

Los Alcornocales (Cádiz)

Marca de calidad para la vaca retinta

CARNE DE ECOSISTEMA

PABLO JOSÉ CONEJO PÉREZ (texto y fotos).



Soberbia estampa de dos sementales de raza Retinta.

“¿Qué mejor desarrollo rural que conseguir que el valor añadido de la carne de vacuno extensivo se quede en la propia tierra?”, comentó el joven ingeniero agrónomo Antonio Visglerio al gerente del Grupo de Desarrollo Rural “Los Alcornocales”, Carlos de la Rosa, para convencerle de la necesidad de acometer un proyecto de reorganización de la ganadería de vacuno extensivo en la provincia de Cádiz. Esta escena ocurrió en Alcalá de los Gazules, el 11 de marzo de 2004.

Pero Carlos de la Rosa ya estaba convencido de antemano: “Cuando preparamos la estrategia LEADER+, lo primero que vimos es que había que estructurar los distintos sectores económicos del territorio. Y la meta que nos marcamos es que los sectores económicos fundamentales tuvieran una entidad asociativa donde estuvieran representados los intereses colectivos. Esa era la mejor manera de encontrar una interlocución”. Por eso, la llegada de Antonio Visglerio fue un encuentro feliz para el gerente del Grupo de Desarrollo Rural “Los

Los ganaderos de Cádiz quieren poner en valor los recursos naturales de la dehesa, vinculándolos a la vaca retinta y cerrando el ciclo de producción de carne de ternera hasta el punto de venta. Para ello surge la marca “Carne de Vacuno Extensivo de Cádiz”, una iniciativa ligada al programa europeo LEADER+ cuyo objetivo es recuperar el valor añadido que hoy se pierde en la primera fase productiva.

Alcornocales”. “Antonio era la persona adecuada para abrir brecha en este proyecto, por su formación y por su vocación ganadera”, dice Carlos de la Rosa, recordando los orígenes de esta nueva aventura patrocinada por el Grupo de Desarrollo Rural.

Rápidamente se vio que lo primero que había que hacer era constituir una asociación que englobara a todos los ganaderos de vacuno extensivo de Cádiz, no sólo a los de la comarca de Los Alcornocales. En principio, el trayecto no era fácil. Y se recurrió a lo único que había en aquel momento, las Agrupaciones de Defensa Sanitaria (ADS), para convocar a los ganaderos y persuadirlos de la necesidad de crear una asociación que sirviera de base para futuros proyectos.

La asociación se creó con menos dificultades de las previstas, en febrero de 2006. Y al acto de presentación acudió el Consejero de Agricultura de la Junta de Andalucía, Isaías Pérez Saldaña, como muestra del valor simbólico que representaba la unión de los ganaderos de vacuno de Cádiz en una entidad asociativa.

Inopinadamente, también acudieron los industriales de la carne, los entradores y las salas de despiece, para sorpresa del presidente de la asociación, el ganadero Carlos Vázquez, un emprendedor gaditano que dejó prematuramente los estudios “porque tenía cosas más importantes que hacer...”.

Un ganadero singular

Carlos Vázquez es un ganadero singular de vacuno extensivo en la comarca de “Los Alcornocales”, con una base territorial adecuada y una moderna visión empresarial que no se detiene en el propio sector. Es de los pocos que producen, ceban y comercializan sus propios terneros. Pero es, además, uno de los pocos que pueden permitirse el lujo de disponer una dehesa entera para la cría de vacuno retinto en pureza con fines de reposición en otras fincas. Y es, sobre todo, un ariete en el proyecto de consolidación de una marca de calidad que abra el camino a la deseada Indicación Geográfica Protegida (IGP).

La comarca de Los Alcornocales es la primera productora de España en vacuno extensivo y probablemente la última en comercialización de carne de ternera

“La asociación de ganaderos es la madre de todos los proyectos”, apunta Antonio Visglerio, para desgranar algunas de las iniciativas que se proponen: “En primer lugar, la marca de calidad. Después la Indicación Geográfica Protegida. Más adelante, la creación de un Instituto Técnico Ganadero que vuelque investigación e informa-

ción de primera mano al sector. Y en paralelo, una insistente demanda de un centro de referencia autonómico para el vacuno en la provincia”.

