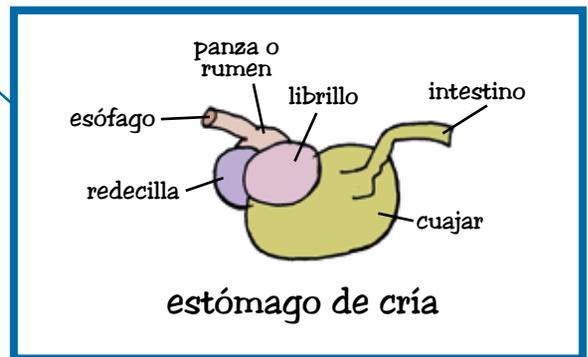
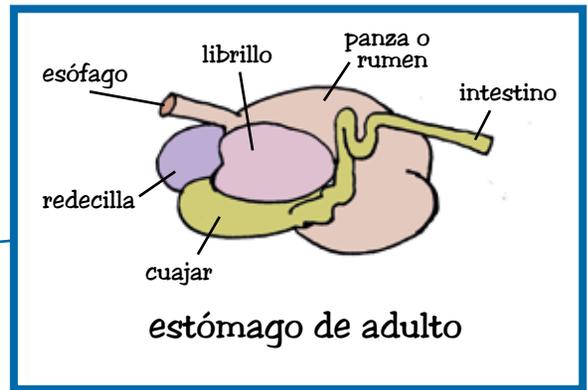
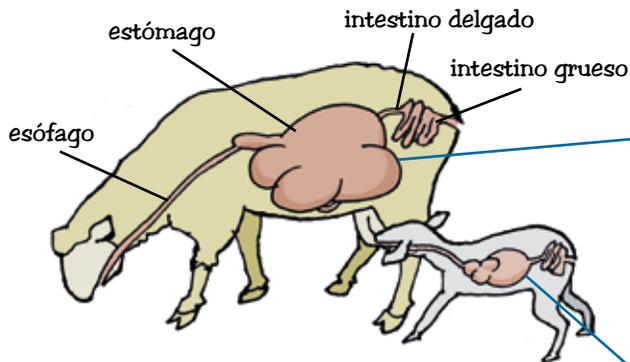


macho cabrío



cabrito

aparato digestivo de rumiante



Nada más nacer ya tienen un estómago con cuatro compartimentos, pero el más desarrollado es el cuarto (el cuajar) al que le llega directamente la leche para ser digerida. Poco a poco, esos compartimentos se van desarrollando en distinta medida al ir comiendo los animales algún vegetal, de modo que en unos tres meses se convierten plenamente en herbívoros. Esto sucede porque el primero (la panza) se ha hecho muy grande y contiene muchos microorganismos.

Ahora ya son también *rumiantes*, pues mastican la comida dos veces: la primera como todos, pero un tiempo después de tragarla, la regurgitan, es decir, vuelve a la boca y la mastican de nuevo antes de ingerirla definitivamente; esta segunda masticación se llama *rumia*. En fin, que los rumiantes con su rumia y con su estómago tan complejo tienen una digestión especial. Y todo porque así cuentan con la ventaja de poder digerir y aprovechar mejor los alimentos que otras especies animales no pueden consumir. Es la madre naturaleza.

Veréis todo lo que nos dan estos animales. Ya lo dice el refrán: «¡Antes sin orejas que sin ovejas!».

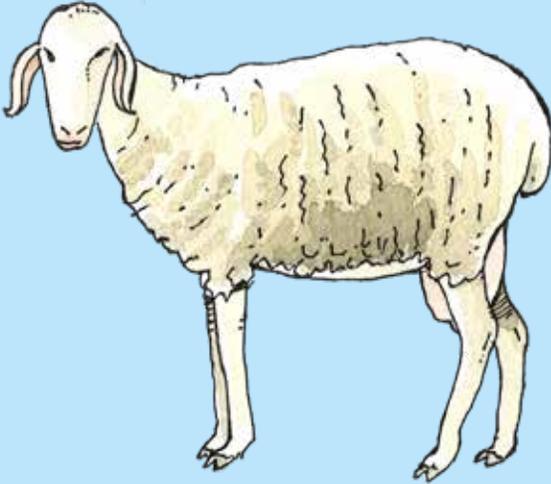


Una curiosidad

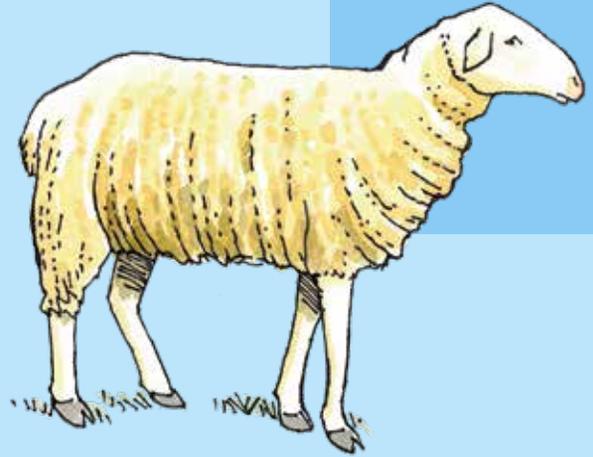
Sus dientes tienen una forma especial para rumiar mejor durante horas, y no tienen los incisivos en la parte superior, pero para compensar en esa zona la encía es más dura. Probad a meter un dedo en la parte delantera de la boca de un cordero o de un cabrito, y veréis la sensación.

Razas de animales en Zamora

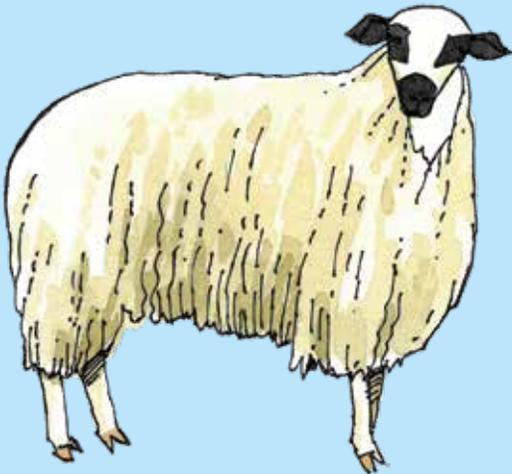
RAZAS DE OVINO



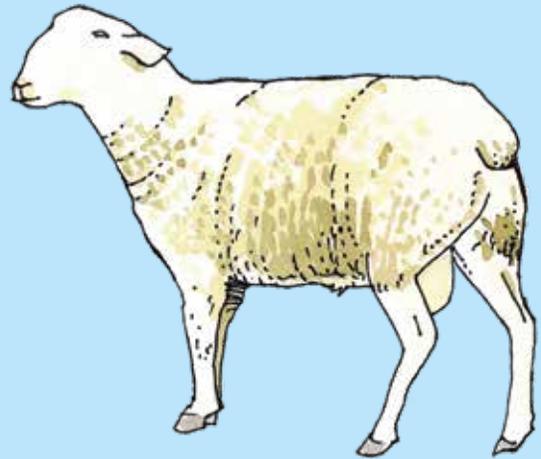
assaf (alóctona)
La de mayor censo provincial (44%)
y producción de leche.



castellana (autóctona de Castilla y León)
Es el 24% del censo,
pero se ordeñan muy pocos rebaños.



