CASA FES, BUENAS PRACTICAS Y PRODUCCIÓN SOSTENIBLE
Ainsa

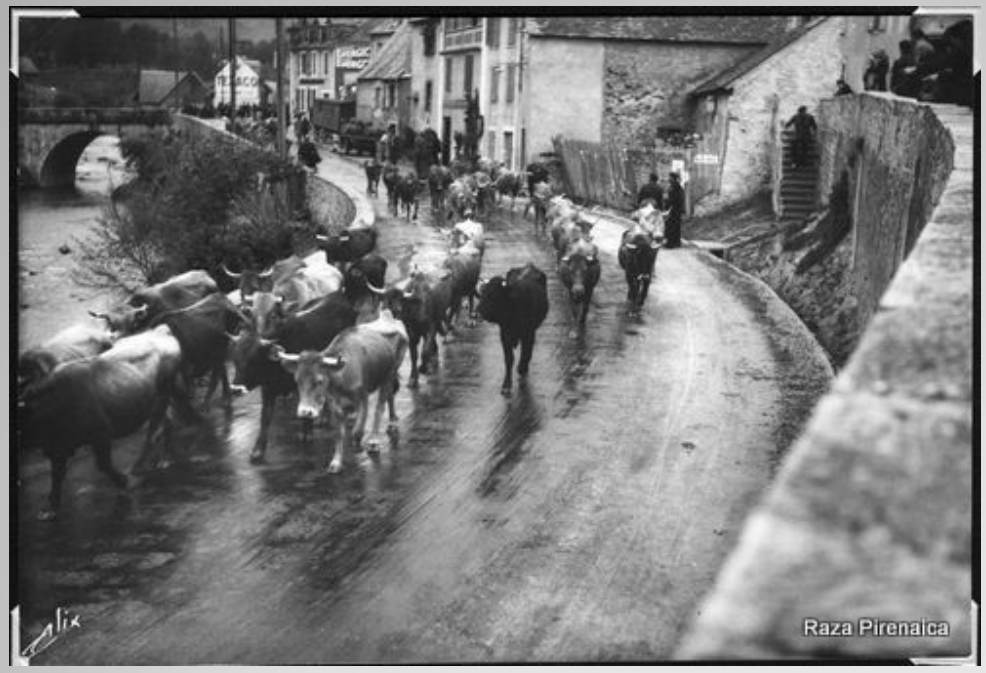
CIRCUITO CORTO
Casa FES - Aínsa

Casa FES

IDENTIDAD Y CULTURA
Casa FES - Raza Pirenaica

UN POCO DE HISTORIA

- La vaca pirenaica evoluciono desde los altos pastos del Pirineo.
- Durante el siglo XIX, dominaba la zona norte de Aragón, extendiéndose como su propio nombre indica por la vertiente sur de los Pirineos, Navarra, País Vasco,…
- En 1905, se crea el primer Libro Genealógico o Herd-Book de la Raza en Guipúzcoa.
- En la primera mitad del siglo XX, comienza la regresión de la Raza por la introducción de Razas centroeuropeas ya seleccionadas con el fín de mejorar la capacidad lechera.



- El efecto mejorante, de los primeros cruces, en virtud de la heterosis, sumado a las castraciones masivas de los machos pirenaicos y a las mejoras en cuanto a manejo y alimentación de los animales, llevo a la raza en los años 60-70 al borde de la desaparición.
- En 1967 el Dr Balcells recuperó un pequeño rebaño en los valles del Pirineo oscense.
- En 1975 empiezan las “Pruebas de testaje de machos en estación” en el CENSYRA de Movera, iniciando una colaboración que llega hasta nuestros días.

ASAPI

- En 1980 se establece un convenio de colaboración con la Diputación provincial de Huesca para la difusión de la Raza, que en 1984 se transfiere a la DGA.
- En 1985 se crea ASAPI (Asociación Aragonesa de Ganaderos de Raza Pirenaica).
- El 26/2/88 sale en el BOE el reglamento específico de la Raza Bovina Pirenaica.
- En 1989 se crea CONASPI (Confederación de Asociaciones de Bovino Pirenaico), comenzando los primeros programas unificados de mejora genética.

