

As razas autóctonas

- En perigo de extinción:

<https://www.youtube.com/watch?v=Wiilcs-F6jY&list=PLzIPHD1eGcXzpyzBB7czPCQmtebGhpd8T&index=10&t=789s>

- Rubia galega:

https://www.lavozdeg Galicia.es/video/galicia/2018/05/17/autentica-rubia-gallega/0031_2018055786053184001.htm



RUBIA GALEGA

*Fonte: ACRUGA

Características xerais

A raza caracterízase por ter gran rusticidade e capacidade de adaptación a medios adversos. É unha raza dócil, de fácil manexo que se caracteriza pola súa mansedume. Excelentes calidades maternais.



Morfoloxía

Formato de tipo medio e proporcionado, tórax profundo, longo e arqueado; dorso e lombos anchos, planos e musculados; e coxas, nádegas e pernas convexos, longos e descendidos. O esqueleto é robusto, forte e ben desenvolvido. E todas estas condicións coinciden perfectamente coa conformación xeral, longa, profunda e con ampulosidade e anchura, dos animais especializados na produción cárnica.

Morfoloxía

A cor fundamentalmente é o louro, trigueño ou canela (capa teixa), admitíndose oscilacións que van desde o claro ou marelo ao escuro ou vermello. As mucosas rosáceas e os pezuños e cornos de cor clara, desde o branco rosáceo ao castiñeiro, con algún escurecemento nas puntas.

Producción. O tipo de producción é un tenreiro novo que se cría mediante lactación natural, con destete aos 7-8 meses de idade, cun peso vivo entre 300-400 kg e un rendemento á canle de aproximadamente o 60 %.

Capacidade de crecemento, con ganancias medias diarias en lactación (até 210 días) de 1.200 g/día e índices de conversión menores a 5.

Calidade da canle, alto rendemento da canle (60%). A porcentaxe de carne comercial ascende a máis do 80 %, superando o 55 % as categorías extra e primeira.

Calidade da carne, a carne presenta cor clara, típico da carne procedente de tenreiros recentemente destetados ou alimentados con leite. A tenrura e a xugosidade, así como o recendo e o sabor, gozan de recoñecido prestixio en todo o territorio español e, mesmo, máis aló das nosas fronteiras, sendo considerada altamente satisfactoria polo consumidor. Así mesmo, as investigacións máis recentes apuntan a que esta carne presenta uns perfís de ácidos graxos ideais que, ademais de repercutir moi positivamente nas súas características organolépticas, poderían ter propiedades beneficiosas na protección de enfermidades cardiovasculares e, por tanto, na calidade dietética da tenreira da raza Rubia Galega.

Reproducción

Cun índice de fertilidade similar á media nacional contorna ao 67 %, o índice de prolificidade, considerado como a relación entre o número total de tenreiros por nai, é de 5, cifra superior á media das razas cárnicas. É de destacar a facilidade de parto que supera o 85 % de vacas que paren soas. A produción leiteira media das nais en 3ª lactación é de 2.239 kg de leite en 296 días, con 4,4 % de graxa, o que nos proporciona unha media de 7,5 kg /día, cifra considerable para unha femia bovina de aptitude cárnica.