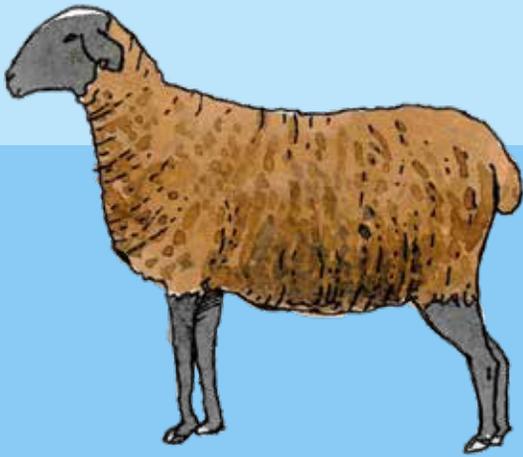
churra (autóctona de Castilla y León)
Representa el 8% del censo y hay un buen
porcentaje de rebaños que se ordeñan.



lacaune (alóctona)
Solo el 3% del censo, pero es una gran
productora de leche.

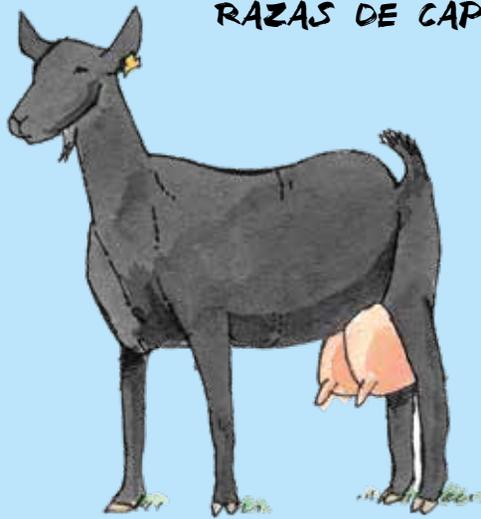
Una raza es un amplio grupo de animales de la misma especie, que se diferencia de otros porque tienen una serie de características externas (formas y colores) y productivas que son iguales; además, esas características se heredan de padres a hijos. Algunas razas de ovejas y de cabras producen mucha leche.

Una raza autóctona española es la que es originaria de España, y una raza alóctona es aquella que no lo es.

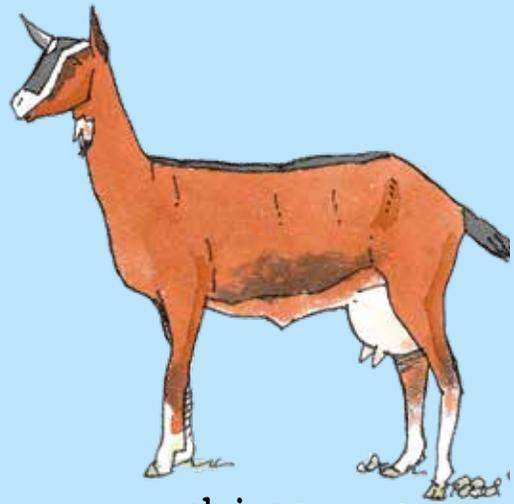


castellana
variedad negra

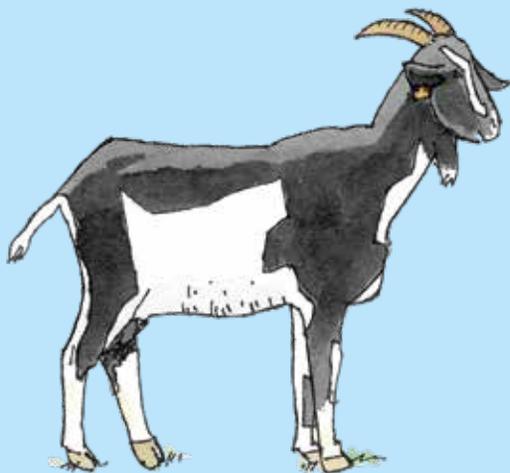
RAZAS DE CAPRINO



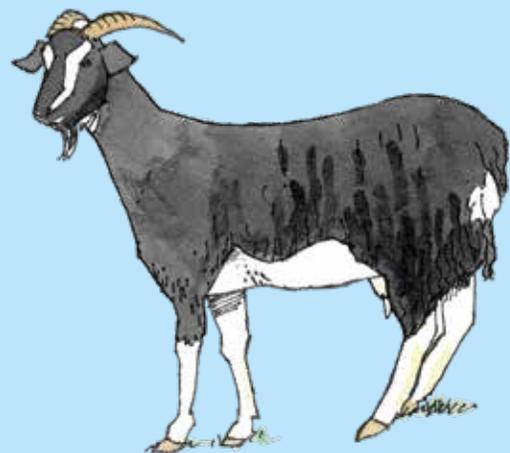
murciano-granadina (autéctona de España)
La de mayor censo provincial (21%)
y una gran productora de leche.



alpina (alóctona)
Es el 15% del censo y
gran productora de leche.



cabra de las Mesetas
(autéctona de Castilla y León)
Supone el 2% del censo, pero se ordeñan muy pocos rebaños.



cabra del Guadarrama
(autéctona de Castilla y León)
3% del censo, es de ordeño.



CICLO PRODUCTIVO Y SISTEMAS DE MANEJO

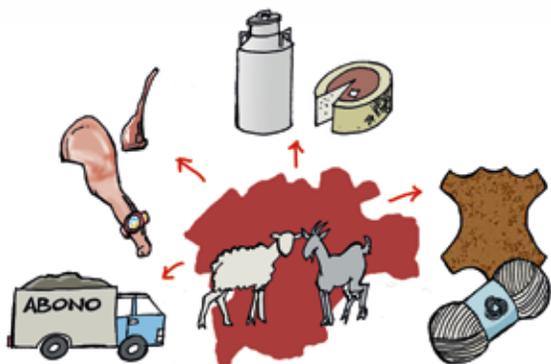
La clave de la granja es la raza y el rebaño con el número de animales necesario para mantener una producción periódica o ciclo productivo. Además, el ganadero organiza o maneja las actividades en la granja y en pastoreo para que en cada ciclo nazcan crías, y también para que haya leche para ordeñar si la raza es lechera.



El rebaño está formado sobre todo por hembras adultas, por muy pocos sementales y por las crías que nacen y que después se venden cuando tiene más de un mes. Pero, casi todos los años, una parte de las mejores corderas o cabritas se deja para la *recría* o *reposición*, es decir, para que ocupen el futuro lugar de las adultas que se van haciendo mayores, que padecen determinadas enfermedades o que se mueren. De ese modo, no disminuye el rebaño y se mantiene la misma producción de carne y leche año tras año.

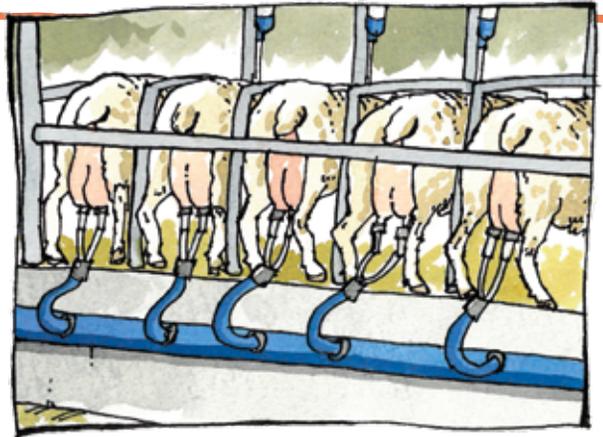
Después del parto, las adultas comienzan a producir leche durante un tiempo más o menos prolongado, y hasta que no vuelvan a parir no darán más. Algunas razas están especializadas y producen tanta leche que hay que ordeñarlas dos veces al día, por la mañana y por la tarde, en una sala de ordeño. Hasta hace años se hacía a mano, pero ahora se utilizan máquinas y así esta labor no es tan cansina; después, la leche va por unos conductos al tanque de refrigeración, donde se almacena hasta que es recogida por un camión cisterna. ¡Ah!, durante la gestación y la lactación de las madres, el granjero les suplementa la ración.

