



PROYECTO

LA CRÍA DEL TORO DE LIDIA. "DE LA DEHESA A LA MESA".

Ángel de la Corte García
Gerencia ICOV De Sevilla
Septiembre 2012

INTRODUCCIÓN

La crisis económica que estamos padeciendo en España en los últimos años y la reducción de los Espectáculos Taurinos está afectando también a la cría del Toro Bravo. Por otro lado, siendo los veterinarios de ganaderías de toros de lidia los responsables de la producción y sanidad de los animales y quienes, con su esfuerzo y profesionalidad, incrementan el rendimiento de la explotación, posiblemente con esta situación, su trabajo se puede ver afectado.

Por ello, este proyecto pretende potenciar la labor del veterinario y dar a conocer a la Sociedad las diferentes actividades profesionales que realizan los veterinarios desde "la dehesa a la mesa", en la cría del toro bravo y el consumo de su carne.

El Colegio de Veterinarios de Sevilla con este proyecto pretende satisfacer intereses generales de aquellos que ejercen la profesión y de quienes directa o indirectamente potencian la labor del veterinario. También de quienes favorecen el desarrollo de las actividades veterinarias, actividades que tienen una importante función social, la que a esta profesión le corresponde, como son la producción animal o el control e inspección de alimentos.

La Junta Directiva apoyando este proyecto ayuda también a los ganaderos de toros bravos a obtener otras fuentes de ingresos. Así impulsarán la Ganadería española y se estimulará y valorará más la actuación veterinaria en la Sociedad, el ciudadano,...

Pero no sólo pretendemos fortalecer, fomentar y promover la cría del toro de lidia, también el consumo de su carne, ya que así cerraremos el ciclo en la intervención del veterinario desde "la dehesa a la mesa", realizando el control higiénico-sanitario de la carne de toro de lidia e impulsando la economía del sector, efecto que redundará indudablemente en el veterinario, en la profesión, etc.

1. EL VETERINARIO DE "LA DEHESA A LA MESA"

El veterinario tiene diversas y variadas competencias, y todas ellas deben ser conocidas y valoradas por la sociedad. Este proyecto pretende presentar:

a) EL VETERINARIO EN LABORES DE INVESTIGACIÓN.

El veterinario interviene inicialmente en la cría del toro de lidia o bravo, realizando labores de investigación genética para mejorar sus cualidades físicas, sus rasgos morfológicos, su conformación zootécnica y su comportamiento.

Es un animal que vive en las dehesas en semilibertad y que mantiene costumbres de animal salvaje, pero el veterinario realiza la selección para mejorar la raza, para potenciar sus cualidades, etc.

b) EL VETERINARIO DE GANADERÍA DE TOROS DE LIDIA.

Este veterinario es el profesional imprescindible en la cría del toro bravo y es necesario para mejorar la producción y sanidad de los animales, desde la prevención, control y erradicación de enfermedades.

Así mismo, recordar que es el veterinario quien controla su alimentación, garantizando el bienestar y protección del animal, diagnostica las enfermedades, las vacunas, y quien los cura y trata sus infecciones, etc. Podemos decir que la profesión veterinaria, que el veterinario está a favor del animal siempre, que está a favor del toro bravo.

c) EL VETERINARIO EN LA INSPECCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO.

El fin principal del toro bravo es la lidia, pero de ese aspecto no se va a tratar en este proyecto, porque únicamente se va a referir al animal, al toro bravo, y el consumo de la carne que es su fin último.

Tanto si el toro es lidiado, como si no (por ser un toro que no es válido para la lidia), al final será cocinada su carne y consumido, por tanto, en este aspecto, el veterinario tiene una participación fundamental en su control y, por tanto, en la salud humana. Porque el veterinario realiza el control higiénico-sanitario de la carne de toro, ya que la seguridad alimentaria es su competencia exclusiva, e inspecciona los alimentos y los establecimientos de producción, consumo o venta, así como mataderos, etc. "El veterinario realiza la supervisión y control de los productos de consumo humano en todos los escalones de la cadena alimentaria".

d) EL VETERINARIO DE ESPECTÁCULOS TAURINOS.