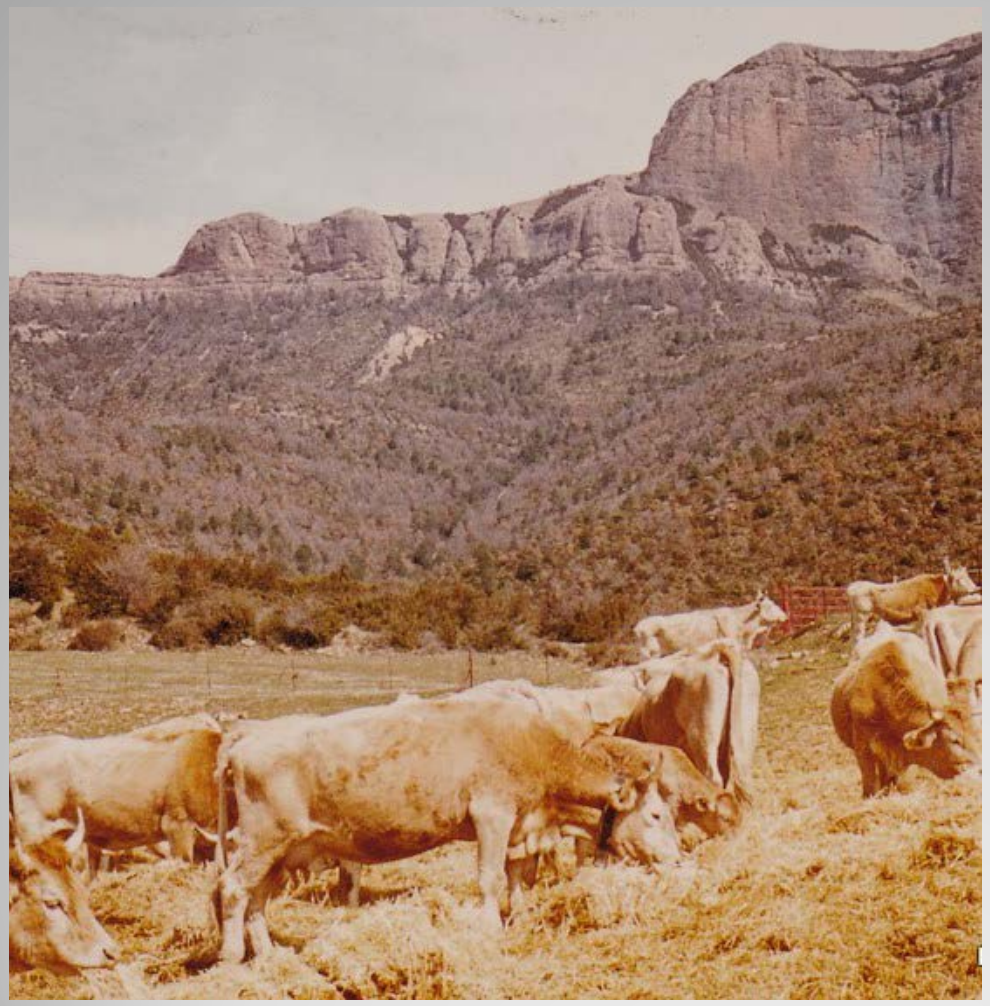
- Consiste en elegir dentro de la propia raza a los mejores individuos según los valores genéticos y procurar que se reproduzcan intensamente de tal forma que cada generación sea mejor que la anterior.
- ¿Como lo conseguimos?
- -Libro Genealógico
- -Control de rendimientos

1989, Método de “Selección”

CONASPI

Lineas de mejora

- Fácil parto-Aptitud maternal.
- Carácter-Docilidad.
- Capacidad láctea adecuada-Engrasamiento-Conformación.
- Aplomos y estructura.
- Fertilidad.
- Tamaño medio.



¿PORQUE LA RECUPERAMOS ?

- **Valores:**

- Histórico, patrimonial y de identidad.

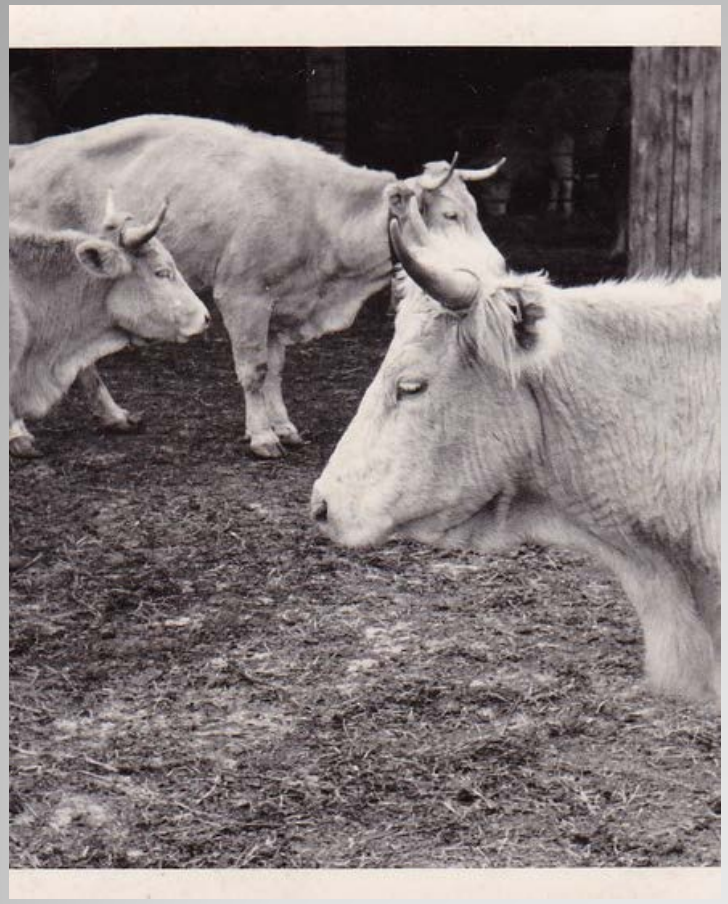
- Rusticidad – Pastoreo – Adaptación.

