

GRANJA PORCINA DE CEBO (1975)

Xavier Fàbregas i Comadran



Ristra de *secallones* (son las butifarras frescas que se van secando)

La granja es construida por una familia de tradición carnicera-*cansaladera*. Su objetivo es producir cerdos con buena calidad de carne, para su propia carnicería-obraador. Por este motivo solo engordaban hembras, obteniendo cerdos vivos para sacrificio en 3 meses de cebo, con 60-70 kg PC y la grasa justa.

En aquellos años, la granja era modélica y de referencia en cuanto a diseño y materiales. En realidad eran naves adaptadas, con acceso directo desde la carretera, preparadas para transición y engorde. La capacidad total de la granja era de unos 500 cerdos; de 8-10 por corralina.

El material empleado en las instalaciones de las naves era de hormigón: tolvas, eslat, puertas,... Media corralina era de eslat para eliminar heces y orina. Hubo una época en que fue moda el cebo de cerdo confinados en jaulas (como estaban las reproductoras entonces), pero se plantearon problemas de manejo y se dejó de llevar a cabo.

La ventilación era natural con chimeneas en la cubierta y con agujeros laterales en las paredes y forzada, con extracción mecánica en el techo de las corralinas. La cubierta era de uralita. El aislamiento se realizó primero con paneles de Porexpan debajo de la cubierta y después con espuma aislante aplicada a la parte inferior de la cubierta.

Disponía de 2 silos de 10.000 y 6.000 kg que distribuían el pienso mecánicamente mediante sinfines, a las tolvas de hormigón de las corralinas de las naves.

Las naves disponían de depósitos e instalación de agua con chupetes y también de instalación de estufas de gas propano, para los lechones de las naves de transición.

Las genéticas utilizadas entonces, empleaban como macho finalizador la raza Blanco belga, que daba carnes mojadas (PSE), lo cual era un gran problema de calidad de la carne. Entonces los granjeros valoraban las madres de raza Large White porque decían que tenían mayor número de pezones... y criaban mejor. En la granja, la base genética utilizada para criar y sacrificar era un híbrido hembra con un 50% de sangre Duroc, que se compraba a peso con menos de 18 kg PV.

Para la nutrición de los cerdos, se utilizaba una fórmula propia de pienso, con buenas materias primas y alta en proteína y en lisina, que proporcionaba una carne de óptima calidad, aunque con inferior GMD, ya los cerdos crecían más lentamente. Empleaba como materias primas: cebada, habas y soja. La alimentación para cebo era entonces húmeda: pienso mezclado con agua, como a las madres.

La granja disponía de un cuidante, que se encargaba de la granja y del manejo de los animales. Entonces el manejo sanitario consistía en vacunar de Aujeszky al entrar los lechones y revacunarlos al salir de la nave de transición.

En cuanto al manejo higiénico, para la limpieza a presión empleaban una Karcher y encalaban con cal viva las paredes. Virutas de madera en las corralinas hacían más cómodo el descanso de los animales. Habían empleado paja pero obturaba las tuberías de desagüe.

Los purines se recogían de unos depósitos subterráneos, alargados, que disponían de registros, en los laterales de las naves. Se empleaban para fertilizar los campos cercanos.

Sacrificaban unos 20 cerdos a la semana, para matanza propia y para oros carniceros, en el matadero municipal de la capital de comarca. El despiece era el tradicional, en caliente.



Baiona: es como el lomo embuchado, pero se hace con la cabezada o con otras partes de tamaño similar, del despiece porcino