

ALIMENTACIÓN NAVIDEÑA

Ternera Asturiana, vínculo con el territorio

Vacas de raza asturiana, criadas con el pasto, el agua y el aire de las montañas de Asturias, madres que amamantan a sus terneros en los primeros meses de vida, siglos de tradición ganadera, respeto por el medio ambiente y por los animales, y control y seguridad alimentaria son los valores fundamentales que distinguen la producción de Ternera Asturiana

Elena Casero
Oviedo

El 65% de la superficie de Asturias puede ser considerada superficie de alto valor natural y aproximadamente el 33% se encuentra bajo alguna figura de protección de la naturaleza. La mitad de la superficie protegida de la región depende para su conservación de la actividad agraria y las prácticas relacionadas con el manejo extensivo de la ganadería de Ternera Asturiana, por lo que el papel de sus 6.200 ganaderías familiares distribuidas por toda Asturias, resulta imprescindible en la conservación del paisaje y la biodiversidad. Y precisamente son la localización geográfica, la climatología y la orografía de Asturias las que marcan aspectos determinantes para que Ternera Asturiana sea merecedora del sello europeo que la distingue como «Indicación Geográfica Protegida».

Por ello, el sello asturiano lleva años defendiendo su modelo de producción. «Nuestra producción sigue prácticas de manejo tradicional, respetuosas con el medio ambiente y con el bienestar animal en el proceso de cría. Los animales se alimentan con leche materna durante los primeros meses de vida, y su alimentación se suplementa con forrajes, cereales y leguminosas. El pastoreo es una parte de este proceso, y este manejo en extensivo, junto con las características botánicas de los pastos asturianos, confieren al producto características diferenciales que convierten a la Ternera Asturiana en un producto único», apunta Elena Cebada, directora técnica de la marca.



Bodegón de Ternera Asturiana. | Cedida a LNE

Su Consejo Regulador, avalado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), garantiza al consumidor, mediante controles rutinarios, que todas las fases de producción y obtención del producto siguen rigurosos controles que aseguran su calidad, origen y forma de producción. Para Cebada, «esta acreditación sirve como respaldo a nuestro trabajo de control y reconocimiento al esfuerzo desarrollado por nuestros operadores en busca de la excelencia». Los consumidores «tienen de esta forma asegurado que el producto procede de ganaderías e industrias que se someten a un total ejercicio de transparencia para darle garantía plena de calidad, origen y forma de producción».

La ganadera y presidenta de la IGP, Isabel de la Busta, afirma que «en el Principado tenemos fácil disfrutar de una buena carne en cualquier época del año, no solo ahora en Navidad. La Ternera Asturiana y el Vacuno Mayor Asturiano están consideradas entre las mejores carnes de Europa por su ternura, jugosidad y valor nutritivo. Contamos con una producción maravillosa y un entorno que lo permite».

Pero más allá de la calidad, el compromiso del Consejo Regulador es una cuestión fundamental. «Consumir Ternera Asturiana durante un año genera la misma huella de carbono que un viaje ida y vuelta desde Oviedo a Madrid. Sabíamos que teníamos una producción respetuosa con el medio ambiente, pero queríamos ponerle números al impacto de poner en el mercado un kilo de Ternera Asturiana. El resultado del estudio que realizamos, pionero en España, confirma la sostenibilidad del proceso y ratifica que nuestro vínculo con el territorio es una de las mejores herramientas para minimizar los impactos ambientales», indica De la Busta.

«El camino de la sostenibilidad es el futuro, y nuestra producción tiene que abanderarlo. Pero los ganaderos necesitamos que el consumidor apoye nuestro compromiso, todo lo que le ofrecemos y garantizamos», concluye su presidenta.



terneraasturiana.org