

“Calidaz”, la marca de la caza

Castilla-La Mancha cuenta con más de 350.000 licencias en la actualidad



Castilla-La Mancha es una región privilegiada desde el punto de vista cinegético.

TEXTO: REDACCIÓN

Castilla-La Mancha cuenta con más de 350.000 licencias de caza. Hay 2 reservas de caza, 12 cotos locales y 11 sociales, 5.479 cotos privados. Es una región privilegiada desde el punto de vista cinegético, la Sierra Madrona y el Valle de Alcudia, los Montes de Toledo, el Alto Tajo y la Serranía de Cuenca, la Sierra de Ayllón, la comarca de la Jara, con sierras como la de Sevilleja o la de Anchuras, las Sierras de Alcaraz y Segura y muchos ejemplos más. En la actividad cinegética, la carne ha sido considerada como una renta o producto secundario, detrás del trofeo de la

res a abatir, quizá por eso el tratamiento que ha recibido desde el punto de vista higiénico - sanitario no ha sido todo lo bueno que debiera. No se pretende con esta figura de calidad equiparar el valor de la carne al del trofeo, pero sí conseguir un valor añadido, para aquellas canales que tengan unas mejores condiciones.

La Marca de Calidad Certificada para la Carne de Caza Silvestre CALIDAZ, será un distintivo que acompañará a las carnes que cumplan unas determinadas características.

Se quiere seguir con este producto, un proceso análogo a otros productos de nuestra tierra, como son el vino, el aceite

o el queso. Al igual que en estos casos, habrá una calidad estándar, certificada por el Veterinario Actuante de Campo y posteriormente por el Veterinario Oficial en la sala de despiece, y una calidad extra que será la de las canales que cumplan los requisitos establecidos en el Reglamento de Uso de la Marca.

Como se ha conseguido con otros productos, gracias al etiquetado de calidad, se tendrá el apoyo de entidades públicas, como la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, para la financiación de campañas de promoción y en ferias y congresos, así como en el comercio exterior.

Una figura de calidad abre infinitas posibilidades para el producto que la lleva. Por ejemplo, en el caso del vino manchego, se ha establecido una red de bodegas que ofrecen servicios turísticos muy interesantes en épocas en las que la tendencia es al turismo rural y de interior (otoño - invierno). Si esto lo llevamos al sector cinegético, los añadidos son claros: la berrea, la actividad de la caza en sí, los paisajes, valores medioambientales y las especies protegidas asociadas a las fincas y cotos de caza, y por supuesto, el turismo gastronómico.

Las especies de fauna silvestre cuya caza queda autorizada en el ámbito territorial de Castilla-La Mancha son las especies de caza mayor: Mamíferos: ciervo, jabalí, corzo, cabra montés, gamo, muflón y arruú. Las espe-

cies de caza menor: mamíferos: conejo, liebre y zorro. En cuanto a aves migratorias acuáticas estarían: agachadiza común, agachadiza chica, ánade friso, ánade rabudo, ánade real, ánade silbón, ánsar común, cerceta carretona, cerceta común, focho común, gaviota argétea, gaviota patiamarilla, gaviota reidora, pato colorado, pato cuchara, porrón común y porrón moñudo. Las aves migratorias no acuáticas son: avefría, becada, codorniz, estornino pinto, paloma torcaz, paloma zurita, tórtola común, zorzal alirrojo, zorzal común y zorzal real. En cuanto a las aves no migratorias: colín de California, colín de Virginia, corneja negra, faisán, grajilla, paloma bravía, perdiz roja, urraca y zorzal charlo.

Las especies comercializables de caza mayor son: cabra montés, ciervo común ibérico, corzo, gamo, jabalí, muflón europeo y arruú. En cuanto a las de

caza menor estarían: conejo, liebre, zorro, ánade real, codorniz, faisán, paloma torcaz, paloma zurita y perdiz roja.

La superficie destinada a la actividad cinegética en Castilla-La Mancha abarca más de 7.000.000 de hectáreas, de las que 5.121.674 están destinadas al aprovechamiento de caza menor y 1.869.524 hectáreas al de caza mayor. En cuanto al número de piezas, en Castilla-La Mancha se cobran anualmente más de 40.000 piezas de caza mayor, y más de 3.000.000 piezas de menor. Entre las especies de caza mayor, destacan el venado y el jabalí, y entre las especies de caza menor, la principal es la perdiz, con más de 1.300.000 piezas, seguida por el conejo y la liebre y, en menor medida, la paloma torcaz. La carne de caza de Castilla-La Mancha cada año se exporta a más países, destacan las ventas a Francia y Alemania. ◆



La Marca de Calidad certificada para la carne de caza silvestre Calidaz.

RECETAS CON CARNE DE CAZA - ALUBIAS CON PERDIZ

Ingredientes:

Perdices.
Cebollas
Ajos
Laurel
Pimienta en grano
Pimentón
Aceite de oliva
Sal
Alubias.



Modo de preparación: En una olla se pone la carne de caza (liebre, conejo perdiz), junto a la cebolla partida, una cabeza de ajos, laurel, pimienta en grano, una cucharadita de pimentón, un poco de aceite de oliva y sal.

Se deja rehogar hasta que la cebolla este dorada. Añadimos entonces un chorreón de vinagre y cubrimos con agua, dejándola cocer. Cuando esté a medio incorporamos las judías blancas que han estado en remojo. Removemos y dejamos que se hagan a fuego lento, hasta que el caldo esté espeso.



La cecina de jabalí "Catedral de la Caza" fue distinguida con el premio Gran Selección.