



Del control lechero al tardeo en Los Pedrones: la mejora genética como vehículo de diversificación agraria

Esta es la secuencia: a principios de siglo, las propuestas de la Agenda 2000 convierten la Política de Desarrollo Rural en el segundo pilar de la PAC. En esos años, la Generalitat Valenciana crea una herramienta para ayudar a los ganaderos de la raza caprina murciano-granadina a mejorar la calidad de la leche que producen sus cabras. Algunos ganaderos deciden hacer caso a los consejos de la PAC sobre diversificación y crean queserías para dar valor añadido a su leche de gran calidad. Algunos de esos ganaderos deciden ir a por todas, montan talleres de hacer quesos, catas variadas, tardeos que se llenan y visitas de familias a la granja con 350 personas y lista de espera. Y sacan matrícula de honor en diversificación.

Hace casi tres décadas se celebró la primera Conferencia Europea de Desarrollo Rural en el seno de la UE en Cork (Irlanda). Después de la conferencia, los Estados miembros firmaron la primera declaración de Cork, que enunciaba las propuestas de la Agenda 2000 y que convertía la Política de Desarrollo Rural en el segundo pilar de la Política Agraria Común (PAC).

Dos de los principios fundamentales de la PAC eran la multifuncionalidad de la agricultura, lo que implica el reconocimiento de la amplia gama de servicios prestada por los agricultores y el fomento de tales actividades; y el enfoque multisectorial e integrado de la economía rural a fin de diversificar las actividades, crear nuevas fuentes de ingresos y empleo y proteger el patrimonio rural.

Imagen superior, tabla de quesos elaborada durante un taller en una de las cavas de las instalaciones de Hoya de la Iglesia.

Estos principios nos vienen de perlas para comprobar con perspectiva el impacto de la PAC en la explotación de una especie de la que ya hemos hablado en este número de *L'Agrària*: la raza caprina murciano-granadina.



Siempre hemos tenido un crecimiento sostenido, pero en los últimos cinco años nuestro volumen de facturación se ha duplicado. Tenemos aquí a 18 personas trabajando, y en poco tiempo, con la llegada del turismo, hemos cambiado nuestro concepto de empresa.

Nacho Roldán
(Hoya de la Iglesia)

Imagen superior, producir leche de la mejor calidad y en la mayor cantidad posible es el objetivo común del Centro de Tecnología Animal del IVIA en Segorbe y de Amurval, la Asociación de Criadores de la Raza Caprina Murciano-Granadina de la Comunitat Valenciana.



EL CENTRO DE TECNOLOGÍA ANIMAL DEL IVIA EN SEGORBE

Nuestro recorrido empieza en Segorbe, en el Centro de Tecnología Animal que tiene el IVIA en ese municipio castellanense y que está dedicado a mejorar la genética de las cabras murciano-granadinas. Fue fundado en 2003, en los años en los que se gestó la Agenda 2000. «Nuestro programa de selección intenta que las cabras sean más eficientes y produzcan más leche, y a la vez mejorar su composición de grasa y proteína», arranca Ernesto Gómez, responsable del centro y doctor ingeniero agrónomo.

En el centro de Segorbe se crían los sementales que se utilizan para inseminar en diferentes ganaderías de la raza caprina murciano-granadina. «Los entrenamos, los sometemos a un montón de controles sanitarios y producimos semen de gran calidad», explica Ernesto Gómez. La colaboración del IVIA con los criadores de esta raza se articula a través de Amurval, que es la Asociación de Ganaderos de Raza Caprina Murciano-Granadina de la Comunitat Valenciana: «Esta agrupación se encarga del control lechero y gestiona los tests de paternidad. Nosotros les facilitamos el semen, por el que pagan una cantidad inferior a lo que cuesta producirlos».

El Centro de Tecnología Animal de Segorbe es un claro ejemplo de cómo la administración pública apoya a los ganaderos locales. «El objetivo del IVIA es mejorar la sostenibilidad y rentabilidad de las explotaciones a través de la mejora genética para producir cabras que sean más eficientes», concluye Ernesto Gómez.