Así que en cada parto nacen corderos o cabritos que se venden al *destete*, que es el momento en el que dejan de mamar y se alimentan exclusivamente de alimentos sólidos; y si el rebaño es lechero, las madres se ordeñan durante meses para vender la leche. Además, como a las ovejas les crece la lana, al final de primavera se les corta o esquila, pero en Zamora esto no da beneficios porque cuestan más los esquiladores. Y, por supuesto, todos los animales producen estiércol que sirve como abono.





Antiguo sistema de ordeño a mano y moderno de ordeño mecánico



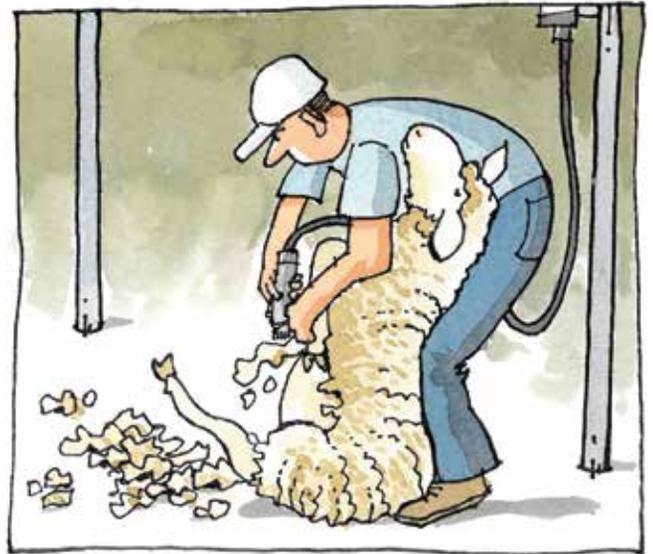
A esta manera periódica de conseguir los productos se llama *ciclo productivo*. Un ciclo diferente en otras granjas (cebaderos) es la alimentación de corderos destetados hasta los tres meses de edad.



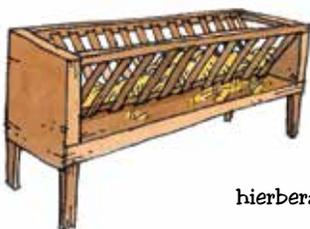
Antiguas tijeras de esquilar

Resumiendo, que es gerundio

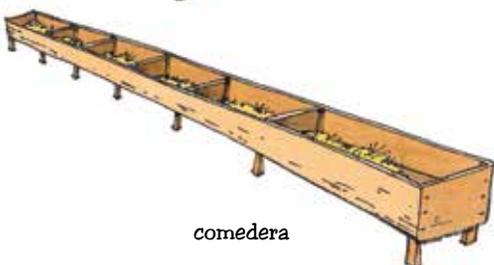
El sistema de manejo o de producción depende de unas cuantas cosas. De la raza que elija el ganadero, de la manera en que organice el tiempo de estancia de los animales en la granja, del modo de alimentarlos, con pastoreo o sin él, de si utiliza técnicas modernas y si lleva a cabo un mayor o menor control de la reproducción. Hay muchos sistemas, pero en los más tradicionales y extensivos los animales pastan la mayor parte del tiempo y, en general, no se ordeñan; en los más modernos e intensivos los animales están siempre en la granja en amplios espacios.