El veterinario de Espectáculos Taurinos es a quien le compete realizar la selección de los toros que pudieran ser considerados aptos para la lidia. Para dicho fin, es el responsable de llevar a cabo el señalamiento de las reses en el campo y quien debe realizar los reconocimientos previos en los corrales de la plaza, así como los post-mortem.

Este proyecto pretende potenciar y que se valore la labor del veterinario en las actividades referidas y, fundamentalmente, las incluidas en los apartados b y c. No se va a tratar ningún aspecto de la Fiesta de los toros, ni ningún Espectáculo Taurino, la referencia es única y exclusivamente la del toro bravo de la dehesa a la mesa.

2. EL TORO BRAVO

Este proyecto pretende dar a conocer la extraordinaria labor que ha llevado a cabo el veterinario para continuar con el trabajo de selección del toro de lidia que comenzó en el siglo XVIII, a partir de las castas fundacionales y así lograr los encastes actuales.

La labor de los veterinarios españoles ha hecho posible que esta raza autóctona de la Península Ibérica mantenga sus instintos de defensa y temperamentales que sintetizan la bravura actual de la raza.

El veterinario, ha realizado y realiza labores de investigación necesaria para dar respuesta a los intereses de las ganaderías. Con su esfuerzo, trabajo y dedicación nos ha llevado a producir en el toro bravo una mejora genética, a conseguir un mayor rendimiento productivo y ha potenciar aspectos morfológicos y zootécnicos del toro de lidia.

3. OBJETIVO DEL PROYECTO

Podemos considerar el proyecto como integrador porque, por un lado, pretende fomentar y promover, "dar a conocer" a la Sociedad la extraordinaria labor que realiza el veterinario en el proceso "de la dehesa a la mesa", o lo que es lo mismo, en la cría del toro de lidia y su consumo, etc.

Para ello, es necesario trasladar al ciudadano la posibilidad de visitar las ganaderías de toros bravos, para que así comprueben el efecto de la actuación veterinaria. Si consumen carne de toro, deberán conocer el proceso de control que realizan los veterinarios, como en todos los productos de consumo humano.

Por ello, puede ser interesante llevar al ciudadano, al turista, al público en general, a visitar una ganadería, para que conozca como es la vida del toro de lidia, desde que nace en la dehesa hasta que es consumido.

Así podrán presenciar cómo es la vida día a día en las ganaderías y podrán observar desde cerca cómo vive y cómo es mimado y cuidado este animal hasta el extremo para que mantenga el trapío, comportamientos, etc. de la raza.

En paralelo a los objetivos principales, desde el Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Sevilla, somos conscientes que se pueden fomentar actividades productivas diferentes para el ganadero que impulsen el sector turístico. Así se verá fortalecida la economía del sector ganadero de toros bravos si se impulsa el turismo, si se visitan las ganaderías, si se promueve

la gastronomía vinculada a la carne de toro, etc. Así mismo, este proceder llevará encadenado mejoras en los sectores turístico, hotelero, agencias de viajes, restauradores, etc.

4. VISITA A UNA GANADERÍA DE TOROS BRAVOS

La mejor manera de conocer la labor que realizan los veterinarios de ganaderías bravas en la cría del toro de lidia es conocer cómo vive el animal, visitarle en el campo, etc. La visita a una ganadería debe ser organizada por el ganadero y canalizada por empresas del sector turístico en coordinación con todas las empresas necesarias del sector que deseen participar en el proyecto.

Habrá que buscar desde el Sector Turístico la colaboración de Administraciones Públicas:

- Consejería de Turismo y Gobernación de la Junta de Andalucía.
- Delegación de Fiestas Mayores y Turismo del Ayuntamiento de Sevilla.
- Consorcio de Turismo del Ayuntamiento de Sevilla.
- Delegación de Gobierno de la Junta de Andalucía.
- Diputación Provincial.
- Otros.

Por otro lado, se deberán implicar en el proyecto para que alcance el éxito:

- Unión de Criadores de Toros de Lidia.
- Mesa del toro.
- Asociación de Agencias de Viajes de Sevilla.
- Asociación de Hosteleros de Sevilla.
- Asociación Empresarial hostelera de Sevilla.
- Otros.