- Sostenibilidad medioambiental.

- Producto cárnico diferenciado.

- Equilibrio y diversidad.

Las primeras horas son fundamentales



De la “triple aptitud” a la producción cárnica

FACTORES PRODUCTIVOS

1. Elevado velocidad de crecimiento (550-600 kg a los 13-14 meses).

2. Alta capacidad de ingestión.

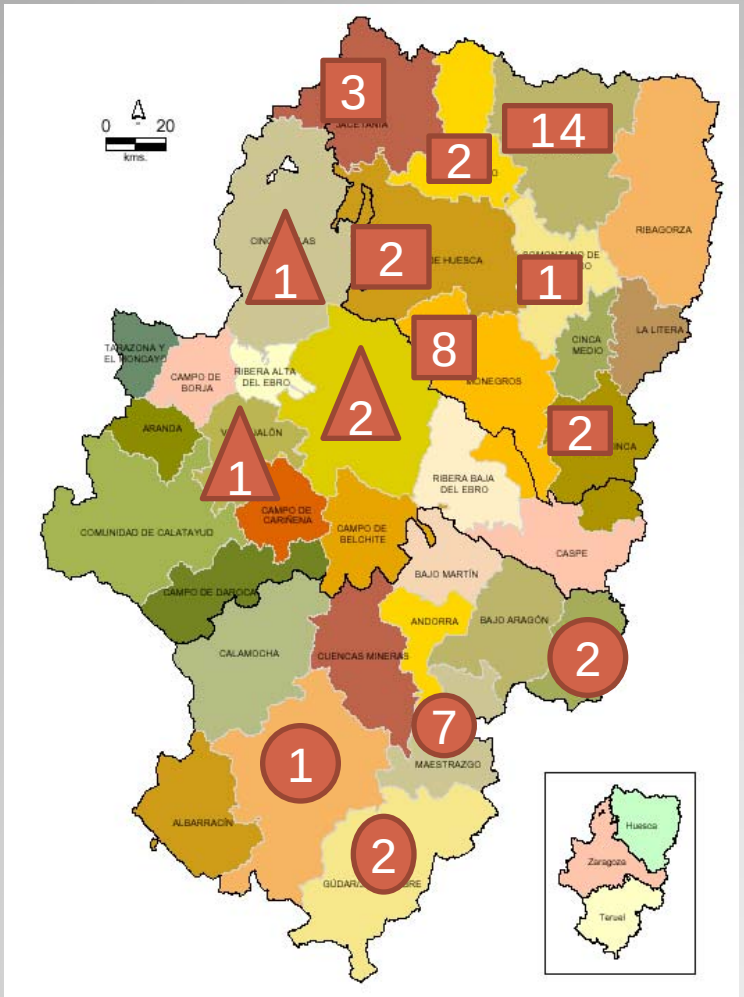
3. Altas Ganancias Medias Diarias (1.52 Kg entre los 5 y los 13 meses).

4. Bajo índice de conversión (4.60 kg de pienso entre los 5 y los 13 meses).

Canal de Casa FES - Ainsa - Raza Pirenaica

CANAL

- Peso vivo al sacrificio: 380 días, 555 kg.
- Alto Rendimiento a la canal: 63 al 65%.
- Canales compactas, bien conformadas y bajo engrasamiento.
- Canales de conformación U, de color rosado.
- Grasa subcutanea blanca.
- Engrasamiento: 2 (poco cubierto).



DISTRIBUCIÓN TERRITORIAL

- Actividades ASAPI:
- **Desarrollo** (L. G.)
- **Fomento** (Ferias – Charlas)
- **Mejora** (Mejora Genética – Universidad de Zaragoza – CITA – CENSYRA ,…..)
- **Cursos-jornadas**

- **Censo ASAPI**:
- 46 ganaderos y 2.200 reproductores.

- **Censo CONASPI:**
- 26.260 hembras.

SISTEMAS DE EXPLOTACION

- Explotaciones de tipo familiar.

- Diferentes sistemas:

1. Pastos de Alta Montaña
2. Media Montaña
3. Regadíos
4. Sierras de Teruel

- Si en algo coinciden, es en el magnífico aprovechamiento que de estos recursos realizan nuestras vacas pirenaicas.

