

## 2ª JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA RAZA SERRANA NEGRA

ORGANIZA



Asociación de Criadores de Ganado Bovino de raza Serrana negra (AVASEN)

COLABORAN



GANADERÍA DE DON JOSÉ M<sup>o</sup> MANCHADO

PATROCINAN



20 y 27 de octubre  
10 y 17 de noviembre  
**2ª JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA RAZA SERRANA NEGRA**



HOTEL LA BARROSA - ABEJAR - SORIA  
Información y reservas: 975 373 405 / [www.hotellabarrosa.com](http://www.hotellabarrosa.com)

ORGANIZA



Asociación de Criadores de Ganado Bovino de raza Serrana negra (AVASEN)

PATROCINA



COLABORA



GANADERÍA DE JOSÉ M<sup>o</sup> MANCHADO



### HISTORIA DE LA RAZA BOVINA SERRANA NEGRA: ORIGEN, DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA Y USOS.

La raza Serrana Negra procede directamente del tronco conocido por *Bos taurus ibericus*, del que conserva rasgos de su aspecto externo. Su nombre se debe a las áreas de asentamiento (serranías) y al color de su capa.

Se incluyó en el año 1997 en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España como raza autóctona española en peligro de extinción, por encontrarse en grave regresión.

La zona geográfica donde se origina la raza se extiende desde la Cordillera Ibérica y la Sierra de Cabrejas, en Soria. El área de ubicación de la raza Serrana negra ha sido siempre una zona de gran tradición ganadera. La abundancia de sus sierras y la calidad de muchos de sus pastos han sido las bases sobre las que se han asentado muchas poblaciones animales productoras de trabajo, carne, leche y manteca, que han sido fundamentales para el desarrollo, no sólo de la ganadería, sino también de la riqueza soriana.

En la actualidad los núcleos importantes de ganado se localizan principalmente al Norte de la provincia, en la zona de San Pedro Manrique, limitando con La Rioja y en La Muela, al Sur de la Sierra de Cabrejas.

En sus orígenes la raza Serrana fue una población de triple aptitud: carne, leche y sobre todo animales de trabajo.

**Carne:** rendía al mercado la pieza más cotizada bajo el nombre de ternera blanca de Castilla y la de menores horizontes comerciales, el buey cutral (de culter: cuchillo) salido del desvieje y desecho, era el origen de la excelente chacinera local presidida por el chorizo y la cecina.

**Leche:** Labanda (1950) describe a la raza Serrana con una producción láctea de 900 litros anuales, con un elevado porcentaje graso y materia prima para la célebre mantequilla de Soria.

**Trabajo:** la raza Serrana sostuvo un brillante pasado cediendo animales de trabajo, tanto para los medios agrícolas (yuntas de vacas), como para el transporte (yuntas de bueyes).

#### SITUACIÓN ACTUAL DE LA RAZA BOVINA SERRANA NEGRA

Ya se ha apuntado al principio que la Serrana Negra está catalogada como raza de vacuno en peligro de extinción. En 1979, cuando la raza se encontraba en estado de franco retroceso, se establece la explotación propiedad del Consorcio Diputación-Caja Rural de Soria, en Taniñe (San Pedro Manrique). Sin esta intervención la raza hoy estaría desaparecida. Actualmente el censo de la raza Serrana Negra se reparte de forma desigual en 17 explotaciones, de las cuales sólo en las pertenecientes a José M<sup>o</sup> Manchado González y Alejandro García Herrera se cría en pureza. La cifra de animales es de alrededor de 350, de los cuales en torno al 75% está en edad reproductiva.

#### LA ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO BOVINO DE RAZA SERRANA NEGRA

Se constituyó en el año 2000, a iniciativa de la Excm. Diputación Provincial de Soria y los criadores de la raza existentes en aquellas fechas, con los fines principales de la preservación en pureza, el fomento, la mejora y la expansión de la raza bovina Serrana Negra, así como la representación y defensa de los ganaderos y criadores de ganado bovino de dicha raza y del sector económico y social donde desarrollan su actividad.

#### INTERÉS DE LA CONSERVACIÓN DE LA RAZA BOVINA SERRANA NEGRA

La raza Serrana Negra constituye un patrimonio genético propio de nuestra tierra al haberse adaptado, a través de los siglos, a las condiciones ambientales que le rodean alcanzando tal rusticidad y capacidad de aprovechamiento de pastos pobres y escasos que le hacen inseparable del paisaje agrario provincial contribuyendo así a la conservación del medio natural en amplias zonas despobladas de nuestra geografía.

Las explotaciones se ubican generalmente en áreas de orografía complicada y duro clima (inviernos rigurosos y veranos secos) a las que la raza está bien adaptada, teniendo así un papel fundamental en la vida de dichas áreas, tanto en el aspecto ambiental, paisajístico, social y económico. Su única productividad en la actualidad es la carne con aprovechamiento de los recursos naturales (pasto) de las zonas en las que se explota.

Begoña Asenjo Marín  
Doctora Veterinaria  
y Profesora titular de la Universidad de Valladolid

### PROGRAMA DE ACTOS

que se celebrarán en las instalaciones del HOTEL LA BARROSA

11´30 h.: Visita guiada a la Explotación Ganadera de José M<sup>o</sup> Manchado (La Muela)

Traslado en autobús / previa inscripción.  
(mínimo 20 inscritos)

13´00 h.: Proyección del documental "La Vaca Serrana Soriana"

13´30 h.: Exhibición de tiro de arrastre de troncos y carretería con yunta de Vaca Serrana Negra Soriana

15´00 h.: MENÚ DEGUSTACIÓN

Todos los actos, se realizarán o tendrán su punto de partida en /desde el HOTEL LA BARROSA (Abejar)

### MENÚ

42€

- **Aperitivo** \_\_\_\_\_  
Bouquet de lengua encurtida de serrana, hinojo y gelatina de negroni.
- **Entrantes** \_\_\_\_\_  
• Capuchino de rabo estofado de serrana y remate de cacao.  
• Pasta fresca salteada con serrana melosa y tomatitos.  
• Nuestra caldereta de serrana, chipirones y alcachofa.
- **Segundo** \_\_\_\_\_  
Cortes nobles de serrana a la parrilla y terminados al gusto en mesa.  
\* A elección, rodaja de merluza en salsa de piquillos, migas y cristal de jamón (●)
- **Postres** \_\_\_\_\_  
Surtido de mignardises de La Barrosa

Agua mineral MONTEPINOS  
Cerveza CRUZ CAMPO Gran Reserva  
Vino tinto J. BELMONTE 1913 (Ribera del Duero)  
Vino blanco EL CUETO DE LOS OTEROS (Verdejo)  
Café



Gin tonic PREMIUM (6€)

● Bajo petición expresa a la hora de la reserva

### MENÚ INFANTIL

15€

- Espaguetis a la boloñesa
- Hamburguesa de carne de Raza Soriana
- Postre casero