Esquila de la oveja con máquina



hierbera



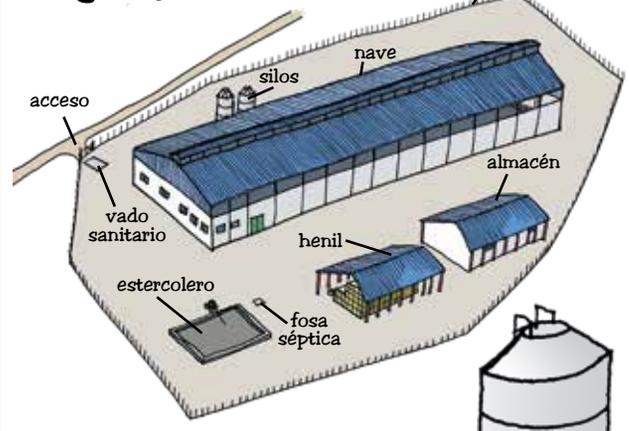
comedera



ES NECESARIO SACAR PERIÓDICAMENTE EL ABONO PRODUCIDO EN LA GRANJA

La granja moderna

valla perimetral



bebedero automático

sala de máquinas

lechería

tanque de refrigeración

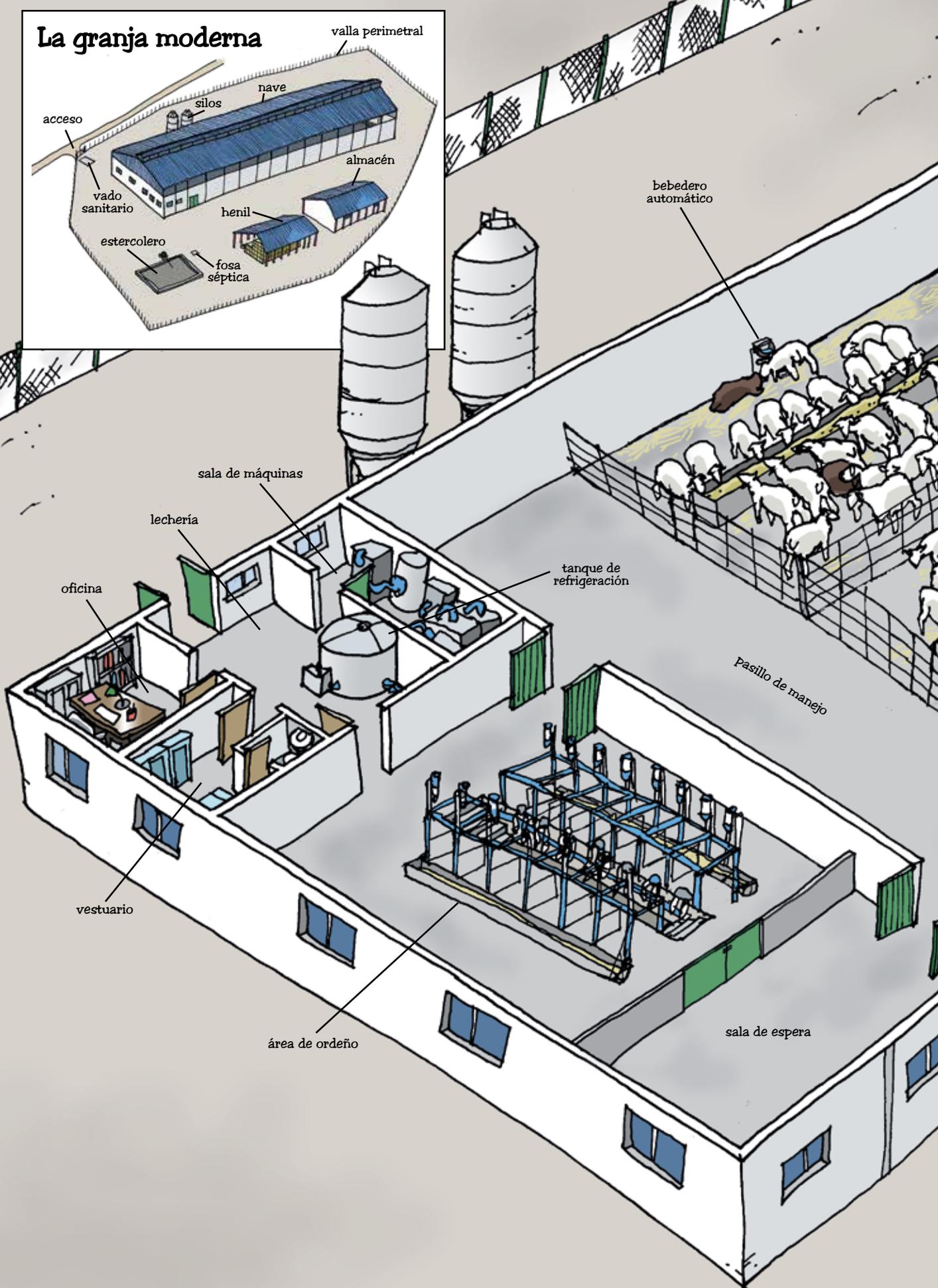
oficina

Pasillo de manejo

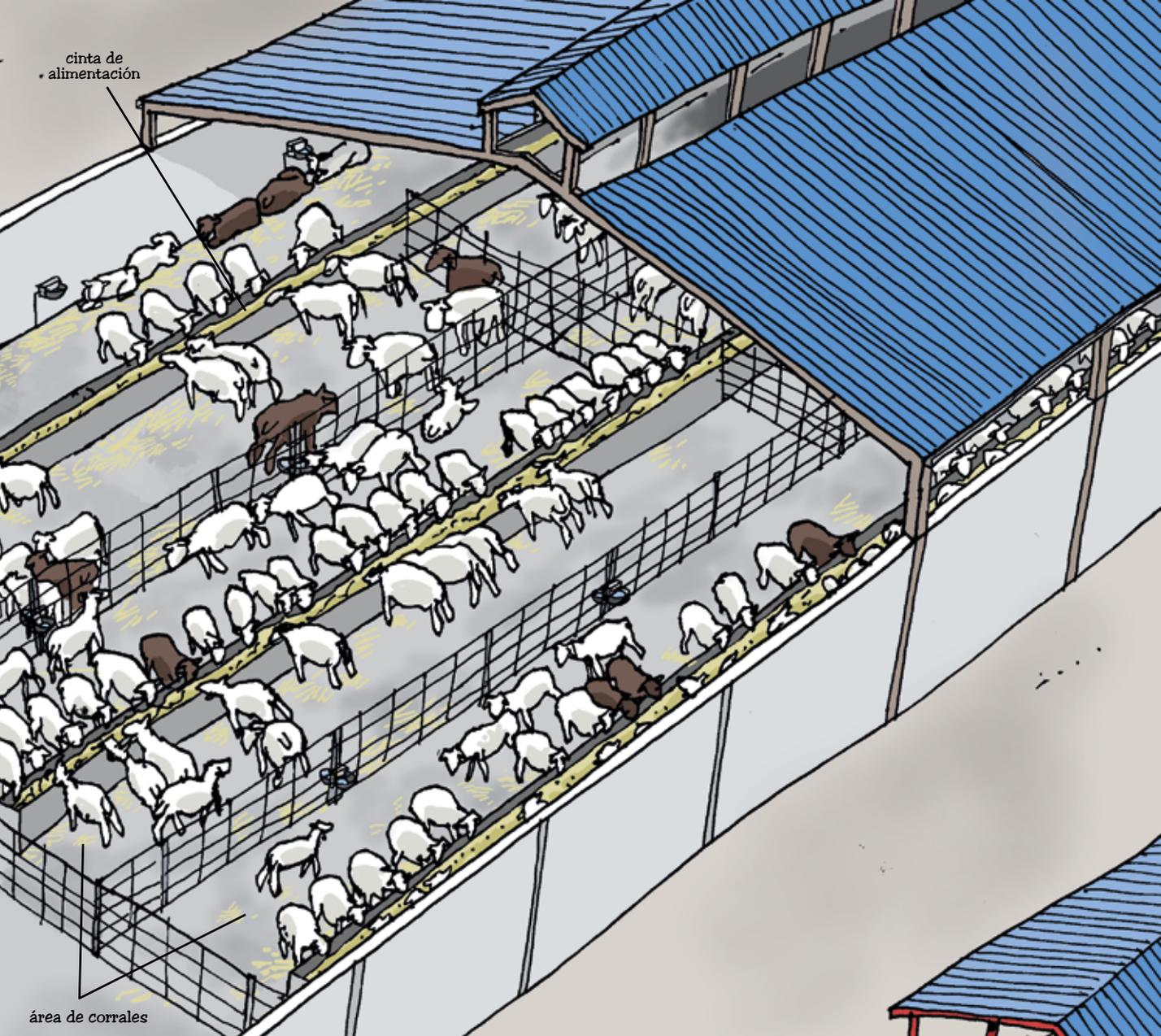
vestuario

área de ordeño

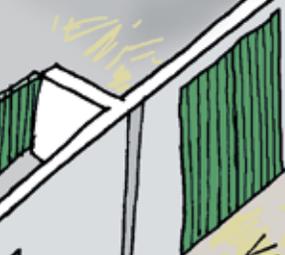
sala de espera



cinta de alimentación



área de corrales



¿OS HABÉIS FIJADO EN LO QUE LLEVAN LAS OVEJAS EN LAS OREJAS...?

NO SON PENDIENTES, SE LLAMAN CROTALES, Y SIRVEN PARA SU IDENTIFICACIÓN

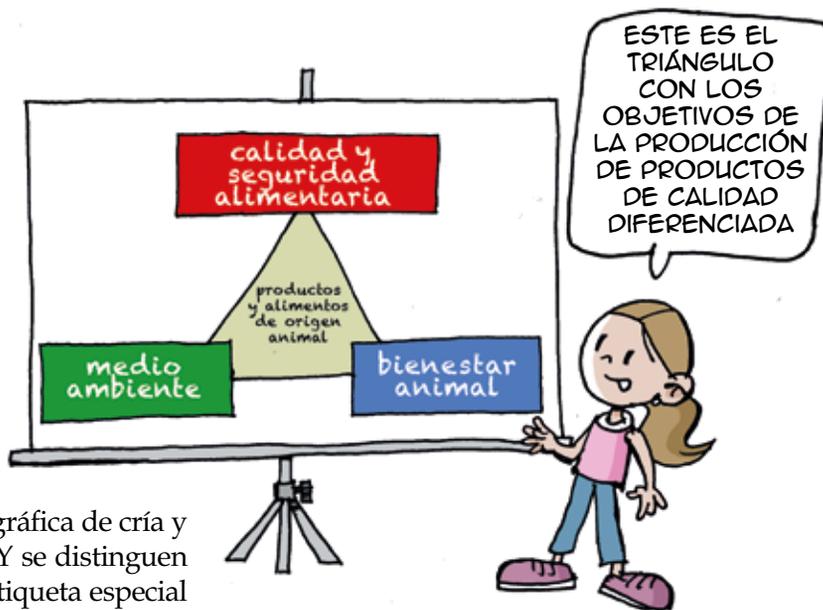


PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA

Nuestras ganaderías proporcionan productos alimenticios de gran calidad nutritiva y sanitaria, como la carne de corderos muy jóvenes o lechazos, la de cabritos, y la leche con la que se elaboran quesos. Y muchos productos tienen una calidad singular, única, o sea, *diferenciada*.

La provincia de Zamora es puntera en España en la producción de lechazos, leche de oveja y quesos, pero el número de cabras es treinta veces menor que el de ovejas. Contamos con muchas industrias queseras y algunas pequeñas queserías artesanales.

