

# Mercado Regional de Ganados de Salamanca

Siente la tradición charra y conoce la  
ganadería de nuestra tierra



## NOS SUMERGIMOS EN LA HISTORIA

Para conocer el origen histórico del Mercado de Salamanca sitúate en el siglo XIV, en plena época medieval, cuando Enrique II exime a Salamanca de pagar impuestos por las mercancías. Sin embargo, no es hasta 1467, momento en que la ciudad se mantiene fiel al rey Enrique IV, cuando se le concede a Salamanca el privilegio de la celebración de una Feria Franca en septiembre de cada año. Ello supone la eliminación del pago de impuestos en los intercambios comerciales que se realicen durante estas fechas. Esta medida de privilegio atrajo a multitud de comerciantes, contribuyendo así al realce de la economía de la provincia.

Desde entonces la feria ha continuado; pero no pienses que se ha celebrado siempre en el actual recinto del Mercado Regional de Ganados de la Diputación de Salamanca. Históricamente tenía lugar a cielo abierto, sin instalaciones adecuadas y sin unas condiciones mínimas de salubridad.

### ¿Sabrías ubicar el emplazamiento antiguo de la feria?

Una pista: se encontraba al lado del río y debe su nombre a la actividad de la que estamos hablando.

Antes de seguir avanzando, ¿eres capaz de definir, relacionar, distinguir y poner en común los siguientes conceptos:

Mercado – Lonja de precios

---

Marcas de productos de calidad – Denominación de origen

---

Feria – Mercado de ganado

---



## SALAMANCA GANADERA, ¿QUIERES SABER MÁS?

La ganadería es una actividad económica de origen muy antiguo que consiste en la crianza de animales para su aprovechamiento. Se obtienen diversos productos derivados, como la carne, la leche, los huevos, el cuero y la lana, entre otros. Las ganaderías bovina, ovina y porcina son las más importantes y conocidas, siendo un referente a nivel nacional.

Salamanca es sobre todo una provincia agropecuaria, en la que la ganadería y la agricultura representan el 64% y el 32% del sector primario respectivamente. Pero, **¿qué comprende este sector y qué otras actividades están relacionadas con el mismo?**

En Salamanca el sector ganadero engloba al ganado bovino, ovino-caprino y porcino. **Entérate del número de cabezas y explotaciones que hay en la provincia de estos tipos de ganado. ¿Sabías que Salamanca ha perdido un 11% del censo ganadero y el 50% de las explotaciones en los últimos diez años? Realiza en clase un debate del porqué de esta situación.**

Las explotaciones ganaderas charras dependen del régimen de vida de los animales, la alimentación y la superficie de terreno de que dispone cada animal. Así, existen cuatro formas de explotación: intensiva, extensiva, trashumante y pastoreo nómada. **Debes buscar información y comentar las características, ventajas y desventajas de cada una de ellas.**



## GANADEROS POR UN DÍA

Se conoce como **raza autóctona** aquella que está constituida por los animales que han conseguido a través del tiempo una buena adaptación a las condiciones climáticas y, por tanto, alimenticias de la zona en la que viven. El origen de las razas autóctonas se pierde en el tiempo y siempre ha estado ligado al ser humano. Castilla y León cuenta con una diversidad de razas autóctonas muy amplia, lo que genera un patrimonio cultural irrepetible y de obligado conservacionismo. Aquí te presentamos a las cuatro especies más representativas de Salamanca:



### RAZA MORUCHA

Es un bóvido de aptitud cárnica que se explota en régimen extensivo y que tiene sus ancestros en el uro primitivo.



### RAZA CHURRA

Es una de las ovejas más primitivas de la península. Parece ser que durante el Paleolítico y Neolítico existía ya en España una población que se extendía por la cuenca mediterránea.



### RAZA IBÉRICA

Se localiza, principalmente, en el sudoeste de la Península Ibérica. Su principal objetivo es aportar calidad en la elaboración de productos cárnicos curados.

### RAZA CASTELLANA

La raza ovina castellana debe su nombre a que se formó y explotó durante siglos en Castilla la Vieja. Está muy relacionada con las explotaciones agrícolas en general y al cultivo de cereal en particular.



Investiga sobre otras razas autóctonas de Castilla y León, sus características y aprovechamiento, y otras razas de ganado más comerciales.

# ¡LAS PUERTAS DE LA FERIA SE ABREN PARA TI!

En 1982 se inauguraba el **Mercado Regional de Ganados**. Tiene una superficie total de casi 300.000 m<sup>2</sup> (como 30 campos de fútbol) y está totalmente acondicionado para todo tipo de eventos feriales, tanto ganaderos como comerciales. **Para que no te pierdas utiliza el plano y conoce sus instalaciones.**



## ÁREAS DE EXPOSICIÓN

-  PABELLÓN CENTRAL
-  ZONA EXTERIOR
-  ALIMENTARIA
-  ANILLO DE EXHIBICIONES
-  CARPA COMERCIAL
-  HOSTELERÍA
-  PABELLONES CIRCULARES
-  NAVES DE GANADO