EL CONTROL LECHERO, FUNDAMENTAL PARA MEJORAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO

La segunda parte de esta historia nos lleva hasta Monóvar, en Alicante, donde tiene su explotación Juan Luis Gimeno, presidente de Amurval. Él nos va a hablar del control lechero, que gestiona esta asociación. «Controlamos la leche que produce cada hembra desde que pare: cada 45 días se mide la leche de cada cabra hasta que pasan 210 días desde el parto. Medimos la calidad y la cantidad de la leche». El control le-

chero sirve para saber qué hembras producen más y mejor leche.

Trabajar con esos niveles de exigencia tiene recompensa. «Hemos llegado a un nivel tanto de leche como de grasa y de proteína bastante aceptable, un aspecto que caracteriza la murciano-granadina y la convierte en una de las mejores razas del mundo», afirma el presidente de Amurval.

Todos estos esfuerzos se hacen para mejorar la rentabilidad. «Cuanta más calidad tiene la leche, mejor se paga y la rentabilidad crece», subraya Gimeno, que a pesar de los esfuerzos de todo el sector, reconoce que la asociación pierde miembros año tras año. «Ahora somos unas 12 ganaderías, pero llegamos a ser 25». El relevo generacional es complicado.

LAS QUESERÍAS, PRIMER PASO PARA DIVERSIFICAR

Llegados aquí volvemos al principio de este reportaje, donde hablábamos de diversificar las rentas agrarias. Juan Luis Gimeno nos ofrece su última aportación: «La mitad de nuestros asociados han montado una quesería para extraer mayor rendimiento a la leche: en vez de venderla a la industria, la transforman y generan así un valor añadido». Es su caso.



El objetivo del IVIA es mejorar la sostenibilidad de las explotaciones a través de la mejora genética para producir cabras que sean más eficientes. Ayuda a que las explotaciones sean más rentables, y por lo tanto, contribuye a su viabilidad económica.

Ernesto Gómez (IVIA)

El presidente de Amurval, Juan Luis Gimeno, ganadero y maestro quesero, con su familia en un mercado ambulante donde venden la producción de su quesería.

Es hora de trasladarse hasta Los Pedrones, una pedanía de Requena. Allí existe una empresa llamada Hoya de la Iglesia, que ha sido capaz de sublimar los postulados de la Agenda 2000 y la Política de Desarrollo Rural de la PAC. Además, también nació con el cambio de siglo. Nacho Roldán es uno de los tres hermanos que dirigen Hoya de la Iglesia. «Mi padre era ingeniero técnico industrial y trabajó para multinacionales como General Motors o Oscar Mayer. Pero se cansó y dio un cambio radical a su vida profesional. Compró una finca con cinco mil almendros y metió cabras de engorde pensando que con eso daría para vivir. Quería buscar su jubilación aquí».

Mientras Luis Roldán (nada que ver con el famoso exdirector de la Guardia Civil) buscaba la viabilidad de su negocio, dos de sus hijos estudiaban y acababan los estudios de delineante, y un tercero los de viticultura y enología. «El negocio no acababa de funcionar. Alguien le dijo a mi padre que sustituyese las cabras de engorde por otras de leche y que le iría mejor. Empezamos a hacer leche y la multinacional donde trabajaba mi padre empezó a comprarla, pero los números no salían. Entonces decidimos embarcarnos de lleno los tres hijos en el negocio. Nos fuimos al norte para aprender a hacer queso. Al principio hacíamos queso fresco, que en Valencia y alrededores se consume mucho. El primer día que mi hermano salió con la furgoneta lo vendió todo. Visto el éxito, empezamos a trabajar otras variedades: servilleta y cuatro picos con corteza natural», recuerda Nacho Roldán, maestro quesero.





Estamos en Los Pedrones, una pedanía de 160 habitantes. Se nos considera parte de la España vaciada, pero tenemos dos bares, un horno, una carnicería y estamos orgullosos de tener aquí nuestra empresa.

Nacho Roldán
(Hoya de la Iglesia)

El maestro quesero de Hoya de la Iglesia explica a los asistentes a un taller las características de las diferentes variedades de productos que fabrican con la leche de sus cabras.