La marca de calidad ya está en marcha. Se llama “Carne de Vacuno Extensivo de Cádiz”, y en su iconografía aparecen todos los elementos que singularizan el manejo de esta aptitud ganadera en la dehesa gaditana, el medio físico, la alimentación y la crianza de los terneros. El presidente de la asociación de ganaderos, Carlos Vázquez, tiene las ideas muy claras: “De momento, la marca es un instrumento que ponemos en manos de los ganaderos para que dispongan de ella individualmente y con carácter voluntario. Más adelante, si vemos que hay buena respuesta, nos plantearíamos utilizarla como asociación”.

Carlos Vázquez es un hombre bregado en las mil batallas que tiene que librar un ganadero de carne con los industriales. Por eso sabe que hay que ir con tiento, paulatinamente, sin asustar a los entradores y menos aún provocar una reacción contraria a las iniciativas ganaderas. “A nada teme más la industria de la carne que a un sector ganadero organizado. No es momento de asustarlos... Ya habrá tiempo de ocupar nuestro sitio cuando la marca esté consolidada...”.

El cebo, punto débil

El proyecto amparado por el Grupo de Desarrollo Rural “Los Alcornocales” pretende convertir una provincia productora de terneros en una provincia productora de carne, con la finalidad de que el valor añadido de este producto se quede en la provincia de Cádiz y revierta directamente en los ganaderos. Cádiz es la tercera provincia productora de vacuno de España, pero la singularidad de su dehesa le confiere un lugar aún más relevante en el ranking nacional.

“Este proyecto es de los que te salen bordados”, dice el gerente del Grupo, Carlos de la Rosa, refiriéndose a la perfecta armonía entre la identificación del problema, la iniciativa y la respuesta. Pero los promotores abren un nuevo ángulo de dificultades. “No va a ser fácil...”, confiesa Carlos Vázquez. “Primero porque no hay casi mataderos en la provincia... Después porque



Céntrica calle de Medina Sidonia, uno de los 16 términos municipales por los que se extiende el territorio del Parque Natural “Los Alcornocales”.



El ingeniero agrónomo Antonio Visglerio, sobre un paisaje característico del Parque Natural “Los Alcornocales”.



Carlos Vázquez Gavira, presidente de la Asociación de Ganaderos de Vacuno Extensivo de Cádiz, en su dehesa "Las Yeguas", dedicada a la cría de vacuno retinto para reposición.

tampoco hay cebaderos, ni profesionales del cebo... Y finalmente porque carecemos de las infraestructuras necesarias para encajar todo esto".

Sin embargo, a pesar de las dificultades, los promotores ya se han puesto manos a la obra. "Una de las pocas estructuras que hay en Cádiz es la cooperativa agropecuaria Nuestra Señora de Los Remedios, en la localidad de Olvera. Y tenemos la suerte de que el gerente de esta cooperativa, Antonio Villalba, es el vicepresidente de la asociación de ganaderos. Esto ya nos dice algo...", comenta Carlos Vázquez. Y añade que la cooperativa va a implantar dos grandes cebaderos comunitarios, uno en la zona de Tarifa y otro en Alcalá de los Gazules. El sistema de funcionamiento es el siguiente: La cooperativa compra los terrenos y pone la instalación en manos de los ganaderos. El ganadero compra en propiedad su plaza de ternero, aportando los animales a la cooperativa. La cooperativa les asigna un valor inicial, los ceba, los comercializa y liquida finalmente al ganadero.