AS MORENAS

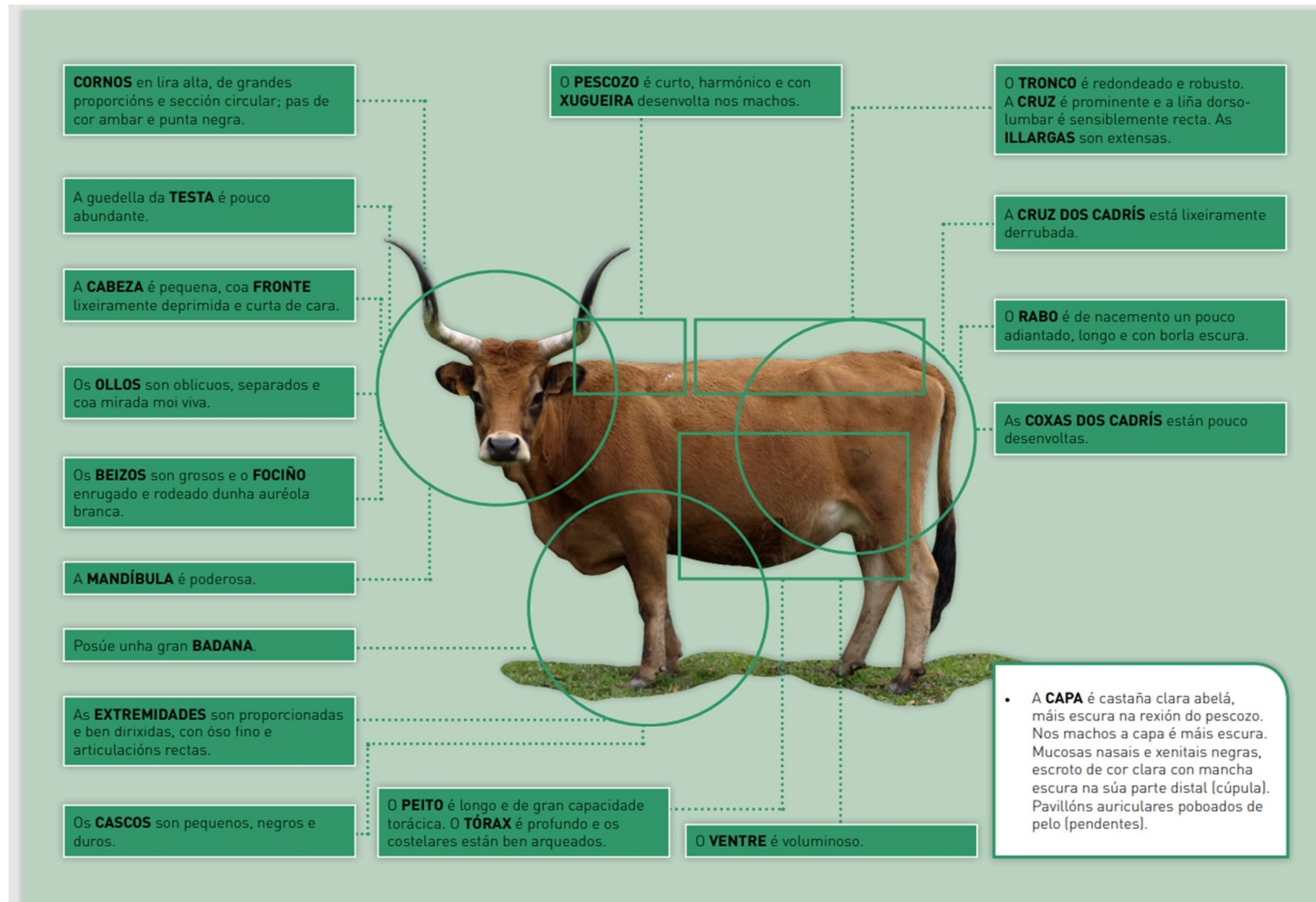
GALEGAS

Fonte: BOAGA



CACHENA

Morfoloxía cachena



Cachena

As primeiras referencias escritas desta raza encontrámolas na Xeografía Xeral do Reino de Galicia (Risco, 1936). Fálase dunha "vaquiña liliputiense, rústica, que vive en liberdade en pastoreo constante nas montañas do concello de Entrimo e que, á parte do seu diminuto talle, ofrece como signo característico unha franxa ao longo da cara de coloración máis baixa que o resto da súa capa castaño-escura e unhas liñas negras arredor dos ollos coma se a res levase lentes de grosa montura".

Cachena

A área xeográfica orixinaria da raza sitúase no actual Parque Natural do Xurés e zonas limítrofes do Parque Nacional Portugués de Peneda-Gerês. En ámbolos casos a raza ocupa terreos pobres e deshabitados, de solo acedo e limitadas posibilidades forraxeiras, de clima húmido e frío.



Área de orixe da raza Cachena

Características produtivas

As Cachenas son reprodutoras con moi boas calidades maternais e unha gran facilidade de parto que se ve favorecida polo reducido peso dos becerros ao nacemento. Ademais, a súa aceptable produción leiteira permítelles aleitar as crías ata a desteta. A súa rusticidade e a grande adaptación ao medio, con alto grao de transformación de alimentos groseiros, fana óptima para terreos abruptos e con poucos recursos herbáceos.

Características produtivas

Antigamente esta raza posuía un triplo aproveitamento: traballo, carne e leite. Non obstante, a orientación produtiva actual está encamiñada á produción de carne a baixo custo, a partir dunha alimentación baseada no aleitamento que só cando é necesario se complementa con cereais.