HOYA DE LA IGLESIA, MEDALLA DE ORO EN LOS CHEESE AWARDS



2005 PRIMER PREMIO A LA INICIATIVA JOVEN DE LA GENERALITAT VALENCIANA

2007 PRIMER PREMIO A LA INICIATIVA EN EL MUNDO RURAL

2012 MEDALLA DE BRONCE AL QUESO TIERNO DE CABRA EN LOS WORD CHEESE AWARDS

2016 MEDALLA DE ORO AL QUESO TIERNO DE CABRA

2016 MEDALLA DE PLATA AL DE PEDRÓN

El éxito va llegando poco a poco. En 2005, Primer Premio a la Iniciativa Joven de la Generalitat Valenciana. En 2007, Primer Premio a la Iniciativa en el Mundo Rural. En 2012, Medalla de Bronce al Queso Tierno de Cabra en los Word Cheese Awards. Y en la edición de 2016, por fin, Medalla de Oro al Queso Tierno de Cabra y de Plata al de Pedrón. Nacho continúa su relato. «Ganar la Medalla de Oro ante seis mil quesos nos reafirma en que estamos haciendo bien las cosas y decidimos crecer en ganadería y quesería. En vez de hacer una cámara de maduración como hace la industria, excavamos tres cavas, una para el cuatro picos, otra de larga maduración sin frío y una tercera para recibir al cliente y organizar catas de vino y queso para el público».

La diversificación, el mantra de este reportaje, siempre ha estado en el ADN de Hoya de la Iglesia: «Al principio solo hacíamos queso con leche de la raza caprina murciano-granadina; ahora también hacemos queso de leche de vaca, brie, leche cruda, gouda, y también afinamos quesos de diferentes sitios de España: los recibimos recién hechos y los maduramos en dos meses».

Hoya de la Iglesia ya ha cogido velocidad de crucero. «Además del mercado nacional, donde contamos con una muy buena distribución, salimos al internacional: Holanda, Francia, Italia y Bélgica, entre otros», enumera Nacho, que subraya el éxito de las actividades de cata en las cuevas: «Potenciamos el trato de tú a tú, viene cualquier ciudadano como el que va a un restaurante. El taller de cata es una actividad que se ofrece a todo el mundo. Aquí la gente elabora quesos de distintas leches y luego los cata. Hemos tenido visitantes estadounidenses, de varios países europeos, de Madrid o de Barcelona. Nuestro Instagram nos ayuda mucho a explicar lo que somos. Ha venido algún influencer, y eso nos ha dado mucha notoriedad». Este maestro quesero no pierde oportunidad para hablar sobre su patria chica. «Estamos en Los Pedrones, una pedanía de 160 habitantes. Se nos considera parte de la España vaciada, pero tenemos dos bares, un horno, una carnicería y estamos orgullosos de tener aquí nuestra empresa».



Hemos llegado a un nivel tanto de leche como de grasa y de proteína bastante aceptable, rasgos que caracterizan la murciano-granadina y la convierten en una de las mejores razas del mundo.

Juan Luis Gimeno
(Amurval)



Fabricación del queso cuatro picos, uno de los productos estrella de Hoya de la Iglesia.

DUPLICAR LA FACTURACIÓN EN CINCO AÑOS

Los números hablan por sí solos. «Siempre hemos tenido un crecimiento sostenido, pero en los últimos cinco años nuestro volumen de facturación se ha duplicado. Tenemos aquí a dieciocho personas trabajando, y en poco tiempo, con la llegada del turismo, hemos cambiado nuestro concepto de empresa. A veces nos reunimos mis hermanos y yo con los directores de cada área de negocio y las tormentas de ideas que nos salen son muy locas, tenemos que frenarnos porque se escuchan cosas alucinantes».

No serán tan locas cuando tienen los talleres de cata siempre llenos de gente que ronda los treinta años; listas de espera de cuatrocientas personas para las visitas familiares a la granja, con capacidad para 350 personas, que juntan a tres generaciones y que salen encantados; y con tardeos de los que la gente, en la franja entre los cincuenta y los sesenta, no se quiere ir.

¿Les parece o no que esto es matrícula de honor en diversificación?

>Autor del artículo

Bernardo Carrión

bernardo@bernardocarrion.com