Se considera necesario el apoyo de instituciones, organizaciones, etc, que darán soporte al proyecto e impulsarán la labor pretendida:

- Consejo General de Colegios Veterinarios de España.
- Consejo Andaluz de Colegios Veterinarios.
- Colegios Veterinarios.
- Real Maestranza de Caballería de Sevilla.
- Empresas relacionadas por sus marcas con el mundo del toro.
- Prensa.
- Otros.

La visita a una ganadería la deberá organizar lógicamente el ganadero, en coordinación con las Agencias de Viaje, Hoteles, etc. A modo de idea y con el ánimo de unificar criterios podrían realizarse algunas de las actividades siguientes:

- Recorrido por la finca (según el caso, en vehículo, caballo, etc.).
- Un veterinario explica su trabajo diario, la cría del toro bravo.
- Día a día en una ganadería de toros.
- Acoso y derribo (cuando sea posible).
- Capea, entrenamientos, suelta de vaquillas, etc.
- Espectáculo flamenco.
- Comida.
- Otras actividades.

Fechas. Fundamentalmente el proyecto se llevará a cabo en Sevilla, entre Semana Santa y Feria, pero también podrá llevarse a cabo a lo largo del año.

5. JORNADAS GASTRONÓMICAS CARNE TORO DE LIDIA

El toro bravo es criado en una ganadería y terminará siendo consumido, haya sido lidiado o no. La carne será comercializada y distribuida tras la muerte del animal (en la plaza o en matadero) y siempre intervendrá un veterinario en la inspección y control de las carnes.

El aspecto de la mejora económica que el consumo de la carne puede producir no es comparable para el ganadero en el caso de que el toro haya sido lidiado o no, pero es una salida que proporcionará algún beneficio económico. Será mayor cuanto más valorada sea la carne del toro, por tanto, cuanto más se haya avanzado en la gastronomía y en la cultura gastronómica del producto, mejor para alcanzar unos mejores resultados económicos.

El Colegio pretende con la organización de estas Jornadas potenciar la labor del veterinario y dar a conocer a la Sociedad que es el veterinario quien tiene encomendada la seguridad alimentaria y, por tanto, quien controlará todos los productos de consumo y quien realiza la inspección de cocinas, etc. (Hoteles, Restaurantes, Bares, etc.).

Fechas. Estas Jornadas van a fomentar el turismo gastronómico, que puede ir enlazado con otros aspectos turísticos de la zona, y se llevarán a cabo en Sevilla entre Semana Santa y Feria.

Las Jornadas pueden abarcar varias actividades:

- Concurso gastronómico sobre la carne del toro.

Se pretende presentar la carne de toro como un producto ecológico, de gran valor nutritivo, etc., porque se cría en la dehesa, ecosistema natural, y recibe una alimentación ecológica. Esto y otras bondades de la carne, sabores, etc., habrá que trasladarlo al consumidor a través de las Jornadas.

Desde "la dehesa a la mesa", consume carne de toro, puede ser su eslogan del proyecto.

Las Jornadas Gastronómicas se podrán realizar en bares y restaurantes de Sevilla de aquellos que quieran participar, en fechas que es necesario un impulso turístico, entre Semana Santa y Feria. Después los efectos se alargarán hasta después de Feria. Deberán elaborar tapas o platos para participar en el concurso. Se establecerán premios,..., y se dará publicidad a las tapas y platos en todos los bares y restaurantes que participen en el concurso.

- Demostración gastronómica.

Coincidiendo con el concurso y en los hoteles que así lo decidan, con cocineros propios o de otros lugares, podrán organizar unos platos específicos para ofrecer a sus clientes durante el periodo entre Semana Santa y Feria.

Para este concurso se deberá buscar la colaboración de las Administraciones Públicas siguientes:

- Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía.
- Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.
- Delegación de Consumo, Turismo, Ayuntamiento de Sevilla.
- Diputación Provincial.
- Otros.

Los apoyos son siempre importantes porque refuerzan y dan consistencia al proyecto. Importante será la participación en los apoyos de:

- Consejo General de Colegios Veterinarios de España.
- Consejo Andaluz de Colegios Veterinarios.
- Real Maestranza de Caballería de Sevilla.
- Unión de Criadores de Toros de Lidia.
- Mesa del Toro.
- Asociación de Agencias de Viajes de Sevilla.

- Otros. Emisoras de radio, prensa, empresas relacionadas con el mundo del toro, etc.