Características produtivas

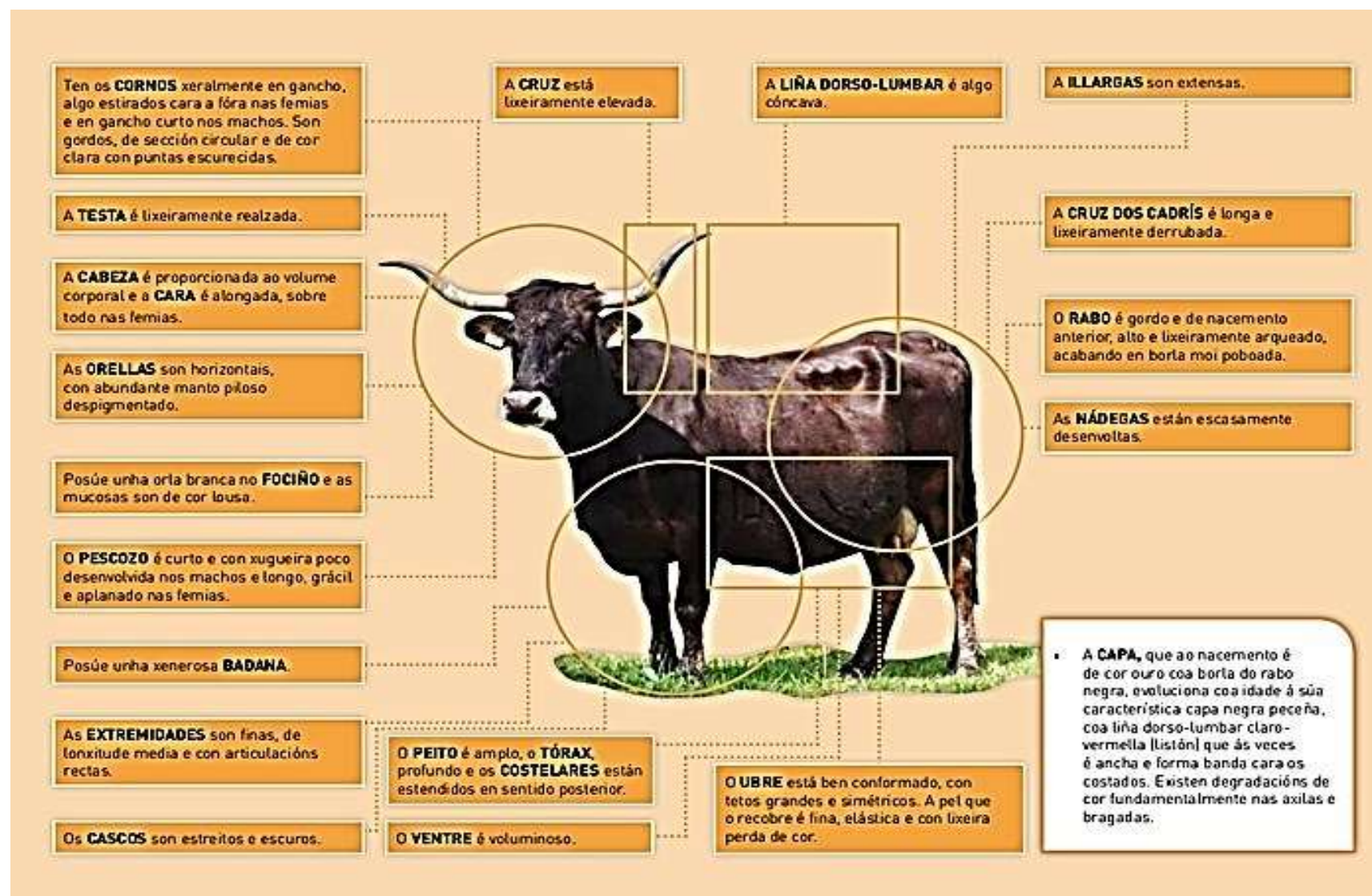
Cunha axeitada maduración, a carne de Cachena é tenra, xugosa e máis roxa. Presenta uns valores de graxa sobre o 2%, ben distribuída e infiltrada (máis ca en ningunha outra raza autóctona galega). A cría e a alimentación natural en extensivo favorecen un nivel moi elevado de ácidos graxos cardiosaudables (omega 3, omega 6 e CLA).

