

El Ecoturismo,
una oportunidad para
la raza pajuna en
Sierra Nevada



LA RAZA PAJUNA

- “Serrana”
- “Castellana”
- Trashumancia

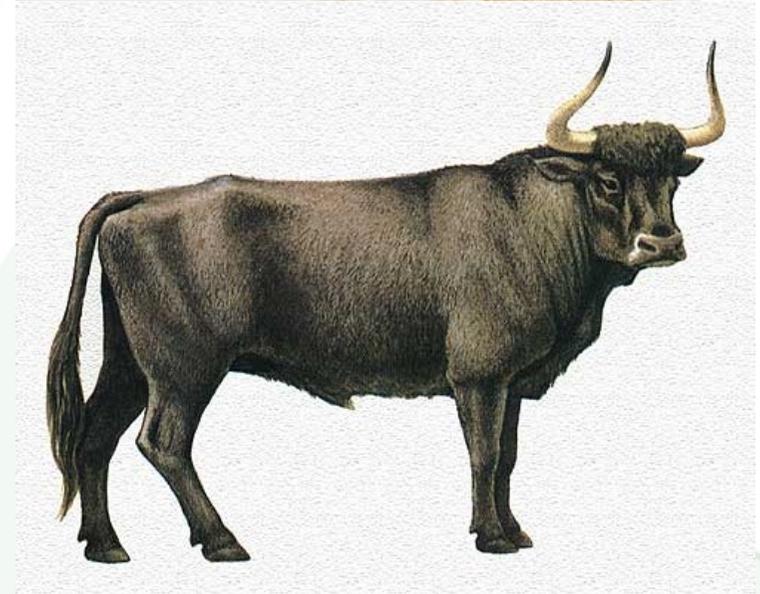


LA RAZA PAJUNA

ORIGEN

1. ESPAÑA

1. *Bos taurus turdetanus* o convexo longilíneo de pelo rojo
2. *Bos taurus ibéricus* o cóncavo y brevilíneo de capa negra
3. *Bos taurus cantabricus* o castaño



LA RAZA PAJUNA

ORIGEN

1. ESPAÑA

1. Tipo convexo longilíneo de pelo rojo
2. Tipo cóncavo y brevilíneo de capa negra
3. Tipo castaño perfil recto, mesomorfos y elipométricos, poca masa y reducido hueso