Los productos de calidad diferenciada tienen unas características especiales por el tipo de animales, el área geográfica de cría y los procesos de elaboración. Y se distinguen de otros porque llevan una etiqueta especial o logotipo. Además, están controlados por una entidad, el Consejo Regulador, que garantiza las condiciones del producto.



En un periquete, es decir en un tris

Si miras la tabla de la derecha, te enterarás de cuáles son esos productos y de sus características: la Indicación Geográfica Protegida Lechazo de Castilla y León para las canales de lechazo (una *canal* es el cuerpo de un animal sacrificado y listo para las carnicerías y supermercados);

LOGOTIPOS DE PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA



DOP Queso Zamorano

IGP Lechazo de Castilla y León



IGP Queso Castellano



Alimentos Artesanales de Castilla y León



Producción Ecológica



Raza autóctona para ovino



Raza autóctona para caprino

y para los quesos, la superior Denominación de Origen Protegida Queso Zamorano, además de la Indicación Geográfica Protegida Queso Castellano.

Más diferenciaciones: la Producción Ecológica, también llamada *orgánica o biológica*, se destina a los productos de ganaderías que tienen una alimentación natural, sin otros tratamientos, y que gozan de buenas prácticas medioambientales de manejo. ¡Ah!, y la marca Alimentos Artesanales de Castilla y León llevan los quesos de quesería artesanales. Y cualquier producto derivado de las razas autóctonas puede lucir el logotipo de Raza Autóctona, siempre que proceda de animales cuyos progenitores (padre y madre) estén registrados como raza.

Importantísimo: todas las granjas y rebaños cuentan con buenas condiciones de bienestar animal y con rigurosos programas sanitarios que garantizan la sanidad de los animales y la salubridad de sus productos alimenticios (¡buenos para la salud!). De relamerse.

EL QUESO ZAMORANO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN HA DE LLEVAR EN SU ETIQUETA EL LOGOTIPO OFICIAL DE LA DOP

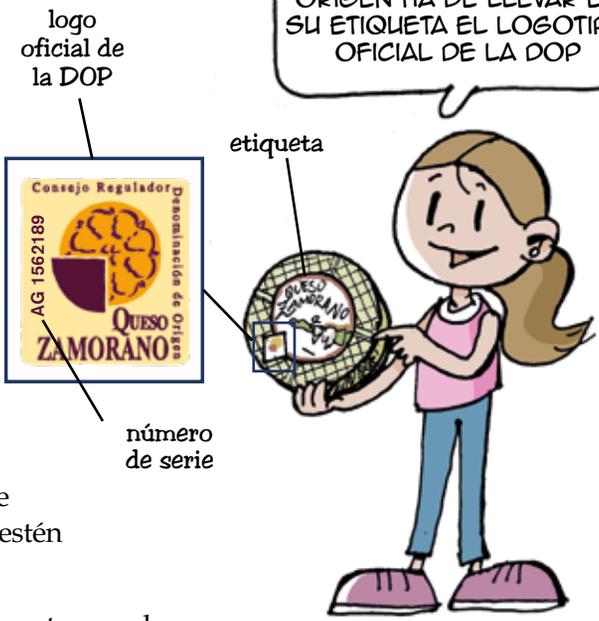
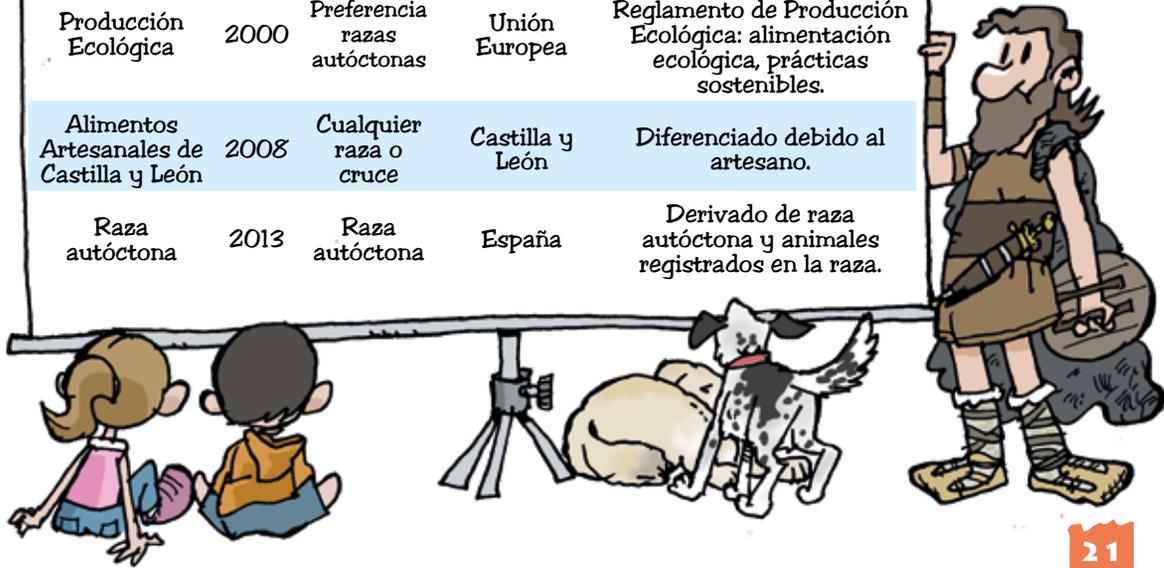


FIGURA	AÑO	ANIMALES	REA GEOGR FICA	PRODUCTO
DOP Queso Zamorano	1993	Razas churra y castellana	Provincia de Zamora	Queso con maduración mínima de 100 días.
IGP Lechazo de Castilla y León	1993	Razas churra, castellana y ojalada	Castilla y León	Lechazos alimentados con leche materna. Peso de la canal entre 4,5 y 8 kg según presentación.
IGP Queso Castellano	2020	Cualquier raza o cruce	Castilla y León	Queso con maduración mínima de 30 o 60 días, según peso.
Producción Ecológica	2000	Preferencia razas autóctonas	Unión Europea	Carne, leche y derivados. Reglamento de Producción Ecológica: alimentación ecológica, prácticas sostenibles.
Alimentos Artesanales de Castilla y León	2008	Cualquier raza o cruce	Castilla y León	Diferenciado debido al artesano.
Raza autóctona	2013	Raza autóctona	España	Derivado de raza autóctona y animales registrados en la raza.



PROCESO DE ELABORACIÓN DEL QUESO

El queso de oveja y de cabra se elabora con leche de estos animales. Para ello, es necesario seguir una serie de etapas; es decir, un *proceso*.

¡Ojo! Se puede utilizar leche cruda, refrigerada, como hacen en las queserías artesanales, o leche pasteurizada como en las industriales. Esta última es la que ha recibido un tratamiento térmico rápido para eliminar los microorganismos malos que pueda tener.