A canal caracterízase por un rendemento acerca do 48%, bo para unha raza rústica, a máis pequena do mundo, cunhas porcentaxes de cuarto traseiro de arredor do 66%, onde se encontran as pezas de maior valor comercial (lombo, solombo, redondo, cadeira, contra).



CALDELÁ

Morfoloxía CALDELÁ



Caldelá

Os exemplares de Caldela, considerados no seu momento como os mellor dotados para o traballo de toda Galicia debido ao seu temperamento tranquilo, son orixinarios da comarca que lle dá nome á raza, Caldelas, situada ao noroeste da provincia de Ourense e que constitúe ademais o centro da súa área xeográfica de dispersión.

Caldelá

Non obstante, tamén se atopaban exemplares nas áreas limítrofes da provincia de Lugo (serras do Courel e O Cebreiro), onde os máis vellos do lugar aínda lembran as viaxes ás feiras de Castro Caldelas na procura de bois caldelaos, –extraordinarios animais de tiro–, e incluso en zonas máis afastadas como Valdeorras e O Bierzo.



Área de orixe da raza Caldelá

Características produtivas

Esta raza resulta idónea para explotacións en réxime extensivo, xa que son capaces de facer un bo aproveitamento dos recursos pastables de alta montaña na súa maioría. Trátase de animais rústicos, de gran aptitude maternal e de temperamento tranquilo, características que conducen a unha gran docilidade e a un excelente manexo.

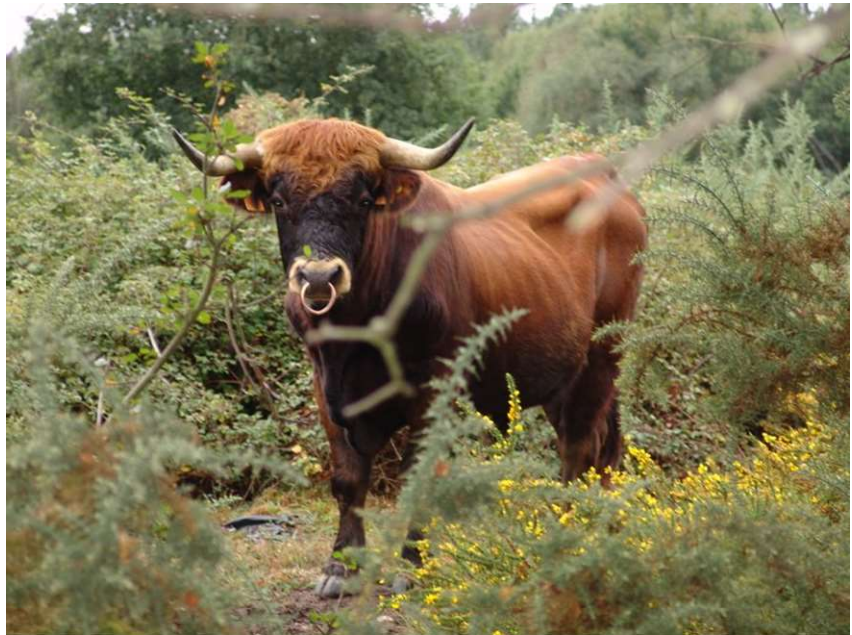
Características produtivas

A raza atopábase tradicionalmente en explotacións de índole familiar e manexo artesanal. Os sistemas mixtos de estabulación e pastoreo eran as fórmulas de cría máis habituais, se ben na actualidade se tende a manter os animais no pasto de forma continuada. A alimentación, en función da época do ano, descansa no que pastan fóra complementado con feo e algunhas raíces subministradas no período de escasez de alimento.

A Caldelá oriéntase á produción de carne de calidade. Os xatos poden alcanzar os 150 kg/canal ao destete ou, se se comercializan máis tarde, pódense obter rendementos superiores ao 50%.

Características produtivas

As canais de raza Caldelá teñen boa conformación e son moi compactas, proporcionando uns rendementos de arredor do 49%. Esta carne presenta uns niveis adecuados de proteína de alta calidade, con elevados contidos en aminoácidos esenciais como treonina, valina, lisina e fenilalanina. A carne non é excesivamente graxa, pero a súa distribución é oportuna, con valores de graxa intramuscular que superan o 2%. Proporcionándolle previamente unha maduración apropiada obtéñense unhas características organolépticas excelentes, dando lugar a unha carne saborosa, xugosa e tenra.