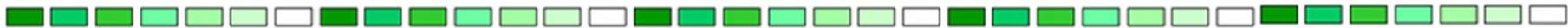
LA RAZA PAJUNA

ORIGEN

ADN

Trashumancia





LA RAZA PAJUNA



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

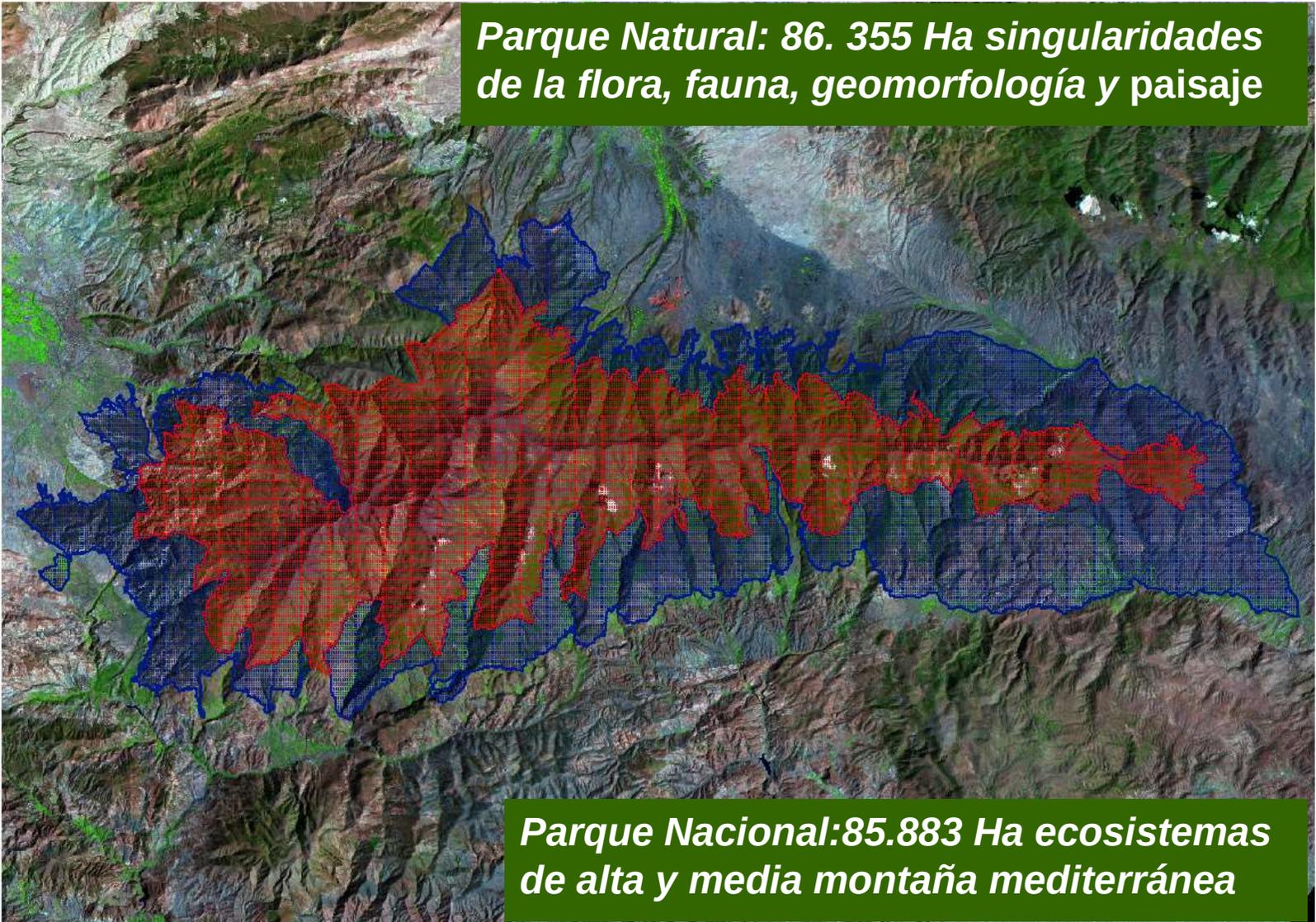


una gran montaña, un pequeño continente



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE





Parque Natural: 86. 355 Ha singularidades de la flora, fauna, geomorfología y paisaje

Parque Nacional: 85.883 Ha ecosistemas de alta y media montaña mediterránea





Sierra Nevada, paraíso de biodiversidad



DIVERSIDAD EN SIERRA NEVADA:

- Alrededor de 2500 especies de plantas
- Más 100 especies de flora endémicas
- Más de 300 especies de insectos endémicos
- Una de las mejores poblaciones de águila real y águila perdicera de España
- La población mundial más grande de cabra montés
- Un gran legado histórico y cultural



RECONOCIMIENTOS QUE OSTENTA SIERRA NEVADA:

- Reserva de la Biosfera
- Parque Natural
- Parque Nacional
- Zona de Especial Protección para las Aves
- Zona de Especial Conservación
- Convenio RAMSAR (Laguna del Padul)
- Carta Europea de Turismo Sostenible
- Lista Verde de la UICN



