

Balears | El Económico

Dos décadas poniendo en valor la vaca autóctona

El distintivo de calidad «Vermella Menorquina» cumple 20 años con 2.580 cabezas de ganado, una cabaña en expansión y una apuesta por el producto local en forma de carne, queso o helado



De pelaje castaño y temperamento tranquilo, también se conoce como la vaca bombera

David Baret | 20/06/25 8:42

La **vaca menorquina** está de aniversario. Se cumplen veinte años desde la creación del **sello de calidad** que certifica la carne procedente de esta raza autóctona, una etiqueta que no solo garantiza un origen y una crianza concreta, sino que simboliza una historia de recuperación, resistencia y futuro.

En las últimas décadas la cabaña ha pasado de una situación crítica a un escenario de consolidación, multiplicando por tres la cifra de reses y llegando a las 2.580, aunque todavía siga en **riesgo de extinción** porque para ello se necesita poder contar con 5.000 animales reproductores. Un trabajo impulsado por la **Asociación de Ganaderos y Ganaderas de Raza Bovina Menorquina** que ha sabido conjugar el rigor técnico con una estrategia de promoción que ha contado con la complicidad indispensable de las instituciones públicas pero que hoy conecta con las cocinas, las escuelas y los consumidores más conscientes. Sea en forma de carne, de queso o incluso de helado, la **Vermella Menorquina** está más viva que nunca.

RECORRIDO. La historia de la **vaca menorquina** es también la historia de un territorio. Durante décadas, esta raza rústica, de pelaje castaño y temperamento tranquilo, formó parte del **ecosistema agrícola** de la isla. Sin embargo, a mediados del siglo XX, la llegada de razas más productivas como la frisona, relegó a la vaca local a un papel marginal, alejándola del paisaje habitual de la Isla. En los años noventa, apenas quedaban unos pocos ejemplares repartidos en fincas que la mantenían casi por nostalgia. En este contexto, el uno de noviembre de 1997 se fundaba la Asociación de Ganaderos y Ganaderas de Raza Bovina Menorquina, que actualmente preside Antonia Ramon Bosch. Su objetivo era poder **evitar su extinción** y por ello, a partir de ahí, se inició un trabajo minucioso de selección genética, con el apoyo de la Universidad de Zaragoza y del Ministerio de Agricultura.

«Se definieron las características morfológicas, se creó un **libro genealógico** y se establecieron las bases para el crecimiento del censo», explica Ramon. El punto de inflexión llegó en 2005 con la creación del sello de calidad «**Vermella Menorquina**», un distintivo que certificaba que la carne provenía de un animal con pureza **genética reconocida**, es decir, de madre y padre registrados, criado con un mínimo de cuatro meses de lactancia natural, otros cuatro meses de engorde con cereales de al menos un 50% de cebada y una maduración mínima de siete días, que se alargaba a quince si el animal superaba los 16 meses de edad.



Tonia Ramon, a la derecha de la imagen, junto al resto de miembros de la junta de la asociación.

DATOS ACTUALES. Dos décadas después, el sello es una realidad consolidada con datos en crecimiento que finales de 2022, comercializó 110 toneladas de carne con la etiqueta VM. El último censo disponible de 2024 alcanza las 2.580 cabezas de ganado, con más de 1.356 hembras reproductoras de más de dos años y 130 machos en la misma franja de edad. También hay unos 328 machos de menos de un año, destinados principalmente a la producción cárnica.

Esta estructura responde a una estrategia clara de **priorizar la reproducción** para garantizar la continuidad genética y mejorar progresivamente las características de la raza. Así, el equilibrio actual se inclina hacia las reproductoras, con un incremento notable desde 2021, cuando apenas se contaban unas 250. Todo ello ha permitido que hoy la raza menorquina ya no esté al borde de la desaparición, aunque aún se considera en peligro de extinción según los criterios internacionales. La entidad **cuenta con unos 110 socios**, la mayoría en Menorca, pero también en Mallorca y en Catalunya. «El objetivo no es crecer a cualquier precio, sino mantener un modelo extensivo, respetuoso con el bienestar animal y coherente con los valores de la economía circular», detalla Ramon.