FRIEIRESA

Morfoloxía FRIEIRESA

Os **CORNOS** son longos e dirixidos cara a diante e cara a baixo.

A **CABEZA** é pequena e curta e a **TESTA**, saínte. A **FRONTE** e o **MORRO** son anchos e danlle á cabeza un aspecto chato.

As **ÓRBITAS** oculares son destacadas.

Os **BEIZOS** son grosos.

As **ORELLAS** son longas, horizontais e peludas.

O **PESCOZO** é delgado e a **XUGUEIRA** está lixeiramente desenvolta nos machos.

A **BADANA** é discreta nas femias.

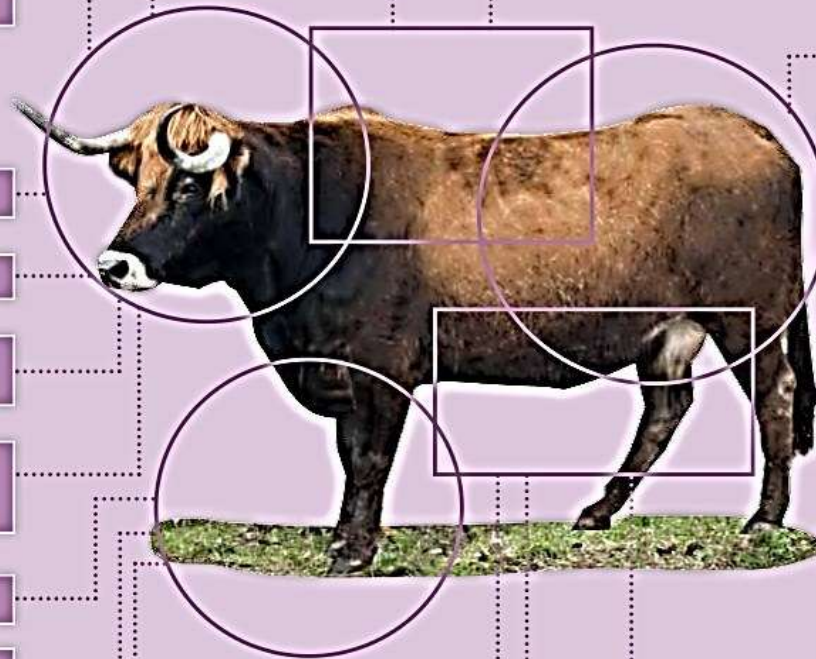
As **EXTREMIDADES** son de lonxitude media, asentadas e ben apromadas.

Os **PEZUÑOS** son duros.

A **CRUZ** é lixeiramente saínte.

O **DORSO** e **LOMBO** son anchos, ás veces algo deprimidos. O dorso é enyelado.

A **CRUZ DOS CADRÍS** é ampla e lixeiramente derrubada, co sacro elevado e horizontal. Posúe unha gran **BADANA**.



O **PEITO** é amplo e o **TÓRAX**, profundo, con **COSTELARES** ben arqueados.

O **VENTRE** ten gran capacidade.

O **UBRE** é de bo tamaño, con tetos de implantación correcta e coa pel fina e engraxada.

- A **CAPA** é castaña lavada, máis escura nos machos e máis clara nas crías. Presenta escurecementos en cara, pescozo, papada, antebrazo e rexión ventral. O fociño está rodeado por unha auréola branca e as mucosas visibles e os bordes palpebrais están pigmentados en negro. O pelo longo e abundante na rexión frontal dá orixe a unha guedella rubia dourada característica, sobre todo nos machos. Pelo moi abundante na borta do rabo.

Frieiresa

A Frieiresa toma o seu nome da comarca das Frieiras, dentro dos concellos da Gudiña e A Mezquita, no sudeste da provincia de Ourense. A súa área xeográfica de orixe, que por diferentes motivos tivo poucas posibilidades de expansión ao longo do tempo, alcanza os concellos de Riós, A Gudiña, e Vilardevós e chega ata o Macizo Central. Así mesmo, constátase a presenza de animais da raza en aldeas limítrofes a dita provincia galega situadas na provincia de Zamora.

Frieiresa

Hoxe en día a súa distribución atópase maioritariamente na provincia de Ourense, con algunhas explotacións nas outras provincias galegas.



Área de orixe da raza Frieiresa

Frieiresa

Debido á súa gran facilidade de manexo, noutrora foi moi utilizada para o traballo agrícola pero, co paso do tempo, ademais da mecanización, as reprodutoras sufriron indiscriminadamente numerosos cruzamentos con outras razas e hoxe en día é unha das bovinas galegas que menos censo ten, polo que a súa recuperación é máis dificultosa e lenta.

