



OUTEIRO SC. CHANTADA (LUGO)



Ricardo Gómez, al pie de su rebaño



En Vaca.tv

DE LAS FRISONAS EN INTENSIVO A LAS JERSEY EN PASTOREO

Tras décadas viviendo de las altas producciones vinculadas al sistema intensivo, en la ganadería Outeiro explotan ahora un rebaño mixto de vacas frisonas y Jersey en extensivo, con el propósito de vivir únicamente de los quesos que elaboran en su propia quesería, Airas Moniz.

Localización:

O Outeiro, San Salvador de Asma (Chantada)

Propietarios:

Ricardo Gómez Rodríguez y Ana Vázquez Vázquez

N.º de animales: 82

Vacas en ordeño: 54 (38 Jersey y 16 frisonas)

Media de ordeño: 22 litros vaca/día

Porcentaje grasa:

4,70 % (leche vendida a la industria)

Porcentaje proteína:

3,70 % (leche vendida a la industria)

RCS: 150.000 cél./ml

Precio de la leche que venden a la industria:

0,31 €/kg (precio base)

Después de un cuarto de siglo trabajando con frisonas de alta genética en un sistema de producción intensiva, hace tres años que Ricardo y su mujer, Ana, decidieron revolucionar su modelo de negocio y apostar por el pastoreo en la búsqueda de mejorar su calidad de vida, reducir costes y sintonizar mejor con el medio que los rodea. Ya en 2011 habían introducido las primeras vacas Jersey y tenían en mente la idea de transformar la leche en una quesería propia, la cual se hizo realidad a comienzos del año pasado.

En 2012 elaboran el primer plan de cambio de modelo: "Era un proyecto intermedio entre el sistema productivo que teníamos antes y el que tenemos ahora, pero yo aún no estaba lo suficientemente maduro como ganadero

para enfrentarme a él [...]. En ese momento la financiación de la quesería se puso ardua y decidimos retardar un poco el tema", rememora Ricardo. No obstante, durante ese intervalo tuvieron tiempo para seguir afianzando la idea y para viajar. "Vi que por Europa había gente que con 150.000 y 200.000 litros era capaz de vivir perfectamente del queso y ver eso me dio un poco de seguridad, ver que se puede trabajar con producciones muy bajas por vaca y día", y añade: "Además, aún le íbamos a dar un valor añadido más al producto, no solo con el cambio de raza, sino sacando los ensilados de la dieta de los animales por el tema de los butíricos, y por todo ello me decidí a apostar por este modelo".

La introducción de las Jersey estuvo motivada por el afán de darle al queso un carácter distinto, a pesar de que en un principio la idea era quedarse con un rebaño mixto. Sin embargo, el manejo se hace más complicado al trabajar con dos razas –las separan para el ordeño, ya que para la quesería solo emplean la leche de las Jersey–, y en la actualidad están eliminando poco a poco las frisonas que aún tienen.



► "MI FILOSOFÍA ES ESA: NO QUIERO MUCHOS ANIMALES NI MUCHA PRODUCCIÓN, LO QUE QUIERO ES RENTABILIDAD"

CARACTERÍSTICAS DE LA RAZA JERSEY

"La frisona es la vaca que más capacidad tiene para transformar la materia seca en litros de leche y la Jersey es la vaca que más capacidad tiene para transformar la leche en sólidos". Esta definición de Ricardo sintetiza muy bien la principal diferencia entre estas dos razas lecheras. Además agrega: "La Jersey es espectacular para el pastoreo, parece que nació para esto, tiene buenas patas, es una vaca ágil, pequeña, con menos peso que la frisona y se desplaza sin ningún problema a distancias medias". Asimismo, asegura que son "muy comedoras" y "más rústicas" y que sienten las épocas críticas menos que las frisonas.

A día de hoy están ordeñando 38 Jersey y 16 frisonas. La idea de este ganadero chantadino es reducir la tasa de recría, ya que, al no tener que cubrir las bajas de las frisonas, se quedará con cuatro o cinco animales por año, que es lo que calcula que va a tener de reposición. "Mi filosofía es esa: no quiero muchos animales ni mucha producción, lo que quiero es rentabilidad".

El control lechero les resulta fundamental, ya que en la quesería trabajan con leche cruda y tener un muestreo mensual, sobre todo de recuento celular, es imprescindible. Una controladora de Africor Lugo acude mensualmente a la granja para tomar las muestras y luego el Ligal hace las analíticas correspondientes, tanto de células como de grasa y proteína. Otro servicio que les presta Africor es la medición de beta-hidroxibutirato para conocer la incidencia de cetosis en el rebaño.