De momento, las expectativas son prudentes. De un total de 80.000 terneros que se producen cada año en la provincia de Cádiz, la cooperativa cebaría alrededor de 4.000, un cinco por ciento del total. A esto hay que sumar lo que ceban algunos ganaderos por su cuenta, como por ejemplo Carlos Vázquez, que procesa 800 terneros en ciclo completo. Así se alcanzaría un diez por ciento de terneros cebados, en relación con la tasa productiva de la provincia. "El objetivo —apunta Carlos Vázquez— es poner en el mercado un 30% de la producción de Cádiz

En busca del sello ideal

Antonio Visglerio es consciente de que la marca de calidad es un paso importante para entrar en un mercado cada vez más exigente. Pero sabe con certidumbre que el máximo galardón que puede ofrecerse a los consumidores es una Marca Geográfica Protegida (IGP) que vincule la carne con el ternero, a éste con la vaca madre y a ambos con un ecosistema único en el mundo, la dehesa de alcornoques de Cádiz y el manejo del ganado en régimen extensivo.

"Lo que ocurre es que la pureza de la raza retinta es fundamental para demostrar su vínculo con el territorio. Y esa pureza se ha ido perdiendo por el imperativo mercantil de ofrecer terneros aptos para el mercado convencional, procedentes de cruces industriales con ganado limusin y charoláis", reconoce Visglerio. Y apunta que la recuperación de la raza es posible a medio plazo, cuando los ganaderos vean las ventajas que ofrece una marca de calidad y barrunten los beneficios que puede incorporar una Indicación Geográfica Protegida.

Según Antonio Visglerio, todas las explotaciones de Cádiz siguen teniendo vacas retintas en mayor o menor grado "porque la tiranía de los cruces industriales es un fenómeno de los diez últimos años". Por eso piensa que el señuelo de un sello de calidad europeo puede movilizar un cambio de tendencia. "En primer lugar porque el ganadero sabe que la vaca retinta es más rústica, más adaptada a las condiciones de nuestro ecosistema. Y después porque las oportunidades de un sello de calidad compensarían con creces un menor rendimiento en el cebo y en la canal". La dehesa gaditana forma un ecosistema único en el parque natural de Los Alcornoques. Allí se extiende una fértil pradera natural donde cunde la zulla y el carretón y el trébol blanco como una alfombra alimenticia de inigualable riqueza proteica, donde la altura del pasto permite su aprovechamiento íntegro por el ganado vacuno y donde el porte arbóreo del alcornoque se asocia con un matorral de lentisco, brezo y retama para ofrecer el adecuado refugio a los animales. Según se desciende monte abajo, aparece el acebuche hasta la zona fronteriza con el pastizal, con la misión providencial de servir de pronto abrigo al ganado y permitir el "ramoneo" a los animales. En el fondo del valle surge el quejigal. Y en las riberas de los ríos serpentea un mágico soto de fresnos y eucaliptos. Con estas condiciones naturales, al cronista le parecería una locura no vincular la carne con el ecosistema. "La IGP está en la cabeza de todos", responde Antonio Visglerio. "Sólo es una cuestión de oportunidad".

Vacas de raza Retinta, pastando en una pradera natural donde cunde la zulla, el trébol blanco y los carretones.



en una primera etapa”.Y concluye con una frase lapidaria:“Esto lo vemos viable. Pero sin olvidar que la filosofía de pasar de criador a cebador sólo lo aguanta la cartera...”.

Las exigencias del mercado

Juan Quintana es un chiclanero que conoce a la perfección el mercado de la carne. No en balde es carnicero y ganadero a la vez. Por eso resulta estimulante su optimismo con el proyecto iniciado por el joven Antonio Visglerio.

La marca de calidad es un instrumento que se ofrece a los ganaderos para que dispongan de ella voluntaria e individualmente

“Antes podías dar coba al público con cualquier cosa, pero hoy día ya no es posible...”, dice el carnicero Juan Quintana, refiriéndose a las nuevas demandas de calidad por parte de los consumidores. “Creo que en los consumidores apreciarían el valor de un sello de Indicación Geográfica Protegida, porque la gente de aquí busca el retinto, lo asocia con la carne de mejor calidad”, asegura Juan Quintana.

Y en referencia al primer paso de marca de calidad, a secas, el carnicero de Chiclana cree que

funcionará si se mantienen los criterios de un ganado joven, con los cruces industriales de mayor aptitud y con la observancia de las mejores prácticas ganaderas. “Aquí no tenemos la tentación de meterle nada raro a los animales”, advierte Quintana, con sentido de la oportunidad ante el reportero. “En primer lugar, porque esta provincia no ha sido nunca cebadora. Y en segundo lugar porque los becerros tienen ahora más documentos que las personas humanas...”, remacha coloquialmente, con su inconfundible acento chiclanero.