1.^a etapa. Coagulación

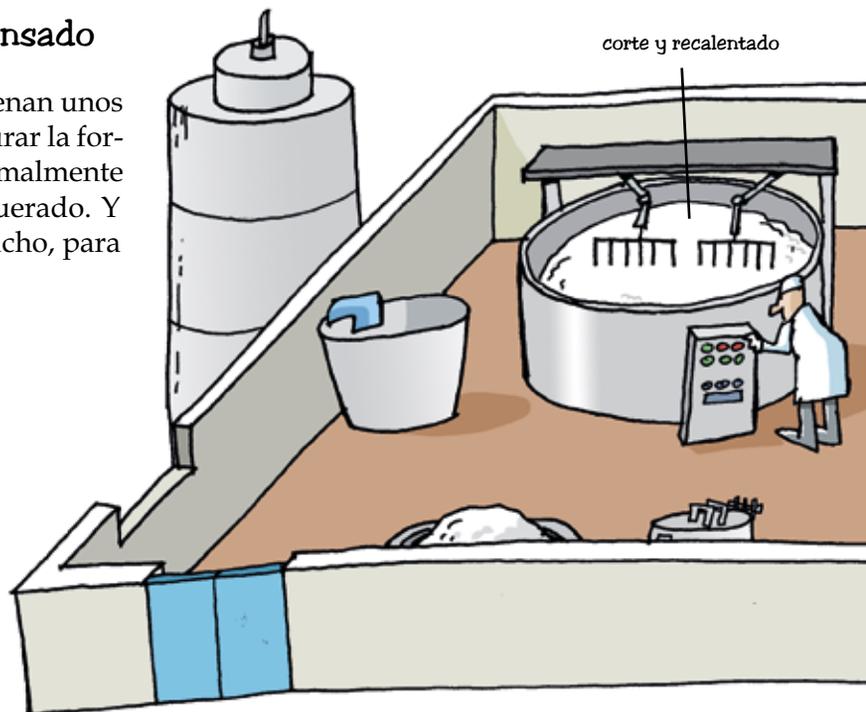
Se vierte la leche en cubas, más o menos grandes, y a una temperatura adecuada se añaden unos microorganismos especiales que son el cuajo y fermentos. Al actuar junto a los que tiene la leche se produce la coagulación, es decir, una transformación interna y un cambio del estado líquido de la leche a un estado sólido que se llama *cuajada*.

2.^a etapa. Corte y recalentado

Se corta la cuajada en trozos más pequeños (el *grano*) y se agita o bate para que se desprenda mejor el suero, es decir el líquido que no se ha solidificado en la etapa de coagulación. Ese proceso se conoce como el *desuerado* del grano de la cuajada. El grano se puede volver a calentar para que salga más suero y lavarlo para reducir el azúcar y controlar la coagulación.

3.^a etapa. Moldeado y prensado

Con el grano de la cuajada se llenan unos recipientes o moldes para asegurar la forma que va a tener el queso, normalmente circular, y que continúe el desuerado. Y se prensa, se aprieta mucho mucho, para que siga desuerando.



TILES TRADICIONALES PARA HACER QUESO

4.^a etapa. Salado

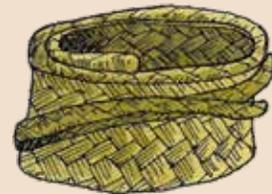
Normalmente se hace metiendo el queso en salmuera (agua muy muy salada). Así sigue desuerando, le da sabor al queso, se forma la corteza y lo protege contra ciertos microorganismos.

5.^a etapa. Oreado y maduración

Por fin se llevan los quesos a un local o cámara de maduración, donde hay una temperatura y humedad adecuadas, y se dejan en estanterías durante un tiempo hasta su venta. Entretanto, se hace el *volteo* (dar la vuelta al queso) y limpieza necesarios.