La organización corresponderá, coordinados por el Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Sevilla:

- Asociación de Hoteles de Sevilla.
- Asociación de Restaurantes de la Buena Mesa.
- Restauradores de Sevilla.
- Escuelas de Hostelería.
- Otras.

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

En el Colegio de Veterinarios de Sevilla organizará actividades formativas para veterinarios relacionadas con las actividades profesionales presentadas en este proyecto, entre Semana Santa y Feria. Ídem para ciudadanos, expertos gastronómicos, etc., y se realizarán en la sede del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Sevilla.

Tendrán lugar durante el periodo en que se realicen las Jornadas Gastronómicas entre Semana Santa y Feria.

7. REGISTRO

Este proyecto se podrá registrar como propiedad intelectual del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Sevilla si se considera necesario.

8. PRESENTACIÓN A PRENSA DEL PROYECTO. ABRIL 2013

Una vez obtenidos los apoyos y colaboraciones de instituciones, organismos y asociaciones, se presentará el proyecto a prensa para su difusión.

9. PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

Las visitas a las ganaderías se llevarán a cabo a lo largo del año, según determinen y publiquen las propias ganaderías a través de sus medidas de difusión, agencias de viajes, etc. Pero, fundamentalmente, entre Semana Santa y Feria en Sevilla.

Las Jornadas Gastronómicas tendrán lugar en Sevilla entre Semana Santa y Feria, para cubrir ese espacio de tiempo con actividades culturales, gastronómicas, etc.

10. PROGRAMA DE ACTOS ABRIL 2013. LANZAMIENTO DE LA CAMPAÑA

3 de abril

Presentación de las visitas a ganaderías a prensa. Tendrá lugar una visita a la dehesa El Castillo, de la Ganadería de Gabriel Rojas, en El Castillo de las Guardas.

Se invitará a las partes implicadas definidas en este proyecto de las Administraciones públicas, de los apoyos solicitados y asociaciones e instituciones implicadas.

- Traslado en autobús.
- Presentación y rueda de prensa.
- Visita de la ganadería.
- Visita museo de carruajes del Cortijo.
- Tentadero.
- Comida. Que servirá Abacería de San Lorenzo.
- Otros.

5 de abril

Presentación a prensa de las Jornadas Gastronómicas en el Palacio de los Marqueses de la Algaba.

Se invitará a las partes implicadas referidas en este proyecto, Administraciones públicas, a quien haya proporcionado apoyos al proyecto y Asociaciones e instituciones implicadas.

- Presentación y rueda de prensa.
- Desfile de vestidos de inspiración taurina de Luchi Cabrera.
- Comida que servirá Abacería de San Lorenzo.
- Otros.

Duración de las Jornadas una semana en 2013, dos semanas completas a partir de dicha fecha, cada año, continuando durante la Feria.

9 de abril

Se inicia un ciclo de conferencias en el Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Sevilla sobre la actuación veterinaria, para veterinarios y otros para restauradores, etc. (cocinas), que durará 9 y 10 de abril.

13 de abril

Se clausurarán las Jornadas Gastronómicas en Abacería de San Lorenzo, con Asociaciones y Administraciones Públicas implicadas en el Proyecto.

11. COMUNICACIONES PREVIAS

Una vez registrado el proyecto, si se considera y si es posible, se pasará a la fase de difusión entre las partes interesadas, colaboradores y apoyos, con el siguiente programa, que nos llevará a poner en marcha lo proyectado:

- | | |
|--------------|---|
| 22 Oct. 2012 | Envío de comunicados a las partes interesadas, para convocarles a una reunión previa en el día, hora y lugar que se determine. |
| 15 Nov. 2012 | Reunión. Presentación de la idea en el Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Sevilla. <ul style="list-style-type: none">· Mesa redonda para tratar el tema de visitas a ganaderías entre las partes implicadas. Organizar y nombrar a quienes deberán materializar la idea.· Mesa redonda para tratar las Jornadas Gastronómicas entre las partes implicadas. Organizar y nombrar a quienes deberán materializar la idea. |
| 15 Ene. 2013 | Presentación de las ideas correspondientes derivadas de las mesas redondas y actuaciones a realizar. |
| 15 Feb. 2013 | Patrocinadores, colaboradores, organizadores, etc. Estudian la forma de canalizar y poner en marcha el proyecto. |