

Disfrútalos, Regálalos



Los corderos recentales, sacrificados antes de finalizar el tercer mes de vida y su periodo de conservación no supera los seis días.



La mayor parte de la grasa de la canal es superficial y presenta un bouquet agradable.

El cordero manchego, uno de los productos estrella de mayor calidad

La zona de producción se sitúa en La Mancha, en la Submeseta Sur peninsular y está constituida por términos municipales de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo

Texto: REDACCIÓN

La procedencia de la raza ovina Manchega hay que buscarla entre los primitivos ovinos mediterráneos, que formaron la primera rama de la especie adaptada a países secos, fuertemente dependientes de la climatología estacional. Tras su expansión occidental adquirió sus propias características, mostrando notables diferencias con sus compañeras de tronco, y de ahí hasta su definitivo asentamiento, donde se diversificó para formar razas españolas (Aragonesa, Castellana, Segureña y Manchega), francesas y portuguesas.

El cordero manchego comienza a convertirse en una referencia es cuando entran en funcionamiento los cebaderos industriales. Su volumen de trabajo y fundada experiencia señalan al cordero de raza Manchega como el mejor. La cría de estos corderos se realiza en régimen extensivo alimentándose de la leche materna y de los pastos naturales de La Mancha. El cordero amparado por esta Denominación será de raza Manchega, alimentado al menos durante treinta días de

lactancia natural. Está prohibido utilizar sustancias artificiales promotoras de crecimiento ni finalizadores.

Son corderos recentales, sacrificados antes de finalizar el tercer mes de vida y su periodo de conservación no superará los seis días. Esto hará que lleguen al consumidor en condiciones

óptimas. Las canales no superan los 14 kgs, y las carnes se caracterizan por ser de gran terniza y jugosidad. La mayor parte de la grasa de la canal es superficial y presenta un bouquet muy agradable. La zona de producción o cría, abarca la comarca natural de La Mancha, enclavada en la Submeseta Sur peninsular, está

constituida por términos municipales de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

Los municipios donde se ha mantenido de forma tradicional la producción de corderos de la raza Manchega y comprende la comarca de Albacete (Mancha, Manchuela, Centro, Almansa, Sierra de Alcaraz y Hellín); Ciu-

dad Real (Mancha, Campo de Calatrava y Campo de Montiel); Cuenca (Manchuela, Mancha Baja y Mancha Alta) y Toledo (La Mancha)

La variada alimentación a través del pastoreo en zonas áridas y las peculiaridades de la propia raza proporcionan una carne de características especiales en jugosidad, color y aroma que la relacionan con su origen.

La raza manchega es una especie ovina autóctona, adaptada desde antiguo a esta región y que ha constituido una de las principales fuentes de riqueza de esta comarca. Ha sabido mantener su pureza, exenta de cruzamientos, adaptándose a lo largo del tiempo a la explotación del pastoreo en zonas áridas. Constituye el principal aprovechamiento de los recursos naturales, flora y prados, forrajes, barbechos, rastrojos y monte bajo.

Desde tiempos remotos, se han comercializado corderos procedentes de ovejas de raza manchega, el paso de los siglos ha supuesto que las prácticas de cría y engorde, se hayan dirigido a sacar las máximas cualidades a esta carne tradicional de La Mancha. ◆



Tras las expansión occidental adquirió sus propias características, mostrando notables diferencias con sus compañeras de tronco.