

Preestreno del documental sobre ganadería extensiva y trashumante: "La última frontera".

El próximo 10 de mayo, se va a emitir en el Campus de Alfara del Patriarca de la Universidad CEU Cardenal Herrera de Valencia, el preestreno del documental "La Última frontera". Dirigido por los Profesores de Veterinaria y Audiovisuales, Ángel Gómez Martín y Alberto Ramírez Queralt, alerta de la inminente extinción en dos o tres décadas de la ganadería trashumante ovina y caprina. El trabajo, se centra en la trashumancia que acontece entre las Sierras del Segura y Sierra Morena, que a su vez recorre el parque natural de las Sierras de Cazorla, Segura y las Villas.

Este trabajo se ha desarrollado en el marco de un proyecto de innovación docente de la Universidad CEU Cardenal Herrera, en el que alumnos de audiovisuales han grabado este paquete audiovisual asesorados por alumnos del grado de veterinaria que han contado con el apoyo de varios profesores de veterinaria. Durante el mismo, diferentes alumnos de veterinaria de diferentes nacionalidades (Suecia, Italia, Francia y España) cuentan sus vivencias trashumando con los ganaderos de ovino segureño con los que han compartido su duro trabajo y su respeto por la naturaleza y los animales durante la vereda en una de las últimas fronteras. También, visitando a ganaderos de cabras negras serranas y escuchando sus opiniones en temas como la convivencia con el lobo y lince ibérico (el felino más amenazado del planeta), o las repercusiones de una escasa demanda de carne de cordero y cabrito.

Se darán a conocer temas como la importancia de este sistema ganadero para el patrimonio cultural y social, su compromiso con el bienestar animal, sus beneficios para el mantenimiento de la biodiversidad o las problemáticas y perspectivas de futuro. Finalmente, también se habla de las riquezas y beneficios para la salud de la carne de cordero y cabrito en general y extensiva en particular de un sector, el ovino y caprino, promotor de la fijación poblacional en el medio rural.

Según el profesor Angel Gómez, "de forma paradójica, el consumidor tiene la llave de para evitar la extinción de estos modelos extensivos sostenibles que en el caso del ganado caprino puede extinguirse en una década. ¿Cómo?, demandando siempre que pasen por estos parques naturales carnes de cabrito procedentes de cabra Blanca Celtibérica o Negra Serrana, y de corderos de las razas Segureñas u Oveja Montesina".

El documental cuenta con una fotografía y paisajes espectaculares, aderezados con impactantes imágenes de especies animales íntimamente ligadas a estos sistemas extensivos, como las avutardas, el lince o lobo ibérico y aves carroñeras como el quebrantahuesos, águila real o buitre leonado. Otros invertebrados en grave peligro como los anfibios y las abejas, también se ven beneficiados por los abrevaderos de estos sistemas ganaderos ancestrales. El rodaje les ha llevado a grabar en localizaciones en Santiago de la Espada, Cazorla y Baños de la Encina (Jaén), en Parque Natural de los Calares del Río Mundo (Riópar, Albacete) o en parajes de la antigua Ruta de la Lana, en Alpera (Albacete). El documental pretende ser emitido en los centros de visitantes de los parques naturales implicados y en diversas salas de cine y festivales. Los objetivos del proyecto e imágenes del documental, pueden consultarse en el siguiente enlace: www.youtube.com/watch?v=iyurBLo7bcA

Durante el mismo, no sólo intervienen investigadores o alumnos de la CEU-UCH, sino que esta es una colaboración también entre universidades, ya que la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia ha colaborado con intervenciones de alumnos y profesores especializados en calidad de la carne de cabrito y cordero o en Sanidad Animal. En este sentido, el profesor y Catedrático Antonio Contreras de Vera, ha colaborado activamente incluso, participando en la redacción del guión.

El preestreno será englobado en unas Jornadas Internacionales sobre Trashumancia, que durante los días 9 y 10 de mayo van a contar con diversos conferenciantes, exposiciones fotográficas o degustaciones de hamburguesas de cordero segureño (cortesía de IGP Segureño e Interovic) y quesos de cabra y oveja elaborados en sistemas en pastoreo (El Casillano, El Cantero de Letur y La Caperuza).

La programación de estas jornadas puede consultarse en el siguiente enlace: www.uchceu.es/actividades/2019/jornadas/i-jornadas-internacionales-ceu-sobre-la-trashumancia

El preestreno en abierto, a las 13.45 en el Aula Magna del Edificio Campos Górriz, Campus de Alfara del Patriarca, Valencia.