Características produtivas

A rusticidade, a facilidade de manexo e a gran mansedume desta raza fana óptima para o réxime extensivo, pois ademais aproveita recursos materiais que outras razas máis selectas desbotarían. Antigamente, esas características facían que fora unha raza moi apreciada para os traballos agrícolas.

Características produtivas

Na actualidade o seu principal uso produtivo é a carne. Grazas ao seu bo sistema mamario e a correcta implantación dos tetos, os xatos poden alcanzar ata 160 kg/canal á desteta, achegando uns rendementos cárnicos de arredor do 48-49%, uns bos resultados neste tipo de razas autóctonas en perigo de extinción.

A súa carne é magra e con baixos niveis de graxa. Cunha adecuada maduración, a súa textura é óptima en xugosidade e tenrura, ademais do seu excelente sabor.

Debido ao seu modo de cría natural en extensivo, presenta unha gran proporción de ácidos graxos saudables (omega 3, omega 6 e CLA).



LIMIÁ

Morfoloxía LIMIÁ

Os **CORNOS** son en gancho curto nos bois e grandes, longos, espiraliformes e coas puntas cara a fóra nas vacas. Son de sección circular, de cor clara e co terzo distal escurecido.

A **CABEZA** é de proporcións medias, coa **FRONTE** ancha, lixeiramente escavada e a **TESTA** recta. A **CARA** é longa e o **FOCIÑO** ancho.

As **ORELLAS** son grandes e peludas.

O **PESCOZO** ten a **XUGUEIRA** desenvolto nos bois.

A **BADANA** ten un discreto desenvolvemento en ambos os sexos.

As **EXTREMIDADES** son de lonxitude media, fortes e ben apromadas.

Os **PEZUÑOS** son duros.

O **PEITO** é ancho e o **TÓRAX** é ampuloso e de **COSTELARES** cilíndricos.

O **VENTRE** é voluminoso.

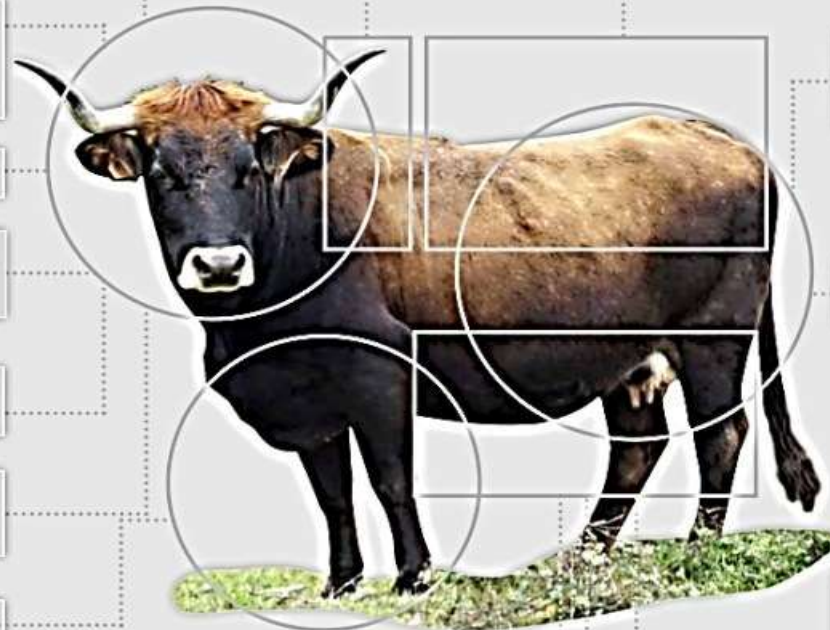
A **CRUZ** é ancha ao igual có **DORSO**.

O **LOMBO** é ancho e describe un liña de relativa rectitude.

A **CRUZ DOS CADRÍS** é espaciosa, longa e plana, con lixeiro levantamento do sacro.

O **RABO** é de nacemento dianteiro, longo e coa borla grande.

- A **CAPA** é castaña, moito máis escura no terzo anterior, con cabos e extremos negros e pigmentación negra das aberturas naturais e bordos palpebrais, fondo ennegrecido das bolsas testiculares, borta negra e auréola abrancazada ao redor do fociño.