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

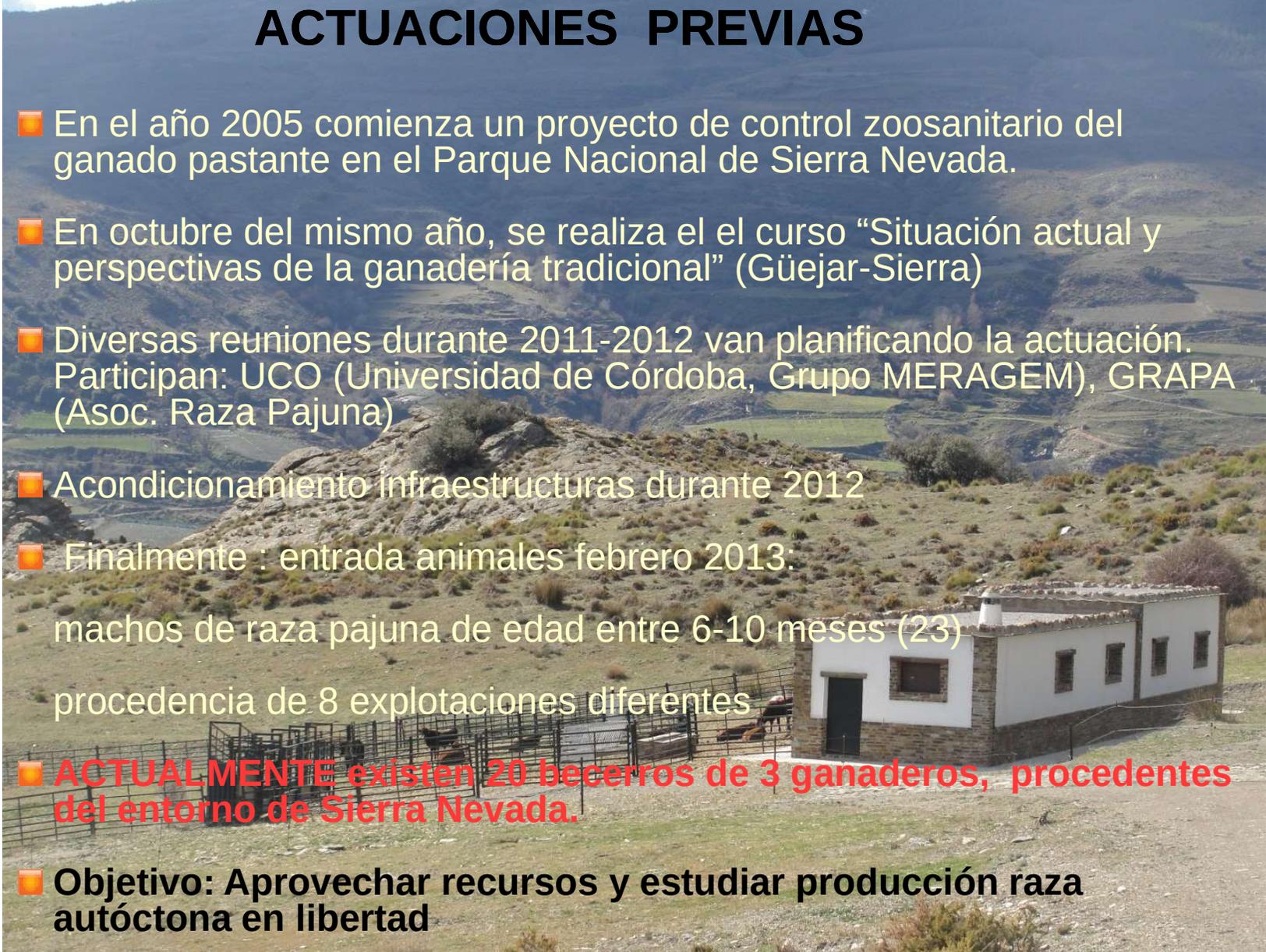


LA EXPERIENCIA EN LA FINCA DE CORTIJO DE CORTES

- 143 Ha Solana en Bérchules.
 - En el monte público Cortijo de Cortes de la Junta de Andalucía con vocación ganadera.
 - Cercada perimetralmente.
 - Vegetación heterogénea con diferente capacidad sustentadora.
 - Pastos certificados en ecológico por el CAE desde el año 2019.
 - Varias infraestructuras tradicionales en ruinas y otras nuevas: manga, aprisco abierto y cercado.
- 