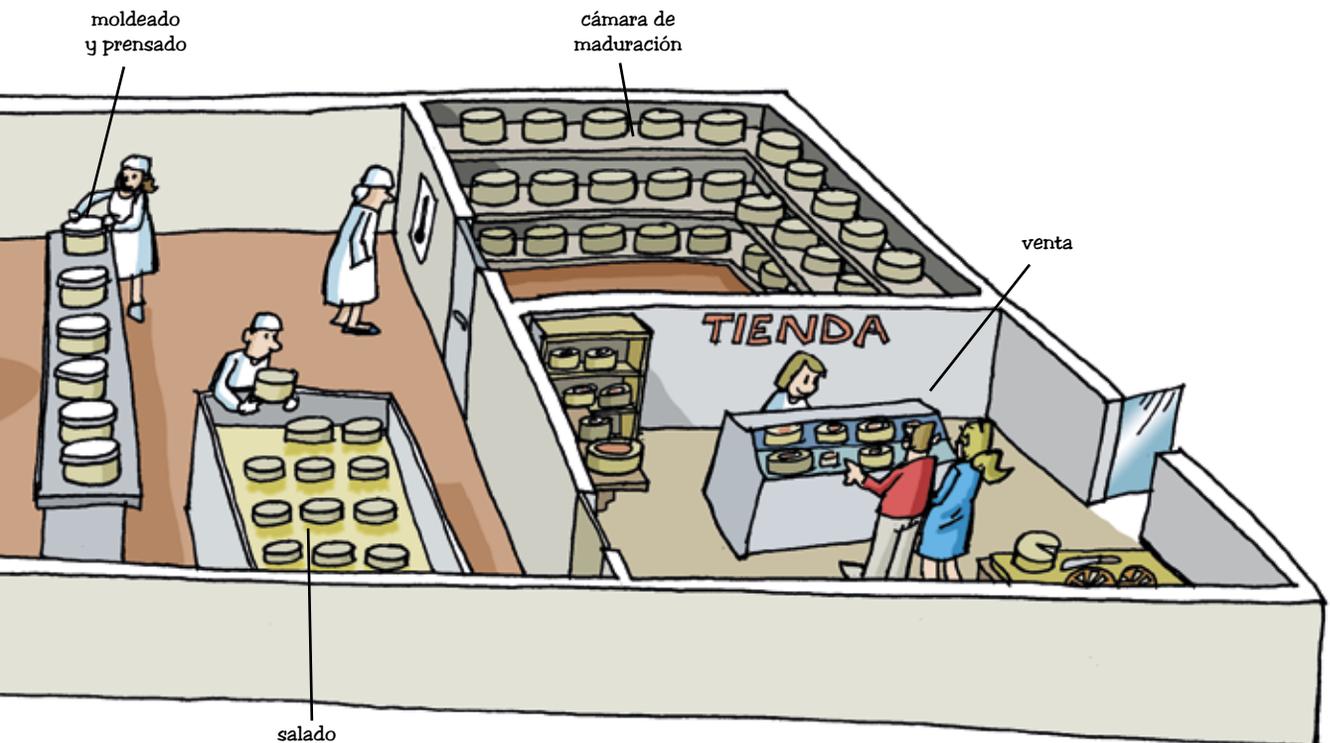


expremijo
o extremijo

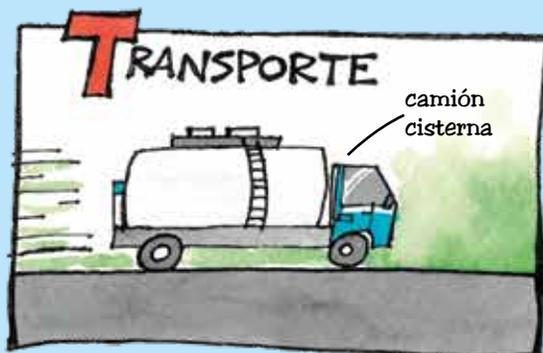


cincha o pleita

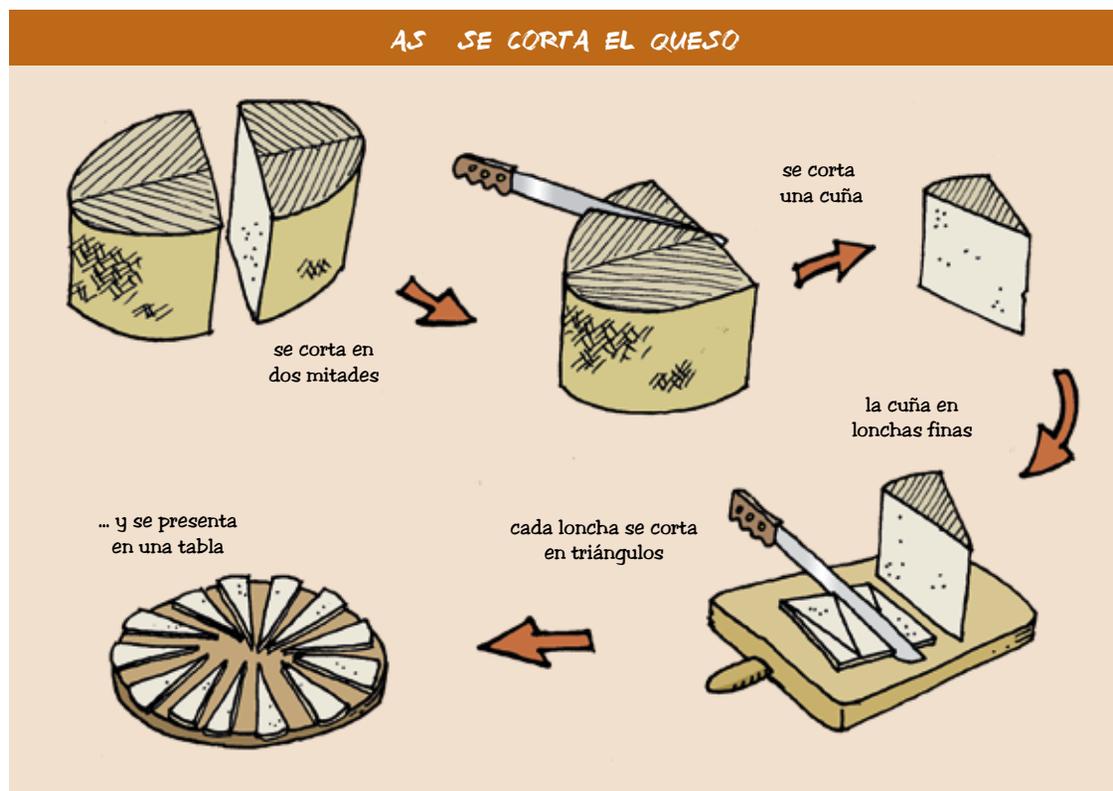
Quesería



Proceso de elaboración del queso



ASÍ SE CORTA EL QUESO



En cada etapa, los tiempos, medios y procedimientos empleados son un poco diferentes según las características finales del queso que vayamos a elaborar: el aspecto, la consistencia o textura, el color, el olor y el sabor. Precisamente, eso es lo que va a hacer diferentes unos tipos de otros. Así, hay quesos de pasta blanda y quesos de pasta dura; quesos frescos que se consumen al poco tiempo de ser elaborados, quesos semicurados y quesos curados según su tiempo de maduración. Hay crema de quesos y quesos en aceite de oliva que se guardan en tarros; también hay quesos de mezcla, en los que se utiliza leche de oveja, de cabra y de vaca o solo de dos de ellas, e incluso hay quesos artesanos. O sea, todo un mundo de quesos en Zamora.

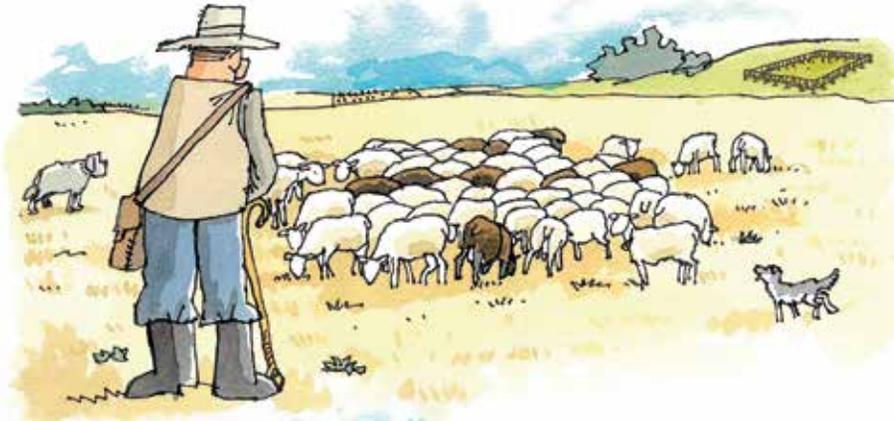
El queso es un capricho de la leche para no perecer.





EL VALOR DE LAS GANADERÍAS OVINA Y CAPRINA

No solo se trata del valor económico, sino de otro tipo de valores que no se pueden contabilizar como el dinero.



Tienen un gran valor medioambiental las ganaderías que aún salen a pastar, porque regulan algunos sistemas de la naturaleza al aprovechar pastizales y zonas arbustivas: donde se pasta no hay un crecimiento desmesurado y se evitan incendios.

Aprovechan unos recursos renovables, ya que las hierbas y plantas vuelven a crecer, y proporcionan a la vez un abonado natural de modo directo en el campo, o desde la granja. Por si fuera poco, nos han dejado también vías pecuarias. Y en todos los casos han contribuido al mantenimiento del paisaje.

Su valor cultural está presente en las arquitecturas tradicionales que aún podemos contemplar, como los corrales y apriscos, donde se recogían los animales, el cierre de fincas con paredes de piedra, o determinados utensilios y herramientas. También perviven la trashumancia, las palabras, los saberes que se

relacionan con estas ganaderías y con los diversos sistemas de manejo de los ganaderos. O sea, toda una cultura tradicional.

Las ganaderías ovina y caprina son una gran reserva genética debido a la utilización de las razas autóctonas. Unas razas que han tenido un largo proceso de selección y de adaptación al medio ambiente, a los recursos que ofrecen y a la manera de manejarlas los ganaderos.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL OVINO Y DEL CAPRINO



carne



queso



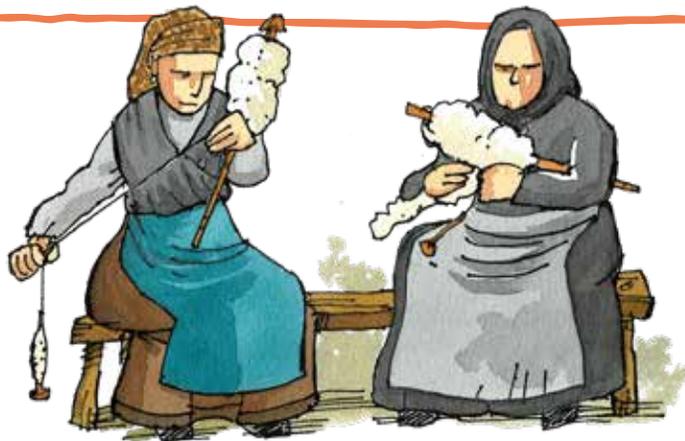
leche



cuajada



yogur



Hilanderas zamoranas hilando a mano con el huso.

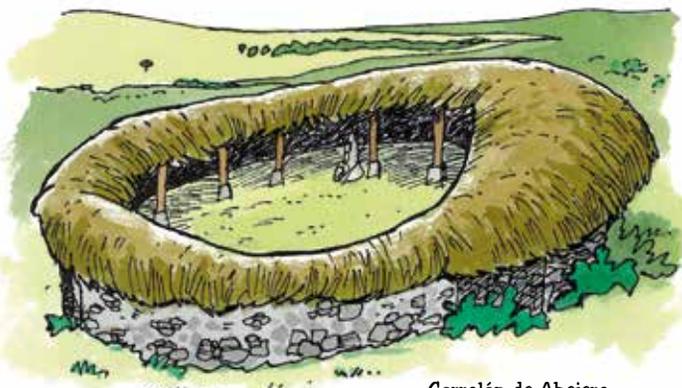
Su valor está en sus genes y son un extraordinario patrimonio vivo, de todos, que es necesario mantener.