O **UBRE** é globuloso, desenvolto e bastante simétrico nas súas partes, cunha pel fina e rosada. Os tetos teñen unha boa implantación.

Limiá

A Limiá toma o seu nome dunha das dúas comarcas naturais do sur de Ourense, A Limia, que tamén constitúe a área xeográfica por onde se estende, xunto co val de Monterrei, aínda que hoxe en día a penetración na provincia de Lugo é significativa.



Área de orixe da raza Limiá

Limia

Ao estar asentada nun terreo fértil e favorable, os seus exemplares alcanzan o maior tamaño de todas as razas bovinas autóctonas de Galicia e certa superioridade produtiva, polo que son considerados como os xigantes rexionais da especie bovina.

Limiá

Debido ao seu gran porte e aptitude de tiro, a raza Limiá foi unha gran exportadora de gando lonxe da súa comarca natural, de tal xeito que os seus bois, coñecidos e apreciados, comercializábanse principalmente no País Vasco e Madrid.

Non obstante, son moi escasas as referencias bibliográficas ás que podemos acudir na procura de información sobre esta raza. Aparece nomeada, aínda que definida como raza ibérica, na Geografía General de Reino de Galicia (Risco, 1928), onde se destaca a súa “gran talla e aptitude para o traballo”.

Características produtivas

Antano esta raza era explotada pola súa tripla aptitude: traballo, carne e leite, cunha maior orientación cara ao traballo.

Aínda que perdura algunha explotación familiar de pequeno tamaño, os exemplares de Limiá adoitan criarse en rabaños en extensivo con suplementación de alimento cando este escasea, sobre todo a base de cereais.

O seu principal uso produtivo actual é a carne, se ben tamén se pode explotar para obter queixos de calidade diferenciada.

Características produtivas

A excelente capacidade leiteira destes animais e a súa sublime capacidade maternal fan posible conseguir xatos moi prezados por ser os de maior peso ao nacemento e á desteta de todas as razas autóctonas galegas en perigo de extinción. As súas canais son as de maior peso e índice de compacidade dentro das Morenas Galegas. Os rendementos cárnicos obtidos no despece son elevados, de arredor dun 70%, alcanzando os de cuarto traseiro niveis superiores ao 62%.

Características produtivas

A carne de Limiá é magra, cun perfil lipídico adecuado e cardiosaudable, próximo ao 1,5%, e cunha adecuada infiltración da graxa, o que lle proporciona unha calidade aumentada e unha palatabilidade excepcional.

A súa carne destaca tamén por ser moi luminosa e vermella. Subministrándolle unha adecuada maduración resulta ser das carnes máis tenras e xugosas.



VIANESA

Morfoloxía VIANESA

Os **CORNOS** son en gancho curto con media lúa nos machos e alongados nas femias, nas que nacen por diante da liña de prolongación da testa, dirixense lateralmente e logo cara a diante e arriba, para continuar describindo unha ampla espiral e rematar coas puntas cara a atrás. Son de cor anacorada pola cepa e pa. coas puntas escurecidas.

A **CABEZA** é de tamaño pequeno, coa cara alongada que se estreita cara ao fociño, onde presenta mucosas escuras e orla abrancazada.

As **ORELLAS** son grandes e peludas.

O **PESCOZO** é proporcionado ao tamaño corporal, máis longo nas femias e con XUGUEIRA lixeiramente desenvolta nos machos.

A **BADANA** é evidente.

As **EXTREMIDADES** son de lonxitude media, ben dirixidas e apromadas, con articulacións robustas.

Os **PEZUÑOS** son duros e resistentes.