Las ayudas institucionales y los fondos europeos para la promoción de razas autóctonas han sido clave para sostener el proyecto, pero es la implicación de los ganaderos y la conexión con la sociedad menorquina lo que ha garantizado su continuidad. En cuanto a la **comercialización**, la carne de Vaca Menorquina se encuentra en distribuidores autorizados como Raima, Fel Caulles, Palliser, Eco Mercat o Sa Cooperativa del Camp, que trabajan con los ganaderos para garantizar la trazabilidad y calidad del producto, y la venden en sus establecimientos propios o a través de establecimientos de proximidad como por ejemplo la Cooperativa San Crispin en Alaior o Diskont en Ciutadella. «Aunque todo el proceso se controla con etiquetas y códigos, algunos socios prefieren vender por libre y fuera del sello oficial», reconoce su presidenta.

GASTRONOMÍA. Pero la carne de vaca menorquina no solo se ha convertido en un símbolo de conservación y de resiliencia sino que también, ha cobrado valor como **producto gastronómico de alta calidad**. El estudio elaborado por el Departamento de Producción Animal de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza publicado en 2010, comparaba la carne de diversas razas de bovino, resaltando el resultado obtenido de la menorquina en el test de valoración sensorial. Textualmente decía que siendo la menorquina la más jugosa de todas las carnes, mientras que en terneza igualaba a las comerciales de calidad superando muy significativamente a la frisona o a las rústicas, en apreciación global era superior a todas, aproximándose a carnes de con etiqueta de calidad como la Wagyu o la Angus. Pero además de su sabor singular, la presencia de proteínas como la caseína, le proferían una textura especialmente cremosa.

«A diferencia de la frisona, mucho más productiva en cuanto a leche, la **vaca menorquina** es una raza de aptitud mixta. Esto la hace valiosa para producciones diversificadas y le otorga una gran adaptabilidad a las condiciones del terreno», explica Ramon. «En este sentido, puede alimentarse tanto de rastrojos de marina como de pastos frondosos, y destaca por su rusticidad y resistencia a enfermedades», detalla. No en vano, la llaman la **vaca bombera** porque en fincas con mucha vegetación, supone una ayuda para los payeses para limpiar la marina y el bosque porque se come parte de la vegetación sobrante.

DIFUSIÓN. La labor de la asociación tampoco se ha limitado únicamente a la cría y a la selección sino que en los últimos años, también han apostado por la promoción y la sensibilización. En este sentido, uno de sus proyectos más destacados es la Ruta de la Hamburguesa Menorquina, que ya ha celebrado cinco ediciones con la participación de treinta y cuatro restaurantes donde cada establecimiento aporta su versión creativa de esta carne, acercándola al público desde la diversidad culinaria. También tienen lugar cada octubre las **Jornadas Gastronómicas de Ternera Menorquina**, impulsadas por PIME Menorca, que este año alcanzarán su séptima edición.

Además, la **carne de vaca menorquina** ha sido protagonista del Concurso Nacional de Cocina Aplicada a la Vaca de Menorca, que se celebra cada dos años y que atrae a chefs de todo el país, ofreciendo visibilidad fuera de la isla. La presencia de la vaca menorquina también es habitual en las principales ferias agrícolas y ganaderas de la isla como la Fira del Camp, la fira Arrels, la dedicada a la Oveja Menorquina o la Fira del Cavall. Desde el año pasado, también participan en la Fira de Sant Isidre de Ferreries, un certamen que pone en valor las tradiciones del campo.

Una de las últimas novedades más significativas es el **Cuaderno de Campo de la Vaca Menorquina**, una herramienta pedagógica dirigida a alumnos de segundo ciclo de primaria donde a través de un material didáctico y de visitas a fincas como Santa Cecilia, los niños descubren qué es una raza autóctona, cómo se cría y qué papel juega dentro de la Reserva de Biosfera. Durante el curso pasado, más de 100 escolares participaron en estas actividades.