SISTEMA DE EXPLOTACIÓN

- **Manejo terneros**:

1. Lactación hasta los 5-8 meses de edad, alternando la lactación con el pasto y la suplementación con concentrado.

- A partir del destete:

1. Cebo en la propia explotación hasta el sacrificio a los 10-12 meses a base de hierba, paja y pienso para su posterior comercialización en la carnicería propia.
2. Los mayores de 12 meses se venden a SCLAS.

FORRAJES
Casa FES - Ainsa

CEBO A PASTO

Cebo a pasto - Raza Pirenaica

DE CASA AL SACRIFICIO EN 5 MINUTOS

Matadero Comarcal de Aínsa

OREO DE LA CANAL

- Ínfima “Huella de Carbono”. En 5 minutos y 2 km el ternero ha cambiado de la explotación al matadero.
- Tras el sacrificio y el oreo, en otros 5 minutos y 1 km, se encuentra en la carnicería preparado para su venta.

FACTORES PRODUCTIVOS	
Factores biológicos	Factores productivos
-Especie	-Medio ambiente
-Raza	-Manejo (cursos de **docilidad**)
-Sexo	-Sistemas de explotación (**ecológico**,..)
-Aptitud productiva	-Alimentación
-Edad de sacrificio	-Patología
-Susceptibilidad al estrés	
-Tipo de musculo	
FACTORES TECNOLÓGICOS	
Sacrificio	Post-sacrificio
-Transporte	-Enfriamiento
-Recepción-reposo	-Condiciones rigor-mortis
-Desangrado	-Terneza y tiempo de maduración
-Higiene	-Envasado
	-Exposición y venta
	-Cocinado

FACTORES CALIDAD

- Para conseguir, todos estos atributos, deberemos prestar atención, a todos y cada uno de los eslabones de la cadena como son, el ganadero, la raza y sus sistemas de producción, el matadero, el comercializador y el consumidor.

CALIDAD DE LA CARNE

- Carne de color rosado que se mantiene estable entre 5 y 7 días.
- Carne tierna (estudios de terneza con el CITA).
- Poca perdida de agua al cocinado.
- Proporción baja de grasa intramuscular.
- La maduración de la carne, garantiza su calidad organoléptica, adquiriendo unas buenas características sensoriales en 7 días.
- Buena respuesta al envasado al vacio, prolongando su vida útil al menos durante 15 días.

PREMIOS FIMA 2016

HOMENAJE INVESTIGACIÓN Y DIFUSIÓN FERIETA 2016

GRACIAS

COMERCIO DE CERCANIA

Carniceria La Reja - Ainsa

VENTA EN FERIAS
Carnicería la Reja, Ferieta de Aínsa

REDES SOCIALES

- **CASA FES**:

- Facebook: Carniceria La Reja - Casa Fes

- Web: www.carniceriafesainsa.com

- ASAPI:

- Facebook: ASAPI Raza Pirenaica

- Web: www.razapirenaica.com

- Twitter: @Asapi1985

FORMACIÓN A
CONSUMIDORES

FORMACIÓN A
CONSUMIDORES
Jornada despiece La Reja - FES

DIVULGACIÓN
Divulgación Raza Pirenaica

DIVULGACIÓN
Casa FES - Aínsa

FORMACIÓN A CONSUMIDORES

Jornada divulgación carne de Raza Pirenaica

¿CALIDAD?

1. **Para el ganadero**, los requisitos se entienden por conformación, engrasamiento, rendimiento canal,...

2. **Para el consumidor**, la calidad, se puede entender por terneza, color, jugosidad, sabor, aroma y flavor.

- Parece extendida la idea, que una ternera de calidad, es aquella de color brillante, tierna, con poca grasa y que pierda poco agua en la cocción.

TRADICIÓN FERIAL

EXPOSICIONES, BIENESTAR
Docilidad - Ferieta

VENTA EN FERIAS

Ferieta Ainsa - Raza Pirenaica

ASOCIACIÓN UN PASO ATRAS

ILUSIÓN Y ESFUERZO

DE LA ESCUELA AL CAMPO Y VICEVERSA

PROS Y CONTRAS

25 VARIEDADES

PRESENTE Y ¿FUTURO?

- 2015 CONVERSIÓN A PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
- COMPROMISO CON EL CONSUMIDOR
- GRUPO DE OFERTA
- ASAPI
- ECOSOBRARBE

- **ES NECESARIO EL APOYO DEL CONSUMIDOR EN ESTA AVENTURA**

PROYECCIÓN EXTERIOR

SOMOS LO QUE COMEMOS
Casa FES - Raza Pirenaica

EN LO NATURAL “también” ESTÁ
LA SATISFACCIÓN
MUCHAS GRACIAS