

Calidad en peligro de extinción

Los productores de carne de potro y de lechugas de Medina son conscientes de las posibilidades de sus artículos pero están preocupados por el futuro

R.M. / Medina de Pomar

O nos la comemos, o la raza de potro hispano bretón desaparece. Esta frase, que de entrada puede parecer un contrasentido, ejemplifica -en palabras de la agente de desarrollo local de Valle de Valdebezana, Alfoz de Santa Gadea y Arija y portavoz de la Asociación Burgalesa de Criadores de Raza Equina Hispano Bretona, Gema Fernández Peña- la situación por la que atraviesan los productores de este tipo de carne ubicados en el norte de la provincia. Y es que, aunque existen diversas ayudas institucionales y el consumo va creciendo, lo hace lentamente.

Una situación similar viven en la Asociación Hortícola Merindades bajo la que se engloban los 21 productores y operadores de la marca de calidad Lechuga de Medina. En su caso, los bajos precios del mercado, la falta de ayudas oficiales y los altos

costes que implica mantener la calidad exigida por esta distinción pueden dar al traste con la marca antes incluso de que salgan a la venta las primeras piezas etiquetadas con esta mención en agosto. «Conlleva mucho esfuerzo y mano de obra», destaca su portavoz, Sonia Rubio.

Sin embargo, y pese a las dificultades, ambos colectivos estarán presentes en la XVIII edición de la Feria Agroalimentaria e Industrial de las Merindades (FAIM) para dar a conocer las bondades de estos productos. Para los productores de carne de potro será su primera presencia, mientras los horticultores son ya veteranos. En el caso de los primeros, sus esfuerzos se centrarán en difundir las bondades de esta carne, aún una gran desconocida para el gran público y que goza de cierta mala prensa, especialmente entre las personas mayores. Una fama negativa injustificada en opinión de Gema Fernández si tenemos en cuenta que no estamos hablando de caballos viejos como muchos pueden creer, sino de potros de entre 10 y 15 meses que destacan por su calidad, sabor, «y por ser con diferencia la carne más sana del mercado por su bajo contenido en grasa, y sus altos niveles de Omega 3 y proteínas», asegura.

Cualidades a las que hay que sumar que el despiece de estos animales es similar al de una ternera, lo que permite aprovecharlo para todo tipo de recetas, desde guisos a hamburguesas o filetes. Por eso, y para tratar de acabar con esa imagen negativa, en la Feria se ofrecerán degustaciones gratuitas. Una iniciativa promocional que se suma a otras que ya tienen planificadas en los próximos meses desde la Asociación. Entre ellas las III Jornadas Gastronómicas que se celebrarán en varios bares y restaurantes de Las Merindades los primeros fines de semana de cada mes hasta finales de año, o la jornada en septiembre se celebrará en Burgos con la colaboración del Gremio de Carniceros -Grecabur- para tratar de que esta carne, que en la provincia producen 120 ganaderos y que está pendiente de la obtención de la Indicación Geográfica Protegida, se distribuya en las carnicerías.

Por su parte, el expositor de Lechugas de Medina no vende el producto, sino que apuesta por repasar la historia y por promocionar este producto entre los más pequeños. Así, por un lado se difundirá la tradición existente en la zona desde hace medio siglo y por otro se invitará a los niños a dibujar y mostrar sus creaciones relacionadas con esta hortaliza.



La carne de potro hispano bretón destaca por su calidad y bajo contenido en grasa.

DB