La media de producción actual está en torno a los 22 litros, con un 4,70 % de grasa y un 3,70 % de proteína. La reducción de litros fue drástica si se compara con los que obtenían cuando estaban en intensivo: 40 en el caso de las frisonas y cerca de 30 en el de las Jersey.

A la industria le venden la leche de las dos razas mezclada y las medias se refieren a cuando la totalidad va para fuera, por ejemplo, la del fin de semana. El resto de los días una parte de la de las Jersey se destina a la quesería, con lo cual se reducen sensiblemente las calidades medias de la que venden. La leche de las Jersey suele superar el 5 % de grasa y se aproxima al 4 % de proteína.

El recuento celular no presenta muchas variaciones en función de la raza, pero Ricardo señala que "sí se nota diferencia cuando hay poco pasto y el tema se pone cruel", ya que, aunque las complementan en el establo, las fuerzan a que pasten lo que hay por el tema del queso y "ahí sí que se percibe una subida de las células somáticas, porque los mismos glóbulos blancos en menos leche dan lugar a una mayor concentración".

ALIMENTACIÓN DE BAJO COSTE

El copropietario de Outeiro SC reconoce que el pastoreo les dio un poco de miedo al principio, ya que la facturación se reduce considerablemente con este sistema: "Cuando recibimos la primera nómina Ana se asustó y dijo: '¿Vamos a vivir con esto?'. Pues sí", sí que se puede. Pasamos a cobrar la mitad, incluso algo menos, pero los gastos se reducen de una manera descomunal, con lo cual, la peor de las gestiones que hicimos desde que estamos en pastoreo es tan buena como la mejor en intensivo. Los márgenes de explotación no son menores, puedo asegurarlo. Noto el bolsillo más lleno, es tan simple como eso". ►►

EASY-COVERING COBERTIZOS

La solución fácil y económica para su cubierta

Si tiene algo que cubrir, consúltenos, quedará satisfecho.

Polígono Industrial de Somonte
C/Mº Glez "La Pondala" Nº 41
CP 33393 Gijón Asturias
Tfn: + 34 985 303 752
Info@easy-covering.com
www.easy-covering.com

A lo largo de estos tres años vivieron un proceso de reaprendizaje, en el que jugó un papel fundamental el asesor Xan Pouliquen, que les echó una mano en cuanto al conocimiento de las praderas, qué variedades sembrar y cómo hacerlas más rentables.

Cuando el pasto abunda, las vacas de leche pastorean día y noche. En esta época solo entran al establo para los ordeños y para comer el pienso –tres kilos como máximo según la fase de lactación en la que se encuentran–, que les suministran en la sala mediante un dispensador para agilizar el proceso y reducir al mínimo el tiempo que están dentro.

En las épocas en las que escasea la hierba –desde finales de julio hasta finales de septiembre– las alimentan en el establo. “Cuando es así hay que comprar comida o gastar ensilados. Cada vez ensilo menos al no dárselo a las vacas que producen para la quesería, aunque las que no dan leche para nuestras elaboraciones lo siguen comiendo”, aclara Ricardo.

Para secar a las vacas las meten dentro con una ración a base de paja hasta que recogen la ubre. Luego vuelven afuera hasta unos días antes de parir, que ingresan en un lote de parto dentro de la nave.

En los últimos meses empezaron a hacer secado selectivo. “Estamos dejando atrás los antibióticos que no proceden”, afirma. Para llevarlo a cabo miran el histórico de cada vaca, si tuvo mamitis, en qué pezón... “Incluso a alguna le ponemos una cánula en un cuarto y a otras no”. El pastoreo acarrea alguna desventaja por la cuestión de las moscas: “Sabes que vas a perder algún pezón de vez en cuando, pero es un tema con el que hay que convivir”.

▶ “LA PEOR DE LAS GESTIONES QUE HICIMOS DESDE QUE ESTAMOS EN PASTOREO ES TAN BUENA COMO LA MEJOR EN INTENSIVO”



La leche de las Jersey suele superar el 5 % de grasa y se aproxima al 4 % de proteína



En esta época las vacas pastan día y noche

MANEJO DE LA RECRÍA

Hasta el destete, que se lo hacen alrededor de los 60 días, las terneras permanecen en boxes individuales; luego las agrupan en lotes dentro del establo y pasan a comer concentrado y hierba seca *ad libitum* hasta los cinco meses y medio. Desde esa edad les racionan el pienso y continúan con hierba seca, hasta que con diez meses las echan para fuera. A partir de ahí el manejo es muy similar al de las vacas de producción; si hay pasto están todo el tiempo fuera y, si coincide en época estival, son alimentadas en el establo. Eso sí, suelen meterlas en la nave unos 15 días para hacerles la inseminación y desde que son diagnosticadas no vuelven a entrar hasta unos días antes del parto.