Más cosas. Tienen un gran valor social, porque desde hace siglos han permitido que en nuestros pueblos vivan muchas familias de esta actividad ganadera; una ventaja para el medio rural y para el grave problema de la despoblación. También han logrado que haya una importante industria detrás, sobre todo la del queso de oveja, que da empleo a muchas personas. Y no nos olvidemos de las toneladas de lana, una excelente fibra natural.

Sus producciones de carne y leche, y su mayor producto elaborado (queso) son de una gran calidad para nuestra alimentación debido a sus cualidades nutritivas y sanitarias. Tienen una gran tradición de consumo en Zamora, en el resto de España y en otros países. Y no olvidéis que hay leche de oveja y de cabra para el desayuno, y que se hacen excelentes cuajadas y yogures. ¡De chuparse los dedos!

En fin, estas ganaderías son todavía un modelo donde conviven la tradición y la modernidad en sus granjas, aprovechando unos recursos sostenibles y en unas buenas condiciones de bienestar animal. Y nos proporcionan alimentos saludables, nutritivos y seguros.

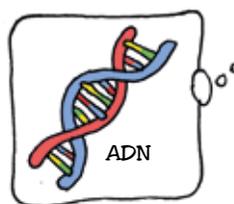
¡Eh, mozalbetes! Y todo esto nos ha llegado por una tradición milenaria de cría de estos animales.



Corralón de Abejera



Chiviteros de Torregamones



BUENO... NUESTRA AVENTURA YA HA TERMINADO

VEO QUE HABÉIS APRENDIDO MUCHAS COSAS



SÍ, PERO LO QUE MÁS ME HA GUSTADO ES LA MAGIA DE HABERTE PODIDO CONOCER

ERES MI HÉROE

¡GUAY!
(Y EL MÍO)



YO HE DE REGRESAR A MI TIEMPO, AL SIGLO II A.C.

Y VOSOTROS TENÉIS QUE IROS TAMBIÉN



¿Y CÓMO REGRESAMOS A CASA DESDE ESTE RECÓNDITO RINCÓN DE LA SIERRA DE LA CULEBRA? ¡SI AL MENOS TUVIÉSEMOS UNA ALFOMBRA MÁGICA COMO LA DE ALADINO...!



¿ALFOMBRA DICES?



SEGUIMOS DISFRUTANDO DE LA MAGIA, ¿NO?



PUES NO TENDREMOS UNA ALFOMBRA..., PERO SÍ UNA MANTA ZAMORANA MÁGICA



NEFO



AHORA, A VER QUÉ HAS APRENDIDO...



- 1 ¿Cómo se le llama el profesional que corta la lana a las ovejas?
 - a) Destilador
 - b) Esquilador
 - c) Estilador
- 2 ¿Por qué las ganaderías tienen un gran valor medioambiental?
 - a) Porque dan mucho dinero
 - b) Porque dan leche
 - c) Porque evitan incendios
- 3 ¿Qué es una raza alóctona?
 - a) La originaria de tu propio territorio
 - b) La originaria del extranjero
 - c) Ambas son incorrectas
- 4 ¿Las ovejas y las cabras son animales...?
 - a) Mamíferos
 - b) Ovíparos
 - c) Ninguna de las dos
- 5 ¿Las ovejas y las cabras son...?
 - a) Carnívoras
 - b) Omnívoras
 - c) Herbívoras
- 6 ¿Qué ovejas dan la leche con la que se elabora el queso zamorano DOP?
 - a) Ovejas de raza castellana
 - b) Ovejas de raza castellana y churra
 - c) Ovejas de raza churra

Respuestas: 1b; 2c; 3b; 4a; 5c; 6b

HE APRENDIDO ESTAS PALABRAS

Aprisco. Paraje donde los pastores recogen el ganado para resguardarlo de la intemperie.

Coagular. Hacer sólido un líquido.

Cuajar. Transformar una sustancia líquida, como la leche, en una masa sólida y pastosa.

Especie. Grupo grande o población de animales con características semejantes, que los distinguen de otras especies, y que pueden reproducirse y producir descendencia fértil.

Esquila. 1. Corte del pelo o de la lana. 2. Campana pequeña que se cuelga del cuello de algunos animales, como ovejas, cabras o vacas.

Fertilizar. Aportar los nutrientes que necesita un terreno para mejorar y hacer que las plantas crezcan mejor. Para ello son muy útiles los excrementos de los animales.

Granja de animales. Todo lugar en el que se tengan, críen o manejen animales de producción para la obtención de alimentos u otros productos.

Gregario. Un animal que vive en rebaño o manada.

Lechazo. Cría de oveja que todavía mama.

Logotipo. Símbolo gráfico propio de un producto.

Pasteurizar. Proceso que mata los microorganismos dañinos al calentar la leche a una temperatura específica durante un periodo de tiempo determinado, sin alterar

su composición y cualidades.

Pastizal. Zona o terreno de abundantes pastos.

Pasto. Hierba, plantas y vegetales que come el ganado.

Patrimonio. Conjunto de valores culturales, morales o materiales de una persona o una sociedad, como es el caso de las ganaderías ovina y caprina.

Rastrojo. Restos vegetales que quedan sobre el terreno una vez levantada la cosecha y que las aprovecha el ganado.

Redil. Aprisco cercado con vallas móviles, de madera (cancillas) o metálicas, que se ensamblan.

Regurgitar. Expulsar alimento desde el estómago a la boca.

Rumiar. Masticar por segunda vez, volviéndolo a la boca, el alimento que ya estuvo en el particular estómago de las especies animales rumiantes.

Salubre. Que es beneficioso para la salud.

Trashumancia. Modo de pastoreo que consiste en el desplazamiento estacional de los rebaños desde las zonas bajas hasta las zonas altas de pasto, y que se hacía a través de las vías pecuarias.

Vía pecuaria. Camino milenario usado tradicionalmente para el paso ganadero.

SI QUIERES SABER MÁS

DAZA, A., FERNÁNDEZ, C. y SÁNCHEZ, A.: *Ganado caprino*, Madrid: Agrícola Española, 2021.

SAN FRANCISCO, C. y RUBIO, J.: *El queso zamorano*, Zamora: C.R.D.O. Queso Zamorano y Diputación Provincial de Zamora, 1995.

SIMMONS, P. y EKARIUS, C.: *Guía de la cría de ovejas*, Barcelona: Omega, 2011.

TERÉS, J., PÉREZ, C. y VALERO, A.: «Sanabria», *Cuadernos de trashumancia*, n.º 11, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1992.

YANES GARCÍA, J. E.: *Catálogo de razas autóctona de Castilla y León y Región Norte de Portugal*. II. Especies ovina, caprina, porcina, perros de ganado y gallinas. Zamora: Fundación Rei Afonso Henriques, (Ed. bilingüe), 2002.

Junto a Viriato, Trinica, Tomasín y sus amigos –la carea Nuri y el mastín Gorki– viven una divertida aventura en torno a las ganaderías ovina y caprina de Zamora.

Los acompañamos y compartimos con ellos un recorrido apasionante entre cabras y ovejas, mientras descubrimos su medio natural, su importancia histórica y conocemos qué es la trashumancia, las vías pecuarias, los ciclos productivos, las distintas razas y muchas cosas más. Por supuesto, nos enteraremos del funcionamiento de una granja, de qué es eso de los productos de calidad diferenciada y nos quedaremos boquiabiertos al ver cómo se elabora el queso.

¿Te unes? ¿Te atreves a aprender?



alimentos
E zamora



ISBN 978-84-09-45855-4