Para Carlos Vázquez, el mercado natural está en Cádiz y en Málaga como primera meta. “Málaga no tiene vacas, pero tiene turistas... Y es un mercado accesible, muy interesante. Después haremos un sondeo para explorar Ceuta y Melilla, teniendo en cuenta que ya contamos con salas de sacrificio homologadas por el rito musulmán, como es el caso del matadero de La Línea. Además, Ceuta y Melilla se consideran terceros países, a efectos de envío de carne, con lo cual contamos con importantes restituciones a la exportación. Y finalmente tenemos el área de Gibraltar, que es un mercado con un enorme potencial económico”.

Todo esto lo desarrolla Carlos Vázquez con pragmatismo, sin echar a volar la imaginación, consciente de que el mercado no se otorga, sino que se conquista.

“¡Qué más quisiera yo que vender carne a los rusos...!”, dice abriendo los brazos, como el que sueña con el mercado global sin perder la esperanza de conquistarlo algún día. 🍓

Cinco Villas (Zaragoza)**Cría y engorde de caracoles****VELOCIDAD
DE CRECIMIENTO**

Célula de Promoción y Animación.



Aunque para muchos la idea de José Melero no tenía visos de realidad, el tiempo ha demostrado que criar caracoles, engordarlos en tiempo récord y venderlos a una fábrica, donde se preparan para su distribución en restaurantes, puede ser un buen negocio. Hoy la granja da trabajo a quince personas y vende toda su producción.

En la naturaleza el caracol se hace adulto a los dos años, en la granja a los 4 meses.

José Melero Abadía trabajaba como ingeniero industrial de una importante empresa de diseño maquinaria agrícola. Aficionado a los caracoles, ya había colaborado con una empresa catalana en el desarrollo de una granja experimental de caracoles para mejorar su rendimiento.

Consciente de que el sector tenía un gran potencial empresarial, en 2001 decidió dar un giro de 180 grados a su vida laboral y personal y apostar por un proyecto que en sus planteamientos iniciales despertó la sonrisa de algunos y la desconfianza de otros. “Tuve suerte de que el Grupo de Acción Local de CincoVillas creyera en el proyecto –confiesa–. Incluso me presenté a algún concurso de creación de empresas y llegaron a decirme que lo de ‘criador de caracoles’ no tenía visos de realidad. Finalmente el programa LEADER+ subvencionó un 28% de la construcción de la granja, y me embarqué en esta aventura”.

ARACOL cuenta en la actualidad con 15 trabajadores, la mayoría mujeres, y ya ha vendido toda la producción de caracoles de 2007 y 2008, destinada a ser consumida casi en un 100% en restaurantes de Cataluña. A este negocio que genera beneficios exponenciales, ya se han sumado 12 granjas de la comarca de CincoVillas, a las que

ARACOL abastece de alevines y compra caracoles para después comercializarlos directamente.

La empresa además es miembro fundador de la asociación ANCEC (Asociación Nacional de Cría y Engorde de Caracol), que tiene entre sus objetivos la mejora de la producción y comercialización de caracoles, así como la divulgación y el estudio de los diversos aspectos relacionados con la helicicultura.

Cría de alevines

La granja de ARACOL está situada a las afueras del municipio de Ejea de los Caballeros (Zaragoza), en una finca de unos 18.000 m². La nave de cría de alevines es una construcción de 500 m² situados bajo tierra para ahorrar energía, formada por una sala de reproducción, controlada por un sistema informático que permite mantener los parámetros de temperatura, humedad y cantidad de oxígeno y CO₂ durante las 24 horas del día. Junto a ella, una sala de maternidad y una cámara de frío, que permite hacer hibernar artificialmente a los caracoles que formarán parte de la línea reproductora del siguiente año.