SUPERFICIE AGRÍCOLA

En Outeiro SC trabajan treinta hectáreas. Veinte son pastoreables, aunque ocho de ellas están más lejos y solo las apacentan en las épocas críticas. “En la primavera esas parcelas las dejamos para ensilar y para hacer hierba seca porque ahora el crecimiento vegetativo es grande. Después, a lo mejor a finales del verano, les damos un turno de pastoreo porque no merece la pena segarlas, o en otoño, cuando aquí empieza a escasear la hierba, subimos a hacerlas”, explica el chantadino. Las otras diez hectáreas están bastante más alejadas – “nunca me muevo con las vacas en lactación más de dos kilómetros de ida y dos de vuelta” –, por lo que únicamente las emplean para hierba seca o ensilado. ▶▶



La cría está dentro hasta los diez meses

El uso de maquinaria agrícola es mínimo: "Tengo dos tractores que solo utilizo para triturar alguna parcela que tiene hierba mala y para mover las cisternas del agua", comenta Ricardo. Por eso está pensando en vender alguno de los aperos que empleaba en su etapa anterior, ya que incluso la campaña de ensilado de la hierba la tienen externalizada. "Hoy la única máquina a la que le sacaré algo de partido sería un autocargador rotativo para, cuando aprieta muchísimo el calor, traerles hierba verde a las vacas para el turno de día y tenerlas dentro", dice.

Los servicios agrícolas se los suele prestar la cooperativa Aira, de la que son socios. Así mismo, hasta hace poco estaban integrados en una CUMA que solo tenía carro mezclador, pero en diciembre se dieron de baja. "No tenía sentido pagar la mensualidad, ya que prácticamente un 70-80 % del año no hago mezcla", argumenta.

REPRODUCCIÓN

Como decíamos antes, la ganadería Outeiro se encuentra en un proceso de reducción de la cría, ya que con el sistema en extensivo esperan que los animales les duren bastantes más años. Las primeras doce Jersey las introdujeron entre 2011 y 2012 en dos lotes y, de esas, aún tienen diez, tres preñadas del séptimo parto y siete del sexto. "Yo creo que estas vacas van a hacer por encima de los diez, no todas, lógicamente, pero sí las más longevas", asevera.

También asegura que esta raza funciona muy bien en el ámbito reproductivo, aunque en esta primera etapa están aumentando el intervalo entre partos debido a otra razón: "Estoy reprogramando a las vacas para que paren en dos épocas, que es cuando más pasto hay, entre finales de agosto y primeros de octubre, y después en febrero. Así compenso la calidad de la leche todo el año".

A las novillas les practican la primera inseminación a los 13 meses y el resto lo inseminan 45-50 días después de parir, dependiendo, eso sí, del momento en el que les interesa que tengan a la cría. El carácter fértil de las Jersey les permite hacer la reproducción una vez al mes. "La que no preña anda en celo; no tienes problemas como con las frisonas, en las que hay un montón de celos silentes", manifiesta el ganadero chantadino.

Trabajan mayoritariamente con semen sexado, si bien para las repetidoras optan por el cruce industrial o por semen convencional si consideran que el animal es muy bueno.



Las crías de Jersey nacen muy vitales

► LAS LÍNEAS GENÉTICAS QUE MÁS LES GUSTAN SON LA DANESA Y LA NEOZELANDESA, YA QUE "GENERAN UNA VACA CON MENOS TAMAÑO, QUE ACEPTA MEJOR LOS DESPLAZAMIENTOS, QUE TIENE MEJORES PATAS Y LOS COMPONENTES DE SALUD MÁS TRABAJADOS"

GENÉTICA

Las primeras Jersey las trajeron de Dinamarca, el único país, cuenta Ricardo, de donde es viable traer un lote relativamente grande.

Utilizan semen americano y danés. La genética americana da lugar a animales un poco más grandes y más lecheros que los daneses, pero con menos calidades. "Digamos que se queda a medio camino entre la genética danesa y la frisona", aclara. En este caso lo que más miran es la capa caseína, que sea BB, y la beta caseína, que sea A2A2. "No voy a poner ningún animal que no tenga eso, sea de donde sea. Lo de la capa caseína BB es porque nos diferencia y nos da un mejor rendimiento quesero, y el A2A2 es porque las vacas milenarias tenían esa beta caseína y entendemos que siempre va a ser mejor". Pero las líneas genéticas que más les gustan son la danesa y la neozelandesa, ya que "generan una vaca con menos tamaño, que acepta mejor los desplazamientos, que tiene mejores patas y los componentes de salud más trabajados, sobre todo los de salud de la ubre".

