



## **EL CHIVO LECHAL MALAGUEÑO, UN MANJAR QUE BUSCA RECUPERAR SU POPULARIDAD**

*Las piernas y paletillas son sus productos más populares, pero también se consumen sus riñones, mollejas o asaduras. En Agro hablamos con CAPRISUR, ganadería familiar con más de 20 años de experiencia en la cría de cabrito lechal de raza malagueña.*

MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ | FOTOS: AGRO

El Chivo o Cabrito Lechal Malagueño es un alimento tradicional producido en la provincia de Málaga a partir de cabras de Raza Malagueña. Un tesoro alimentario que cada vez gana más adeptos, si bien se lleva consumiendo desde la Prehistoria.

Su nombre tiene una explicación muy sencilla: se trata de un animal alimentado exclusivamente a base de leche, y que pesa entre 8 y 10 kilos cuando está vivo, y un peso a la canal de entre 4 y 6. "Hablamos de una carne con personalidad propia, pues al proceder de un animal joven, exclusivamente alimentado a base de leche, presenta un color rosa pálido, un alto grado de ternura y jugosidad, junto a un sabor suave y característico, ideal tanto para las preparaciones culinarias tradicionales así como para la alta cocina", explica Miriam Gálvez, gerente de CAPRISUR, una ganadería familiar ubicada junto al Paraje Natural de El Torcal de Antequera, con más de 20 años de experiencia en la cría de cabrito lechal de raza malagueña.

Hay que destacar que en nuestra provincia se crían dos razas caprinas autóctonas: la raza malagueña y la raza payoya. La raza malagueña es la predominante en la provincia, mientras que la



---

## CAPRISUR SEÑALA COMO INGREDIENTES DE SU ÉXITO UNA GRAN CALIDAD DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ANIMALES, Y UNA ÓPTIMA ELECCIÓN DEL MOMENTO ÓPTIMO DEL SACRIFICIO

---

raza payoya se cría en la zona de la Serranía de Ronda extendiéndose hacia la provincia de Cádiz principalmente.

En cifras, podemos indicar que hay unas 200.000 cabras malagueñas presentes en más de 1.500 granjas en toda la provincia; en ese sentido, apuntar que Málaga es el territorio europeo con mayor censo de cabras, destacando la comarca de Antequera. También hay cabras malagueñas en el resto de España, incluso en Portugal, Italia o Marruecos, pues su capacidad lechera y adaptabilidad a diferentes ecosistemas han facilitado su expansión.

La raza malagueña cuenta con una doble aptitud, se cría principalmente para la obtención de leche, pero también produce carne: el Chivo Lechal Malagueño. De esta forma, en Málaga se obtienen unos 70.000.000 litros de leche al año (de la cual el 90% se transforma y se consume fuera), y unos 2.500.000 kilos de cabrito anuales.

A pesar de las cifras, y de que cada vez es más apreciada en todo el mundo, en Málaga ha perdido cierta popularidad. Y es responsabilidad de todos incentivar el consumo de productos derivados del caprino malagueño, como es el caso de la carne de Chivo Lechal Malagueño, pues su consumo contribuye a la economía social en las zonas rurales de Málaga, creando numerosos puestos de empleo tanto directos como indirectos.

### Carne gourmet

Su uso en nuestra tierra iba desde guisos de la cocina tradicional malagueña, hasta ingrediente principal del salchichón de Málaga, lo que le daba su sabor característico. “Lo que convierte a esta carne en un producto gourmet es su versatilidad y su sabor único. El consumidor que la prueba se suele sorprender, puesto que espera un sabor fuerte, similar al que puede encontrarse en la carne de cordero. Debemos desmontar antiguos mitos de esta carne, pues siempre se ha dicho que su sabor y olor es muy fuerte y ese concepto está muy lejos de la realidad”, apunta Gálvez sobre este producto, que ahora CAPRISUR distribuye a cualquier consumidor de la película a través de su nueva tienda on-line.

“Muchos consumidores la rechazan sin darle oportunidad alguna de probarla, pero no debemos olvidar que estamos ante la carne de un chivo lechal, que sólo ha consumido leche, y que en la actualidad gracias a las nuevas técnicas de cría y sacrificio el chivo tiene un sabor muy suave característico, que unido a su extrema ternura y jugosidad hacen de esta carne todo un manjar”, añade la gerente de CAPRISUR, que también destaca el mayor nivel de bienestar animal durante la cría, con animales sanos y fuertes alimentados con una calidad excelente.

Las piernas es el producto más vendido por su precio y calidad. Éstas, junto a las paletillas suelen utilizarse para los asados. Los costillares suelen servirse despiezados en chuletitas, pues son muy apetitosas y fáciles de cocinar; pero también se cocinan sus mollejas, riñoncitos y asaduras. Con estas últimas se pueden preparar además deliciosos patés, combinando a la perfección con vinos dulces de Málaga.

Es interesante remarcar que está considerada una de las carnes más equilibradas, ya que posee muy bajo contenido en grasa, siendo aproximadamente el 35% ácido oleico y su proteína es de alto valor biológico. Además es rica en hierro, cinc, selenio y vitamina B1.

CAPRISUR señala como ingredientes de su éxito una gran calidad de alimentación para los animales, y una óptima elección del momento óptimo del sacrificio. Cada cabrito tiene un el momento ideal para conseguir su punto máximo de jugosidad y sabor. Luego se envasa al vacío, para conservar los atributos originales de la carne y evitar su oxidación, se etiqueta y se distribuye a través de una flota de vehículos propia. Caprisur es un operador adherido al Logotipo 100% Raza Autóctona Malagueña. Hoy por hoy, es la única empresa comercializadora que cuenta con la certificación de la Asociación Cabra Malagueña para vender carne de “Chivo Lechal Malagueño”. ■