## SERVICIOS

-  ASEOS
-  PUNTOS DE INFORMACIÓN
-  RESTAURANTE-CAFETERÍA
-  PARKING
-  PUESTO DE SOCORRO



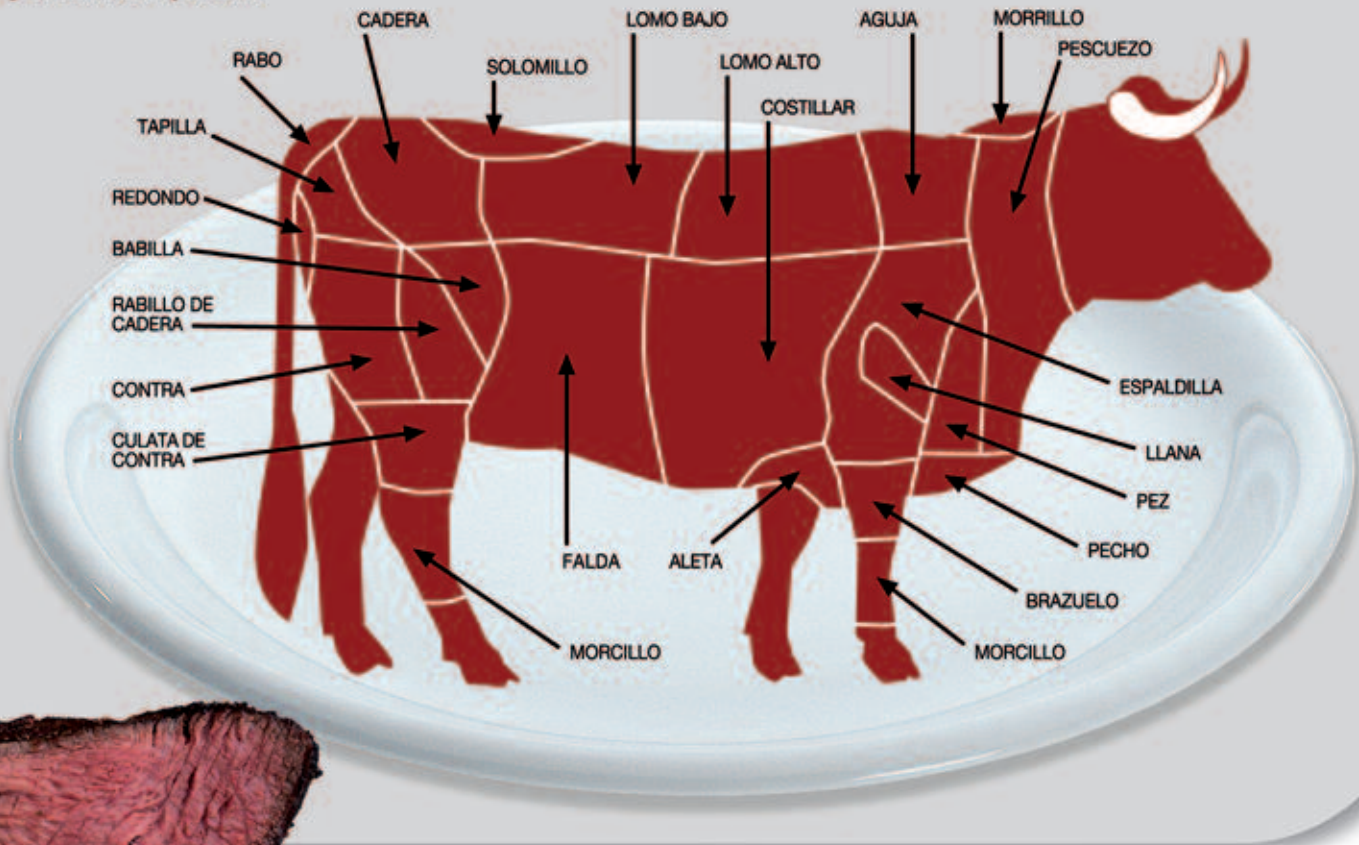
¿Sabías que es aquí donde se celebra la Feria Internacional Agropecuaria de Castilla y León y la Exposición Internacional de Ganado Puro? Imagínate por un momento que eres un ganadero y que es día de mercado. Piensa cómo sería la jornada.

- ¿Sabías que es en la **Lonja Agropecuaria** donde se fijan los precios de los productos? Infórmate de cómo funciona.
- ¿Sabías que antes se sellaban los tratos con aguardiente? ¿Cómo se llamaba esta celebración festiva?
- ¿Sabías que cuando dos personas regatean el precio de un animal no se sueltan las manos hasta que se llega a un acuerdo?
- ¿Sabías que los antiguos tratantes eran una fuente de información de lo que pasaba en el mundo? ¿Sabes por qué?

## ¡A LA RICA MORUCHA!

En las cercanías del Mercado Regional de Ganados se encuentra un matadero donde se sacrifican, procesan y almacenan los animales para su posterior comercialización como carne u otra clase de productos de origen animal. Todo con unas medidas de seguridad e higiene extremas para garantizar que los productos de los que disfrutas en casa han pasado todos los controles sanitarios reglamentarios.

¿Alguna vez has visto el trabajo de los carniceros? ¿Te has preguntado la variedad de nombres que reciben las piezas de carne? Abajo tienes el dibujo del despiece vacuno; **infórmate si son las mismas para todos los animales y acércate a la carnicería para observar y encontrar respuestas.**



**Investiga y documéntate** sobre el proceso de la carne que llega a nuestra mesa, desde la primera fase de la cadena, con la labor de los veterinarios, hasta el momento en el que se encuentra en el mostrador de la carnicería.