

TERNASCO DE ARAGÓN IGP

MEJOR LABOR GASTRONÓMICA: ÁMBITO DE LA INVESTIGACIÓN

GLOSA POR CRISTINA MALLOR
ACADÉMICA DE NÚMERO

El Ternasco de Aragón es, sin duda, un producto con ADN aragonés que nos permite disfrutar de una carne de cordero tierna (palabra de la que deriva el término ternasco), sabrosa y saludable, pero que también contribuye a la economía rural aragonesa, su cultura y su medio de vida.

El Ternasco de Aragón es un cordero alimentado con leche materna y cereales, cuyo peso en canal oscila entre los 8 y los 12,5 kg. El proceso de crianza de este tipo de cordero se realiza mediante un aprovechamiento tradicional del territorio aragonés, tanto en pastos de montaña y media montaña como en las zonas más áridas del valle del Ebro.

La IGP (Indicación Geográfica Protegida) Ternasco de Aragón fue la primera IGP para carne fresca creada en España por el Gobierno de Aragón en 1989 (BOA 21 de julio de 1989) y ratificada por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (MAPA) en 1992 (BOE 5 de octubre de 1992).

En la actualidad, según los datos con fecha de enero de 2023, están adscritas más de 300.000 ovejas de las razas autóctonas aragonesas: Rasa Aragonesa, la mayoritaria, Ojinegra de Teruel, Roya Bilbilitana, Maellana y Ansotana, que se encuentran repartidas en 531 ganaderías de más de 270 localidades a lo largo de las tres provincias aragonesas. Si la carne no procede de estas razas no es Ternasco de Aragón.

Desde la Academia Aragonesa de Gastronomía hemos querido reconocer en esta ocasión la labor del Ternasco de Aragón IGP en el campo de la investigación. Labor que les permite afirmar que se trata de “una de las mejores carnes que se pueden comer en la actualidad”, por su bajo contenido en colesterol y su gran cantidad de proteínas y vitaminas. Esta afirmación es el resultado de numerosos estudios realizados en los últimos años por investigadores del Hospital Miguel Servet y de la Universidad de Zaragoza.

El equipo del Hospital Miguel Servet, con el Doctor Civeira a la cabeza, destaca en varios estudios que el Ternasco de Aragón tiene un **contenido muy bajo en grasa saturada**, por lo que puede considerarse cardiosaludable, ya que ayuda a perder peso y no modifica sustancialmente la cantidad de colesterol con relación a otras carnes consideradas tradicionalmente cardiosaludables. Por su parte, dos equipos de la Universidad de Zaragoza, con los Doctores Sañudo y Moreno a la cabeza, realizaron otro estudio en el que destaca que **el consumo regular de Ternasco de Aragón puede formar parte de una dieta sana, variada y equilibrada**. Esto se debe principalmente a los cambios observados en la composición de su carne con respecto a otras y en los indicadores de riesgo cardiovascular.

Por otro lado, la Doctora Gracia, investigadora del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, conocido como el CITA, realizó hace más de una década un estudio sobre el comportamiento del consumidor en la compra de carne de cordero con IGP Ternasco de Aragón. En este trabajo se concluye que el perfil del consumidor aragonés se corresponde, entre

otros aspectos, con personas más preocupadas e involucradas con la alimentación, que intentan seguir una vida más sana y que en el momento de comprar carnes valoran más el etiquetado, la garantía y el que posea una IGP.

Actualmente, con la innovación como bandera y en colaboración con los doctores Ripoll y Panea, del Departamento de Ciencia Animal del CITA, la IGP Ternasco de Aragón continúa con la investigación de nuevos productos con el objetivo de diversificar la oferta en el mercado, mejorando en consecuencia la competitividad y viabilidad de las explotaciones.

Por todo lo expuesto, desde la Academia Aragonesa de Gastronomía, se ha considerado al Ternasco de Aragón IGP merecedor del premio a la Mejor labor gastronómica en el Ámbito de la investigación.

Enhorabuena.

Enlace: <https://www.ternascodearagon.es/>