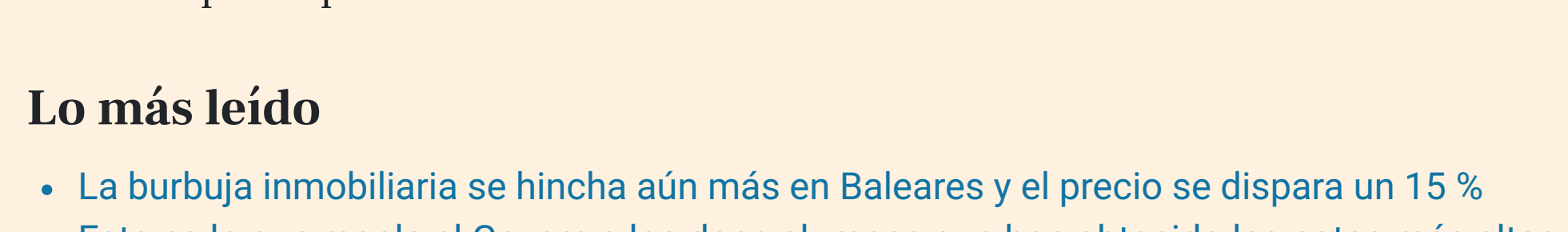
Lo más leído

- La burbuja inmobiliaria se hincha aún más en Baleares y el precio se dispara un 15 %
- Esto es lo que regala el Govern a los doce alumnos que han obtenido las notas más altas de la PAU
- Los sueldos de hostelería han subido un 47 % desde 2014 con los últimos tres convenios

Las claves de Es Diari

Empieza el día bien informado con 'Las claves de Es Diari', tu resumen diario de las noticias más relevantes. Cada mañana, te enviamos directamente a tu correo electrónico una selección de **las noticias que realmente importan**, para que puedas estar al tanto de todo con solo un vistazo. **Apúntate aquí** y mantente siempre informado, sin esfuerzo y en cualquier momento. Es fácil, rápido y gratuito. ¿Qué esperas?

Vaca menorquina ganaderos sello de calidad vermella menorquina



Esto no había ocurrido nunca en la televisión española

adentroparati.com | Patrocinado

Más información

Este mini aire acondicionado enfría cualquier habitación en segundos

AirBreeze | Patrocinado

La mejor atención médica con hasta un 20% dto. Con AXA, cuidar de tu salud es muy fácil. ¡No esperes más!

AXA | Patrocinado

Ver más

Este verano, vive sin preocupaciones. Seguro de salud completo. Hasta 2 meses gratis en tu seguro de salud completo desde solo 40,90€/mes.

Aegon | Patrocinado

Ver oferta

Hasta un 20% dto. con el mejor Seguro de Salud. Prevención, médico online, red de profesionales... y mucho más

AXA | Patrocinado

Ver más

Camarotes de crucero sin vender (Eche un vistazo a los precios)

GoSearches | Search Ads | Patrocinado



CUPRA Formentor Híbrido

Desde 29.990 euros. Olvidate de repostar con hasta 125 km de autonomía eléctrica

CUPRA | Patrocinado

Ver oferta



CUPRA Formentor Híbrido desde 29.990€.

Olvídate de repostar. Hasta 125 km de autonomía eléctrica y 860 km de autonomía combinada.

CUPRA | Patrocinado

Ver oferta

Estas calculadoras muestran el valor de tu casa al instante (échale un vistazo)

Nation | Patrocinado

Más información

Nuevas camas plegables perfectas para cualquier habitación (échale un vistazo)

Smartfinancetip | Patrocinado

MÁS POPULARES

El aviso del jefe de la Policía Local: «Si lo que pasó en las 'carotes' se repite pararemos los Jocs, seguro»

Menorca - Es diari

MÁS POPULARES

Yamal saca los pasos prohibidos a bordo de un yate en Ibiza

Menorca - Es diari



Cruceros de lujo al mejor precio (consulta aquí)

Explora destinos increíbles y opciones para cada viajero. Navega y descubre ofertas únicas en cruceros.

Cruceros | Anuncios de Bloqueada | Patrocinado

Más información

Te puede interesar ...

En estado crítico en la UCI de Son Espases el hombre arrollado por un caballo en los Jocs des Pla

Miguel Juan Urbano

El aviso del jefe de la Policía Local: «Si lo que pasó en las 'carotes' se repite pararemos los Jocs, seguro»

Miguel Juan Urbano

Un hombre de 37 años se ahoga en la playa Talis tras sufrir un golpe de calor mientras iba en kayak

Redacción Menorca

Karol G se emociona con la banda de Jocs des Pla

Redacción Menorca

Descontrol en el bus hacia Sant Joan: el vídeo que muestra lo que aguantan los chóferes

Redacción Menorca

Dos coches que circulaban uno tras otro vuelcan en una peligrosa curva de Son Bou a Alaior

Miguel Juan Urbano