Dice Ricardo que conseguir semen americano es fácil, ya que lo comercializa la mayoría de las casas que se dedican a eso; el tema cambia con el danés, donde el mercado es mucho más reducido.

De momento en España no hay libro genealógico de la raza Jersey, por lo que tampoco existe un sistema de calificación de los animales.

VENTA DE LA LECHE

La mayor parte de la leche se la venden por ahora a la industria –unos 27.000 litros al mes– para su transformación en queso. Cobran un precio base de 31 céntimos el kilo más las calidades, que suponen entre 8 y 9 céntimos, de forma que las últimas nóminas superaron los 40 céntimos (impuestos incluidos).

► LOS QUESOS SE COMERCIALIZAN EN TIENDAS Y CHARCUTERÍAS GOURMET, A DISTRIBUIDORES ESPECIALIZADOS Y TAMBIÉN DIRECTAMENTE A QUESERÍAS, A RESTAURANTES Y, A VECES, AL CONSUMIDOR FINAL EN LA PROPIA QUESERÍA

AIRAS MONIZ: QUESOS CON ALMA

La quesería Airas Moniz es un proyecto empresarial en el que participan Ana, Ricardo y otro socio, Xesús Mazaira, que se encarga de la parte comercial.

Estos tres emprendedores chantadinos, a los que ya unía una amistad previa, empiezan a darle forma a esta idea allá por el año 2010 con la intención de hacer algo diferente, artesano y con alto valor añadido a través del cuidado de la materia prima y la atención a cada detalle del proceso de principio a fin. Después de varios años madurando el proyecto, la quesería empieza a funcionar en enero de 2017.

Por ahora el volumen de producción es pequeño. "Empleamos sobre 4.000 litros al mes para nuestras elaboraciones porque aún estamos en un proceso de aprendizaje. Ahora da para una operaria y para pagar las amortizaciones, y así vamos tranquilos [...]. Tenemos un proyecto para hacer más cámaras de maduración, que no de ampliación, ya que el proyecto sería para trabajar con unas 35-40 vacas", cuenta Ricardo.

Los quesos que producen en la actualidad los están sacando alrededor de las cuatro semanas, pero más adelante su propósito es hacer quesos de larga maduración (de seis meses, de un año...), y para eso necesitan volumen de cámara.

Tres son las variedades que elaboran en Airas Moniz:

- **Terra.** Pasta blanda de coagulación enzimática, con una elaboración muy parecida a la tradicional gallega –batido y corte manual y sin prensar–, a la que luego dejan que le crezcan mohos en la codia. Esta variedad fue premiada el año pasado con la medalla de bronce en el Salón Gourmet de Madrid.
- **Cíthara.** Pasta prensada semicocida. Se elabora con un proceso en el que, después de cuajar y cortar, se calienta la cuajada, se sube a unos 40 °C y después se moldea y se prensa.
- **Savel.** Se trata de un queso azul, una coagulación mixta, ácido láctico y



Ana, Ricardo y Xesús, al pie de la quesería



La sala de maduración se les está quedando pequeña



De izquierda a derecha, las variedades Savel, Cíthara y Terra

enzimática. Se coagula a unos 26 °C, el proceso dura dos días y se hace a mano. El segundo día se corta la cuajada y se moldea para luego esperar a que le salga el *penicillium roqueforti* en la cámara de maduración.

Los nombres de los quesos fueron elegidos en honor a Airas Moniz, un trovador chantadino del siglo XII que se supone que vivió en la parroquia de San Salvador de Asma, precisamente donde está situada la quesería, a la que decidieron nombrar como el poeta que un día pisó esas tierras y que hoy inspira sus elaboraciones. Por ejemplo, Savel viene de Isabel, el nombre de la novia del trovador, el cual descubre en uno de sus poemas.

Los quesos de Airas Moniz se comercializan en tiendas y charcuterías gourmet, a distribuidores especializados y también directamente a queserías, a restaurantes y, a veces, al consumidor final en la propia quesería.

Ana es la que está al frente del proceso de elaboración y se muestra satisfecha con la buena aceptación que sus productos están teniendo en el mercado. "Nuestra filosofía es hacer quesos que se identifiquen con la zona, con la Ribeira Sacra, con lo que pastan las vacas, un poco como el vino con el terruño, que todo lo que hay alrededor les confiera un carácter propio. Queremos que creen emociones y que se identifiquen con el medio rural y con una vuelta a una vida sana y sostenible. Que tengan alma", concluye. ■

Fuente.

https://vacapinta.com/media/files/fichero/outeiro_vacapinta004_castelan.pdf

