

Excursion slow food a Doñana para ver la vaca “Mostrenca”

ó “Palurda” que significa “sin dueño o cabezota” y degustar su carne en el Tamborilero (Almonte).

No sé que hace una arquitecta, como yo, escribiendo sobre las formas y ventajas de “comer despacio”, cuando lo que de verdad me interesa es la excursión y observar el magnífico paisaje que siempre se nos presenta en la visita de Doñana. Aunque lenta, eso sí que lo soy. A pesar de que madrugar un domingo no es lo que yo llamaría disfrutar o valorar “el tiempo”, llegamos puntualísimos a la cita a las 9 en el centro de visitantes de El Acebuche en Doñana.

Un pequeño autobús de 21 plazas y tres coches para las 32 personas que íbamos fue el gran convoy que se puso en marcha después de un buen café que nos espabiló algo. Nuestros maestros conductores (porque hay que serlo para no atrancarse en las dunas) son también unos grandes conocedores y apasionados de Doñana que nos amenizaron el recorrido con numerosas anécdotas y datos.

Nos reparten un planito donde nos indican el recorrido y que intento reproducir aquí: saliendo de El Acebuche hacia la derecha y siguiendo por el lindero de Matalascañas subiremos a las dunas móviles donde veremos numerosas huellas y estiraremos las piernas y de ahí hacia la laguna del acuífero de agua dulce de Santa Olalla. Dejaremos el Puntal a la derecha y llegaremos al Palacio de Doñana y junto a este el Laboratorio y mirador del CSIC. Seguiremos junto al Pinar de la Porquera por la Raya Real hasta las marismas, donde veremos el ganado de la marisma ciervos, gamos, jabalíes, caballos de la Retuerta y la protagonista de nuestra excursión, la vaca Mostrenca.

Por el camino nos fue informando nuestro magnífico guía Ambrosio de diferentes datos, por ejemplo cuando vimos una ICTS (Instalación Científica Técnica Singular) que permite tomar datos meteorológicos de cada momento y que tiene conectadas cámaras que vigilan los nidos de rapaces y guaridas de lince, etc... para los proyectos de investigación que la necesitaran, sin tener para ello que desplazarse al lugar del anidamiento. También oímos y vimos la planta del tomillo blanco, llamado Almoraduz que es ¡maravilloso!, y además cura toda clase de dolores según los “enterados”. Toda esta información completada por uno de nuestros socios, también gran conocedor de Doñana, Pipo Fdez. Palacios, que nos contó también en el autobús los entresijos de la propiedad del Coto.

Paramos en las dunas y numerosos visitantes habían estado antes allí. Desde zorros, ciervos, aves o sapos y culebras habían dejado su huella allí y nos permitían “leer” la historia de sus vidas según la fuerza y el recorrido o el arrastre que la huella delataba.



Cuando seguimos para la laguna de Santa Olalla nos cambiamos algunos de coche y descubrí más información del conservador del espacio natural, José Juan Chans, cuya pasión por Doñana consiguió transmitirnos. Una anécdota curiosa es la del pájaro Piquituerto, que “pincha” los escarabajos que caza en las bayas a modo de almacenaje o despensa. También me entero que se hizo un experimento con los ciervos porque se observaba que unos tenían muchas hembras alrededor y otros apenas ninguna. Los separaron en dos territorios cercanos pero de distinto tamaño y se demostró que el número de hembras era proporcional a la cantidad de territorio que el macho puede ofrecer, porque tienen que asegurarse pasto suficiente para las crías. Empezamos a ver ya algunos caballos de la marisma así como ciervos, gamos, jabatos, milanos, buitres y aguiluchos.



Llegamos al Palacio de Doñana y nos tomamos un descanso. Pudimos ver en el patio la colección de los bonsáis que cedió Felipe González y el retablo de la biblioteca, creo que traído de Valladolid. Allí Rafael otro de nuestros guías y conductores (al que se le estropeó el coche) nos habló sobre el Consejo Superior de Investigaciones Científicas y de la Estación Biológica de Doñana que es la que coordina todo el espacio natural. Los investigadores cuyos proyectos son aprobados se pueden alojar en el Palacio. Tan sólo están permitidas cinco actividades de explotación en el parque (no en la reserva): trigo y cebada alternativamente, ganado vacuno y ecuestre, piñones y coquinas. Desde 1507 existe una orden por la que se cobraba por los pastos de las yeguas.

Visitamos brevemente junto al palacio, tras pasar por una zona donde había enormes tocones ¿de eucaliptos? el laboratorio y el observatorio o mirador.



En el camino hacia las marismas buscando la vaca que se hace “de rogar”, nos comentan que solo debe haber unas 100 vacas en el Coto, pues viven libres y salvajes y solo toman el pasto que hay en este. Sólo dos veces al año se les acorrala y se las hace pasar por un pasillo-embudo (se llama “manga”) de una en una y se hace un control de sangre, etc para confirmar que no tienen enfermedad alguna. Si no es así, se sacrifican. Cuando exceden de este número limitado hay que sacarlas del parque y se las dan a los ganaderos y estos las sacrifican y las venden a los restaurantes cercanos. La Asociación de ganaderos cuyo presidente, Juan Vicente, nos acompaña

y nos lo explicará después con más detalle, se encargaría de todas estas gestiones. Por estas circunstancias, esta carne es bastante escasa y tiene poca publicidad en su comercialización. Seguimos hacia las marismas y ¡por fin! se nos mostró la vaca “mostrenca” con una mirada directa pero bastante escurridiza.