ACTUACIONES PREVIAS

- En el año 2005 comienza un proyecto de control zoonosario del ganado pastante en el Parque Nacional de Sierra Nevada.
 - En octubre del mismo año, se realiza el el curso “Situación actual y perspectivas de la ganadería tradicional” (Güejar-Sierra)
 - Diversas reuniones durante 2011-2012 van planificando la actuación. Participan: UCO (Universidad de Córdoba, Grupo MERAGEM), GRAPA (Asoc. Raza Pajuna)
 - Acondicionamiento infraestructuras durante 2012
 - Finalmente : entrada animales febrero 2013:
machos de raza pajuna de edad entre 6-10 meses (23)
procedencia de 8 explotaciones diferentes
 - **ACTUALMENTE existen 20 becerros de 3 ganaderos, procedentes del entorno de Sierra Nevada.**
 - **Objetivo: Aprovechar recursos y estudiar producción raza autóctona en libertad**
- 



JORNADAS GASTRONÓMICAS

Un estudio ahondará en el aprovechamiento ganadero de la vaca pajuna

J. J. PÉREZ
 GUADIX. La raza autóctona de ganado bovino de Sierra Nevada, la vaca pajuna, padece en la zona. Después de estar al borde de su extinción en los primeros años de la primera década de este siglo, un estudio desarrollado por el Parque Nacional y Natural de Sierra Nevada junto con la Asociación de criadores de ganado bovino de raza pajuna y la Universidad de Córdoba permitirá conocer las posibilidades de producción de esta raza en extensivo.
 La experiencia se está llevando a cabo en la finca de 'Cortes', en el término municipal de Bérbololes, propiedad del Gobierno andaluz y gestionada por la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio. La raza autóctona fue protagonista el pasado fin de semana de una jornada de trabajo y promoción gastronómica de la carne de vaca pajuna en Alcañal de Guadix en la que participó el director Comarcal de Guadix y en la que se trató de profundizar en el conocimiento del rendimiento del pasto de la finca de Cortes, donde se está llevando a cabo la experiencia.
 La vaca pajuna pudo demostrar ante un selecto grupo de comensales sus cualidades para atraer a los paladares más exquisitos. En la jornada participaron varios cocineros de reconocido prestigio de la gastronomía granadina especializados en este tipo de carnes, comandados por Antonio Parra, así como expertos y críticos gastronómicos y medios de comunicación. El resultado fue sometido al veredicto de los comensales, entre los que se encontraba la directora general de Espacios Naturales Protegidos y Participación Ciudadana de la Consejería de Medio Ambiente, Esperanza Ferrer, el director del Parque Nacional



Un momento de la cata que tuvo como base la carne de vaca pajuna. **TORCUATO FANLDA**

de Sierra Nevada, y Parque Natural de Sierra Nevada, Alberto Horcada y Antonio Molina, representantes del proyecto de investigación Meraque, universidades de Sevilla y Córdoba, ganaderos y cocineros de empresas asociadas a la Carta Europea de Turismo Sostenible.



Ana Gámez, junto a otros asistentes a la degustación en la Escuela de Hostelería. **J. J. M. GONZÁLEZ**

Granada promociona las cualidades de la ternera pajuna de la provincia

Una jornada gastronómica pretende difundir la carne de esta raza bovina tradicional de Sierra Nevada y la restauración y la promoción turística. La delegada territorial de Educación, Cultura y Deporte, Ana Gámez, asistió al encuentro, en el que participaron críticos, profesionales de la carne y cocineros de la restauración y promoción turística. Gámez valoró especialmente el magnífico trabajo realizado por el centro público Iturrado de Mérida, cuyo alumnado ha realizado todo el proceso de elaboración de esta jornada gastronómica, desde el desarrollo y corte de la vaca hasta

VIVIR EN GRANADA

Miguel López promueve Al pastor, pero hecho en pajarón. Quien más lo consume es el pueblo de Alcañal. La carne de vaca pajuna, más conocida como carne de vaca, es una carne de vaca de raza autóctona de Sierra Nevada. El desarrollo de esta carne se ha convertido en un proyecto de investigación y desarrollo de la carne de vaca pajuna. En la jornada gastronómica se presentó la carne de vaca pajuna, un producto de gran calidad y sabor. La carne de vaca pajuna es una carne de vaca de raza autóctona de Sierra Nevada. El desarrollo de esta carne se ha convertido en un proyecto de investigación y desarrollo de la carne de vaca pajuna. En la jornada gastronómica se presentó la carne de vaca pajuna, un producto de gran calidad y sabor.