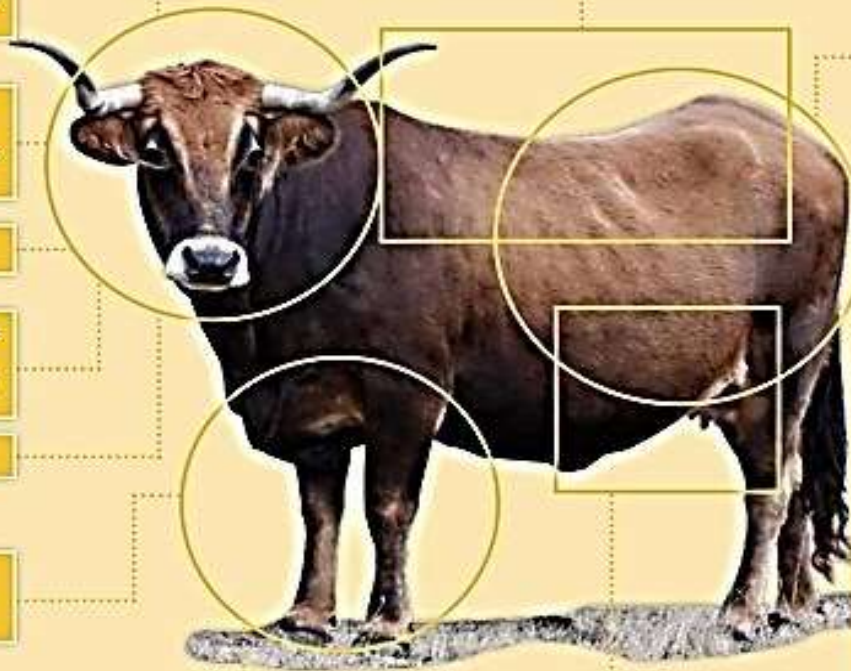
O **TRONCO** é amplo e a liña dorso-lumbar tende á horizontalidade.

A **CRUZ DOS CADRÍS** está a maior altura que o dorso e o lombo e móstrase lixeiramente derrubada.

Os **CADRÍS** son de escasa formación.

A **CAPA** é castaña, con expresións máis escuras nos bois e máis claras ou louras nos katos. Os tons máis escuros nunca faltan en cabos e extremos, pero tamén se distribúen con intensidade polas diversas rexións corporais dando lugar a unha variada presentación de particularidades (caras afumadas, ollalado, listón, lombardo, alabardo, aldinegro etc.) Son características etnomónicas as abundantes formacións pilosas máis claras e bastante caídas sobre a fronte, "guedella", e no pavilón auricular, "pendentes".

O **UBRE** está ben inserido, con tetos simétricos e pel fina con abundante protección pilosa.



Vianesa

A raza Vianesa é orixinaria da Terra do Bolo, comarca que se sitúa no oriente da provincia de Ourense, e esténdese cara aos montes do Invernadoiro e serra de Queixa en Chandrexa de Queixa, Manzaneda e A Pobra de Trives.



Área de orixe da raza Vianesa

Vianesa

Noutro tempo en Viana do Bolo, da cal toma o seu nome, e mais en Celeiros e A Veiga, celebrábanse feiras nas que se comerciaban con xugadas de bois, que eran embarcados en ferrocarril dende Monforte de Lemos e A Rúa para seren exportados a outras rexións.

As condicións orográficas desta comarca, a máis montañosa da provincia de Ourense, dificultaron a mecanización agrícola e favoreceron os sistemas de explotación tradicionais necesitados de animais cunha forte adaptación ao medio, polo que a raza, moi valorada pola súa rusticidade e vigorosidade, gozou do mellor censo das Morenas Galegas.

Vianesa

Pero a situación rematou a partir da segunda metade do século XX coa evolución industrial e agrícola e o posterior desenvolvemento das vías de comunicación. Os seus efectivos foron substituídos por maquinaria e por outras razas altamente especializadas para alcanzar maiores rendementos leiteiros e cárnicos, aínda que con maiores requirimentos para producilos.

Características produtivas

Explotada antigamente como animal de traballo, na actualidade a súa utilidade céntrase na produción de carne de calidade.

O sistema de explotación habitual é o extensivo en pasteiros, áreas de bosque e matogueira, se ben algunhas explotacións realizan un acabado dos xatos a base de cereais. A súa rusticidade, é dicir, a adaptabilidade a explotarse en zonas de difícil acceso para outras razas, e a capacidade leiteira, que se demostra no elevado ritmo de crecemento das crías, fan que sexa unha raza de gran futuro no panorama gandeiro de Galicia.

Características produtivas

Os xatos de Vianesa aportan uns rendementos da canal de arredor do 49%, cunhas boas porcentaxes de cuarto traseiro e pezas extra e de primeira categoría comercial, de arredor do 32%. Proporcionándolle unha maduración adecuada obtense unha carne tenra e moi xugosa, cunha textura óptima. Innda que esta carne non posúe moita graxa (arredor dun 2%) atópase ben distribuída, sendo o perfil de ácidos graxos adecuado e cardiosaudable. Todo isto dá lugar a unha carne diferente e dun sabor e palatabilidade excepcionais.