“Es preciso desinfectar el agua y el aire con ozono y rayos UVA porque los caracoles son

Asesorar en helicultura

ARACOL no sólo cría y engorda caracoles, también asesora sobre helicultura, y abastece a las granjas de la maquinaria y el pienso necesarios. La otra fuente de ingresos, no menos importante, es la construcción de granjas en la comarca. Una breve charla con el promotor permite aprender algunas curiosidades sobre estos gasterópodos como que pueden vivir entre 6 ó 7 años, que juegan antes de aparearse o que el más fuerte asume el papel de macho durante la cópula y el más débil pone los huevos. También se puede saber que a los 10 días de la cópula –que dura en torno a 9 horas– ponen entre 80 y 100 huevos en la tierra, y que tras ella el macho queda tan agotado que en el siguiente apareamiento pasa a ser hembra. En cuanto a la probabilidad de ampliar la producción, José Melero lo tiene claro: “Si podemos vender más caracoles con la misma calidad, creceremos, si no, seguiremos como estamos”.

muy delicados y el polvo podría traer parásitos que acabaran con todos los alevines” –explica Melero– “Si los caracoles pusieran los huevos en la naturaleza las posibilidades de éxito serían mucho más reducidas –continúa– pero aquí con las condiciones de comida, calor y humedad adecuadas, pueden eclosionar en 10 ó 15 días tras los que se obtiene un caracol diminuto con cáscara dura, que puede vivir por sí mismo”.

En la naturaleza el caracol se hace adulto a los dos años, en la granja a los 4 meses. Esa es la edad que necesitan alcanzar para que José Melero los recoja de su granja o de las otras granjas integradas para venderlos a una fábrica catalana donde se limpian, se escaldan y se congelan, antes de ser enviados –siempre envasados al vacío– a restaurantes y empresas del sector de la hostelería.

En el exterior de la granja de reproducción, una instalación a modo de invernadero permite engordar los alevines, y, al mismo tiempo, sirve como campo de experimentación a la Universidad de Teruel y Barcelona en su búsqueda de mejoras de las condiciones genéticas de este tipo de caracol. Por último, existe un espacio dedicado a taller en el que se construyen algunas de las máquinas que integran las granjas como la bomba, los sistemas de riego, etc., donde José Melero ha diseñado el pienso ecológico que alimenta a sus caracoles y que ahora fabrica una empresa de Teruel.

Un diminuto desconocido

De una granja de reproducción se pueden obtener unos 200.000 huevos al día. Los huevos se agrupan en platos en los que puede haber en torno a 8.000 unidades y después se meten en unas cajas redondas para ser transportados a las granjas de engorde. Un kilo de alevines son aproximadamente unos 50.000 caracoles y ARACOL tiene una capacidad productiva de 7 toneladas de caracoles adultos al año.

Una parte de la producción se conserva para estudios e investigación. “Cuando llevo los caracoles para hacer controles sanitarios me quedo en el laboratorio para aprender yo mismo cómo analizarlos, qué variables debo tener en cuenta, etc.” Con el paso del tiempo, José Melero se ha convertido en un experto en helicultura y en algunas ocasiones en interlocutor del Ministerio de Agricultura en esta materia a través de ANCEC a escala europea: “Hay que tener en cuenta que apenas hay investigación sobre caracoles en el mercado –asegura–. Ahora estamos trabajando para identificar las bacterias más destructivas de los caracoles, pero nos queda mucho por conocer en otros campos. Por ejemplo, las babas del caracol son termo activas, es decir, activan la circulación y son un hidratante magnífico para la piel”.

Uno de los principales obstáculos para el desarrollo del proyecto ha sido la inexistencia de empresas similares, lo que ha complicado mucho los trámites administrativos: “En Gallur, donde se encuentra una de nuestras granjas integradas, llegaron a pedirnos un plan de evacuación de cadáveres”. Tampoco la declaración de producto ecológico está siendo fácil porque, según explica Melero, no hay normativa a escala europea sobre producción ecológica de caracoles, aunque se ha comenzado a trabajar en ello desde el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica (CAAE). 🍌



ARACOL tiene una capacidad productiva de 7 toneladas de caracoles adultos al año.



Los huevos se agrupan en platos en los que puede haber en torno a 8.000 unidades.