

EL PORC NEGRE DE LES PITIÜSES

La recuperació dels orígens



agrupació racial de porc negre de Formentera i Eivissa, dita així perquè els darrers exemplars que es varen trobar foren a Formentera,

és una raça del tronc mediterrani, molt antiga, de color negre com a adaptació a la radiació solar de les nostres latituds (els porcs blancs són originaris del nord d'Europa). Cosí germà del porc negre mallorquí, menorquí o del chato murciano, el tronc mediterrani és més antic que el porc ibèric, ja que va ser un dels parentals que l'originaren. El seu hàbitat natural són les zones boscoses. Animals omnívors, poden alimentar-se de cereals, arrels, tubercles, llegums, herba, i els encanten els caragols.

L'agrupació racial està en recuperació després de quasi extingir-se, encara que la seua població és encara molt petita. Va ser progressivament abandonada a partir dels anys trenta per ser substituïda per porcs de races europees millorades, de creixement ràpid i més fèrtils, amb criolades de 16 porquets davant dels 6-7 del porc negre. Les cases pageses tenien sempre un petit ramat de porcs per assegurar la matança i per vendre, de manera que d'Eivissa s'exportaven a Barcelona i a Mallorca i era una font

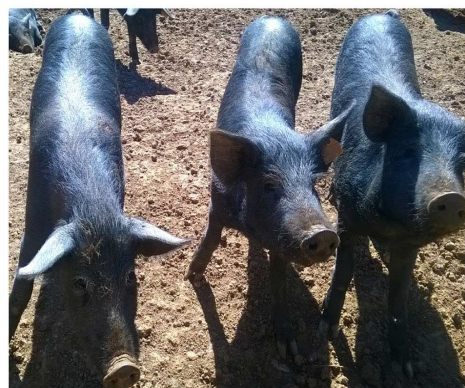
de riquesa important.

El porc negre és rústic i de creixement lent, amb greix infiltrat que fa la seua carn més saborosa i tendra. És un animal seleccionat per produir embotits, realment una sobrassada sobre potes, i també xulla, molt valorada antigament. La carn té prou greix infiltrat que no és necessari afegir-ne per elaborar sobrassada. El seu gust és més intens i saborós que el del porc blanc, però la quantitat de greix dorsal és limitant per a la venda a carnisseres, ja que actualment es considera una producte sense valor.

A l'Associació de Porc Negre de Formentera i Eivissa, que treballa per a la recuperació i basant-se en estudis genètics, s'estan dirigint els creuaments per seleccionar la raça. La venda és actualment encara limitada per la poca població existent, i actualment el principal ramader és Toni Guasch, *Vildo*, de Sant Carles (615 68 86 38), i també hi ha altres ramaders.

Arran del renom de la raça, sovent es comercialitza carn de porc negre mallorquí com a local, especialment en establiments de restauració. Un dels que han apostat, però, per mantenir el compromís amb el porc negre d'Eivissa ha estat el cuiner David Reartes, i a la taverna Re.art de Vila el podreu tastar.

També podreu tastar la sobrassada de porc negre que elaboren les carnisseries Es Cucó (ctra. platges de Comte), Can Toni (Sant Josep) i Can Ros (sa Carroca).



A POC A POC S'INCREMENTEN ELS RAMADERS QUE RECUPEREN LA RAÇA; ESPEREM QUE EN UN FUTUR L'OFERTA AUGMENTI I PUGUEM ASSABORIR LA CARN ORIGINAL DEL PORC D'EIVISSA.



AIXÒ
si

ÉS D'EIVISSA!

**CONSUMEIX 100%
PRODUCTES D'EIVISSA**

Hi guanyam tots!



**Consell
d'Eivissa**