Ya en el centro del Acebuche, Juan Vicente, veterinario, catedrático y director de la tesis que desarrolla Sergio Nogales sobre las vacas Mostrenca y su carne para el consumo, nos explica la historia del ganado marismeño. Disculpa al biólogo Juan Calderón, director de la investigación de la vaca Mostrenca y el caballo de la Retuerta, que no pudo estar con nosotros.

Juan Vicente nos presenta su pasión por el parque mas por una razón de conservación de la ganadería autóctona que por una valoración de los “gustos o sabores” del producto. Cuando él llegó al parque nadie sabía sacarles sangre a las vacas. Doñana solo era un lugar donde había muchos ciervos y pájaros, pero el ganado era variopinto y de los vecinos del lugar. El ganado no se consideraba importante aunque históricamente este era el lugar donde se concentraba todo el ganado para exportarlo a América.

Cuando se formó el parque se echó a todo el ganado que no era autóctono (de privados) y se tomó la vaca de la marisma como la autóctona, a la que se estudió el ADN para ver su descendencia por América. Hay problemas porque ya se sabe que en los países desarrollado, se está llegando a una abolición del sector primario (de materias primas como es el de agricultura) en pro del sector de servicio (concretamente en el de turismo) y se pasa a valorar más el interés “ambiental” del parque. Desaparece el ministerio de Agricultura para pasar a ser el ministerio de Medio Ambiente.

Para conservar este ambiente hay que poner en valor (o valorizar) el producto pero al tener que restringir el número de vacas en el parque (por la necesidad de mantener el equilibrio de los pastos), el producto resultará caro. Se pueden tener un máximo de 600 terneros al año. Sobre el caballo “de la Retuerta”, se ha demostrado que es una raza autóctona del parque, genéticamente marcado con una enzima que metaboliza la grasa. Se comparó con otros caballos próximos y se demostró que este es el más antiguo. En la evolución genética lo situaríamos entre el burro y el caballo.

Sergio Nogales nos resumió su tesis para “los ignorantes como yo” de una forma clara y concisa. Separó dos grupos de vacas Mostrencas al nacer. Un grupo lo dejó salvaje en su medio y el otro lo llevó a cebaderos cercanos. Después se sacrificaron en el mismo matadero (de COVAP en Córdoba). Hace un control de la carne de estas vacas tanto de PESO, como el índice SEUROP y de GRASAS de la carne. Comparando el resultado con los productos de desarrollo intensivo, todo eran críticas en la valoración de las canales porque el rendimiento de la carne era siempre mucho menor y por tanto no es posible introducir las en un circuito comercial de distribución. Se necesita un canal de comercialización específico.

Y con respecto a los ácidos grasos, el C18 (índice de colesterol beneficioso para la salud) es mayor en ambos grupos que en el ganado vacuno de desarrollo intensivo.

El porcentaje de grasas en el ganado extensivo (criado libre) es muy bajo (75calorías/100gr)

En el dialogo posterior se hicieron preguntas sobre cómo podrían habilitarse vías de comercialización para cocineros y productos Km 0, porque hay muchos ganaderos para poco producto (poca cantidad de vacas). Tendría que encauzarse por la Asociación de Ganaderos.

- Se debería proporcionar a cocineros una cantidad de carne para darla a conocer. Hay restaurantes como el de “Aires del Rocío” que es ganadero también y que lo podrían vender. El matadero más cercano es en Pilas.
- Se pregunta también por la textura y el sabor de la carne que es diferente y muy magra, con respecto a la que se consume normalmente. La grasa se forma en bolas y no entreverada. También hay que tener por lo menos la carne en el frigorífico 14 días para que se ablande. Esto encarece también el producto.
- Con respecto a la PAC (Política Agraria Comunitaria) que entrará en vigor en 2013 habría que reaccionar siguiendo el rastro al ganado, etc.

Finalmente nos acercamos al restaurante El Tamborilero en Almonte a degustar la tan escasa vaca Mostrenca. Nos la presentaron a la plancha, casi cruda a unos y en su punto a otros, como la pedí yo, (pero también estaba crudita) y en caldereta. Es realmente distinta de sabor pero no soy la más apropiada para opinar porque personalmente creo que me gustaría mucho más para tomarla cruda en carpacho o en tartar o como la cecina leonesa. También creo que podría haber otra forma de cocinarla, sancochada, macerada con aceitunas negras aplastadas, o en rostbeaf.

En la comida se planteó una animada controversia:

Si había que mantener el número de vacas en el parque para equilibrar los pastos, igual debería ocurrir con los caballos de la Retuerta y no creo que se haya planteado todavía seguir el mismo proceso que con la vaca Mostrenca. La discusión está en ver si la pura conservación del medio no es algo artificial y debería estudiarse como debe conseguirse un equilibrio real y autosuficiente (“sostenible”).

¡Se nos pasó el tiempo volando!

Lo pasamos bien.