



Rebaño de chamaritas pastando en el valle del Cidacos.

Ch de Chamarito

Texto y fotografías: *Servicio de Estadística y Planificación Agraria*

El cordero de la raza autóctona comienza a comercializarse en primavera con marca de calidad

A pesar del panorama que en los últimos tiempos ha ensombrecido al sector ovino, con una pérdida constante de censos y la desaparición de los rebaños en muchos pueblos y paisajes, los ganaderos de la Asociación Riojana de la Oveja Chamarita (Arocha) han decidido apostar por el futuro y comercializar sus corderos con marca de calidad. Es el primer distintivo riojano de ovino y saldrá al mercado en primavera. A partir de entonces, cordero se escribe con “ch” de chamarito.

Desde que la Asociación Riojana de la Oveja Chamarita comenzara a trabajar hasta hoy, han transcurrido 17 años en los que se ha conseguido afianzar la única raza autóctona de ovino de La Rioja, evitando su desaparición por cruces indiscriminados y preservando un patrimonio genético de indudable valor. Una vez logrado este objetivo principal, tener un censo estable de ganado en pureza, Arocha creó el libro genealógico de la raza en 2007 consiguiendo su reconocimiento oficial con el que desarrollar acciones de fomento y control de la raza.

Tras realizarse las correspondientes pruebas de laboratorio y morfológicas a todos los rebaños, en el libro se han inscrito 9.500 ovejas pertenecientes a 12 ganaderías que cumplen los estándares de la raza, todas ellas identificadas electrónicamente.

El conjunto de los ganaderos que cuentan con rebaños chamaritos inscritos en el libro genealógico pertenecen a explotaciones donde se juntan varios factores positivos: los ganaderos son jóvenes para lo habitual en el sector (47 años de media), son rebaños con censos superiores a la media (825 ovejas/rebaño) y, sobre todo, se trata de ganaderos con vocación, sin la cual es difícil permanecer en el sector.

La mayor parte de las explotaciones se encuentra en los valles del Cidacos y el Linares, abarcando, entre otros pueblos, a Cornago, Muro de Aguas y Arnedillo, hábitat natural de la oveja chamarita. Fuera de esta comarca, hay también algún rebaño, como en Cihuri, en plenos viñedos de Rioja Alta.

Esta raza se caracteriza por su perfil recto, orejas cortas y porte pequeño. Su estructura corporal es muy armónica, con extraordinaria vivacidad y temperamento. Destaca su elevada rusticidad y adaptación a un medio natural escaso en pastos y en lluvias, en el que es capaz de vivir, desarrollarse y producir. La oveja pasta diariamente en el campo,



Corderos para la cría, identificadas con collarines verdes.

aprovechando los pastos naturales y haciendo un uso sostenible del medio natural, ayudando así a su mantenimiento y conservación. Su producto, el cordero chamarito, lechal, alimentado hasta su sacrificio con leche materna, tiene un sabor especial procedente de la flora que la oveja come en el campo, entre la que abunda el tomillo y el romero.

Sabor autóctono

Todos los pasos dados hasta ahora por Arocha iban encaminados, como se ha indicado, a la creación del libro genealógico y, posteriormente, a conseguir los mecanismos necesarios para comercializar los corderos con algún distintivo de calidad que permitiera identificarlos y diferenciarlos para su entrada en el mercado.

Con este fin, los ganaderos han creado una asociación, integrada en Arocha, que responde al nombre de Procorcha (Productores del Cordero Chamarito), que en la primavera de 2010 sacará al mercado para su comercialización los primeros animales bajo la marca colectiva Cordero Chamarito.

Estos ganaderos realizan un sistema de producción que garantiza el cumplimiento de la normativa de bienestar animal y de estrictos programas sanitarios, y la procedencia de ovejas chamaritas alimentadas en pastoreo extensivo y corderos producidos en La Rioja con una alimentación exclusiva de leche materna.

Los corderos acogidos a este distintivo de calidad saldrán al mercado con menos de 13,5 kilos de peso vivo y un máximo de 40 días de vida; de carne muy tierna y jugosa, con un sabor característico agradable y suave.

Los corderos se identifican y controlan tras el nacimiento, de tal forma que se asegura su origen y procedencia y los servicios técnicos de Procorcha garantizan, por medio de su servicio de identificación e inspección, la pertenencia de los corderos a la raza chamarita, su origen y la manipulación adecuada.

La comercialización se va a realizar fundamentalmente a través de la restauración, donde se venderá la mayor parte de la producción, aunque también se podrá comprar cordero Chamarito en carnicerías especializadas. Las canales se identificarán con el logotipo de la marca y, además, las piernas y las



Carne de cordero chamarito, rosada y muy jugosa.

paletillas irán selladas con la letra “ch” en tinta indeleble para uso alimenticio. La estacionalidad de la producción se debe al tipo de crianza natural que realizan los ganaderos, aprovechando los pastos naturales para la época de reproducción.

La salida al mercado del cordero Chamarito va a estar precedida de actos promocionales, que se iniciarán con una feria en Arnedo donde se presentará oficialmente la marca de calidad.

La actuación de Procorcha va a suponer que el mercado pueda identificar y diferenciar un producto gastronómico de primera calidad y, a la vez, que el futuro para sus explotaciones ovinas presente mejores perspectivas.

Cordero Chamarito

Origen: ganaderías de La Rioja inscritas en el libro genealógico de la raza.

Características:

- Cordero de leche, es decir, alimentado exclusivamente de leche materna hasta su sacrificio.
- Peso máximo en vivo de 13,5 kg y 40 días.
- La carne presenta una coloración rosada, con grasa de color blanco.
- Carne tierna y jugosa, de sabor agradable y suave.

Identificación del cordero: crotal desde su nacimiento con el código de la ganadería y numeración propia.

Identificación de la carne: canal con etiqueta de la marca. Piernas y paletillas selladas con la letra “ch”.

Número de productores: 12 ganaderías con 9.500 ovejas.