

# intrépidos

MOBILITY  
2M06



Miguel Ángel Aparicio (dcha.), académico de la Real Academia de Veterinaria de España y profesor titular de la Universidad de Extremadura junto a José María Monteagudo, director ejecutivo de País de Quercus, en el acto de entrega del premio eMobility 2006 por su proyecto.

## Miguel A. Aparicio

profesor de Agronomía y Economía agraria en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura

## ¿DÓNDE ANDAS GORRINILLO?

### ■ Por Amaya de Lima

**E**n la finca extremeña País de Quercus los cerdos van equipados con un GPS. No, no se trata de ninguna excentricidad de rico ganadero amante de las nuevas tecnologías, sino de la culminación de años de estudio sobre el comportamiento del cerdo ibérico en libertad y las carencias que afectan actualmente a su correcta explotación.

La elaboración de un jamón ibérico pata negro esconde no sólo una gran dedicación, sino también disponer de muchos recursos naturales, pues el secreto de esta *delicatessen* está en la crianza en libertad del cerdo y en una alimentación basada exclusivamente en bellotas.

Un cerdo ibérico consume a lo largo de su vida cerca de media tonelada de bellotas (sólo en la época de engorde, en la montanera, devora hasta diez kilos diarios). Para reunir esta cantidad de bellotas se calcula que cada cochino debe contar con unos 70 árboles a su disposición, un pequeño bosque de unos 1.500 m<sup>2</sup>, espacio con el que asegurar su ejercicio diario mientras busca el alimento. Hay que tener en cuenta, además, que encinas y alcornoques no dan un fruto comestible hasta su edad adulta, esto es, entre 40 y 50 años "En definitiva, que si un cerdito blanco a los seis meses está hecho chorizos, en el caso del cerdo ibérico se requiere mucho tiempo hasta que el jamón llega al plato", subraya Miguel A. Aparicio, profesor de Agronomía y Economía agraria en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura.

Gran conocedor y amante de este hispánico animal, el profesor Aparicio, en su observación de la dehesa extremeña identifica y señala importantes carencias que afectan a las fincas dedicadas a la crianza de estos cochinos "con pedigrí" y que hacen peligrar su futuro: por un lado, el bajo nivel tecnológico en la explotación y,

por otro, la escasez de mano de obra cualificada, "una tendencia que preveo va a ser cada vez más acentuada a medida que se vayan jubilando los porqueros actuales". Asimismo, la gran calidad de los embutidos derivados del cerdo ibérico, reconocidos y apreciados en todo el mundo, ha disparado la demanda hasta convertir estos productos en un escaso bien. Sólo con las condiciones antes citadas se consigue la calidad propia de este alimento y "no abundan las fincas que reúnen los recursos y características necesarias para explotar estos animales", advierte Aparicio.

### GPS, el moderno pastor

Detectada la problemática, Aparicio empuñó su trabajo en el diseño de un sistema capaz de aprovechar al máximo los pocos recursos materiales y humanos de los que adolece hoy en día el campo. "Antiguamente, había un pastor, aproximadamente, por cada cien cerdos que, día y noche, se dedicaba en exclusiva a su cuidado, trasladándolos allí donde estaban las bellotas y vareando las encinas cuando era necesario, mientras que ahora, fincas de 800.000 hectáreas son llevadas por una sola persona. Evidentemente, es imposible estar pendiente de todos los animales y acaban campando a su libre albedrío con los peligros que ello encierra", cuenta este profesor.

Con la localización vía satélite Aparicio halló la forma de recuperar el pastoreo dirigido de antaño. Así, el GPS vendría a realizar las funciones del porquero: "Una vez colocado el dispositivo en el animal, el ganadero realiza el seguimiento a través de su ordenador conectado a Internet. En la pantalla puede ver la imagen de su finca con la posición de cada cerdo y, a través de los históricos, detectará rápidamente dónde no han estado y qué zona de la finca no ha sido aprovechada. De esta forma, se obtiene una información muy valiosa que permite enviar al trabajador allí donde hace falta".