44 Ana Herrera (delegada territorial de Educación, Cultura y Deporte). Se trata de una oferta gastronómica diversa que potencia el empleo y el turismo de la provincia.



Carne de vaca, vacas en la zona.



ECOTURISMO ← PAJUNA



Objetivo: productor ↔ consumidor

Espacio Natural de Sierra Nevada: catalizador en esta relación

- Reuniones empresarios restauración-ganaderos-parque



- Visitas al territorio con el ganadero



- Edición de material promocional





Nature and Culture Itineraries Designed by Mediterranean Parks



Vídeo visita tour operador MEET MED

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE



IV Congreso Nacional de Ecoturismo-Sierra Nevada

Guadix 13-15 noviembre de 2019

13 al 15
NOVIEMBRE
de 2019

#CongresoEcoturismo2019
GUADIX
SIERRA NEVADA



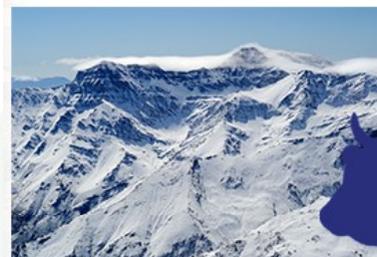
IV CONGRESO NACIONAL DE
ecoturismo

Una oportunidad para la España rural



Parque Nacional y
Parque Natural de
Sierra Nevada

Geoparque de Granada



ESPACIOS
naturales de
ANDALUCÍA

¡CON TU ASISTENCIA
CONTRIBUYES A LA
CONSERVACIÓN Y AL
DESARROLLO LOCAL!



Parte del importe de la inscripción
se dedicará a apoyar la conservación
de la Raza Pajuna de Sierra Nevada,
en colaboración con la Asociación de
criadores de Ganado Vacuno de Raza pajuna

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

FAM TRIP Sierra Nevada 2019 (From November 8th to November 12th)

13 OTI procedentes de Reino Unido, Alemania, Finlandia, Noruega, Francia y USA

- OPTION 1: Natural heritage tour, nature observation and photography. Itinerary focused on tourists interested in birdwatching, flowers, botany and photographs
- **OPTION 2: Hiking through the mountains. Discovering heritage. Program focused on active tourism as well as culture. Different fitness levels can take part**



- OPTION 3: For the whole family. A fun, exciting, cultural trip that is focused on activities to do as a family.



A FUTURO



- Seguir avanzando en la difusión y conocimiento de la raza pajuna por el público general.
- Facilitar la comunicación entre el ganadero y el consumidor.
- Pero lo verdaderamente revolucionario de esta gestión del Parque, es la exploración de la vertiente ecoturística de una actividad económica que, como la ganadera, siempre se ha encontrado aislada social y culturalmente de las grandes áreas urbanas.
- **La conservación de una raza autóctona como la pajuna, y una actividad en auge y con gran futuro como es el ecoturismo, puede dar un impulso a la economía de todos los municipios de Sierra Nevada y servir como motor de su desarrollo socioeconómico, frenando así el despoblamiento de sus pueblos.**
- La función principal del Espacio Natural de Sierra Nevada en este proyecto, es servir de catalizador en todo este proceso. Poner en contacto y apoyar a todas las entidades que participan en esta ecuación: Productor y Consumidor.
- Este proyecto sirve de bandera para extrapolar la experiencia a otras razas ganaderas presentes en Sierra Nevada.



¡¡¡NOSOTRAS FIJAMOS POBLACIÓN, VEN A VISITARNOS!!!



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE