



Del control lleter al 'tardeo' en Los Pedrones: la millora genètica com a vehicle de diversificació agrària

Esta és la seqüència: a principis de segle, les propostes de l'Agenda 2000 convertixen la Política de Desenvolupament Rural en el segon pilar de la PAC. En eixos anys, la Generalitat Valenciana crea una ferramenta per a ajudar els ramaders de la raça caprina murciano-granadina a millorar la qualitat de la llet que produïxen les seues cabres. Alguns ramaders decidixen fer cas als consells de la PAC sobre diversificació i creen formatgeries per a donar valor afegit a la seua llet de gran qualitat. Alguns d'eixos ramaders decidixen anar per totes, munten tallers de fer formatges, tastos variats, «tardeos» que s'omplin i visites de famílies a la granja amb 350 persones i llista d'espera. I trauen matrícula d'honor en diversificació.

Fa quasi tres dècades es va celebrar la primera Conferència Europea de Desenvolupament Rural en el si de la UE a Cork (Irlanda). Després de la conferència, els Estats membres van signar la primera declaració de Cork, que enuncïava les propostes de l'Agenda 2000 i que convertia la Política de Desenvolupament Rural en el segon pilar de la Política Agrària Comuna (PAC).

Dos dels principis fonamentals de la PAC eren la multifuncionalitat de l'agricultura, la qual cosa implica el reconeixement de l'àmplia gamma de servicis prestada pels agricultors i el foment de tals activitats; i l'enfocament multisectorial i integrat de l'economia rural a fi de diversificar les activitats, crear noves fonts d'ingressos i ocupació i protegir el patrimoni rural.

Estos principis ens venen de perles per a comprovar amb perspectiva l'impacte de la PAC en l'explotació d'una espècie de la qual ja hem parlat en este número de *L'Agrària*: la raça caprina murciano-granadina.

Imatge superior, taula de formatges elaborada durant un taller en una de les caves de les instal·lacions d'Hoya de la Iglesia.



Sempre hem tingut un creixement sostingut, però en els darrers cinc anys el nostre volum de facturació s'ha duplicat. Tenim ací 18 persones treballant, i en poc de temps, amb l'arribada del turisme, hem canviat el nostre concepte d'empresa.

Nacho Roldán
(Hoya de la Iglesia)



EL CENTRE DE TECNOLOGIA ANIMAL DE L'IVIA A SEGORBE

El nostre recorregut comença a Segorbe, en el Centre de Tecnologia Animal que té l'IVIA en este municipi castellonenc i que està dedicat a millorar la genètica de les cabres murciano-granadines. Va ser fundat en 2003, en els anys en què es va gestar l'Agenda 2000. «El nostre programa de selecció intenta que les cabres siguen més eficients i produïsquen més llet, i alhora millorar la seua composició de greix i proteïna», arranca Ernesto Gómez, responsable del centre i doctor enginyer agrònom.

En el centre de Segorbe es crien els sementals que s'utilitzen per a inseminar en diferents ramaderies de la raça caprina murciano-granadina. «Els entrenem, els sotmetem a un munt de controls sanitaris i produïm semen de gran qualitat», explica Ernesto Gómez. La col·laboració de l'IVIA amb els criadors d'esta raça s'articula a través d'Amurval, l'Associació de Ramaders de Raça Caprina Murciano-Granadina de la Comunitat Valenciana: «Esta agrupació s'encarrega del control lleter i gestiona els tests de paternitat. Nosaltres els facilitem el semen, pel qual paguen una quantitat inferior al que costa produir-les».

El Centre de Tecnologia Animal de Segorbe és un clar exemple de com l'administració pública fa costat als ramaders locals. «L'objectiu de l'IVIA és millorar la sostenibilitat i rendibilitat de les explotacions mitjançant la millora genètica per a produir cabres que siguen més eficients», conclou Ernesto Gómez.

Imatge superior, produir llet de la millor qualitat i en la major quantitat possible és l'objectiu comú del Centre de Tecnologia Animal de l'IVIA a Segorbe i d'Amurval, l'Associació de Criadors de la raça caprina murcià-granadina de la Comunitat Valenciana.

EL CONTROL LLETER, FONAMENTAL PER A MILLORAR LA QUALITAT DEL PRODUCTE

La segona part d'esta història ens porta fins a Monóvar, a Alacant, on té la seua explotació Juan Luis Gimeno, president d'Amurval. Ell ens parlarà del control lleter, que gestiona esta associació. «Controlem la llet que produïx cada femella des que parix: cada 45 dies es mesura la llet de cada cabra fins que passen 210 dies des del part. Mesurem la qualitat i la quantitat de la llet». El control lleter servix per

a saber quines femelles produïxen més i millor llet.

Treballar amb estos nivells d'exigència té recompensa. «Hem arribat a uns nivells tant de llet com de greix i de proteïna bastant acceptables, trets que caracteritzen la murciano-granadina i la convertixen en una de les millors races del món», afirma el president d'Amurval.

Tots estos esforços es fan per a millorar la rendibilitat. «Com més qualitat té la llet, millor es paga i la rendibilitat creix», subratlla Gimeno, que malgrat els esforços de tot el sector, reconeix que l'associació perd membres any rere any. «Ara som unes 12 ramaderies, però vam arribar a ser 25". El relleu generacional és complicat.

LES FORMATGERIES, PRIMER PAS PER A DIVERSIFICAR

Arribats ací tornem al principi d'este reportatge, on parlàvem de diversificar les rendes agràries. Juan Luis Gimeno ens ofereix la seua última aportació: «La meitat dels nostres associats han muntat una formatgeria per a traure-li major rendiment a la llet: en comptes de vendre-la a la indústria, la transformen i generen així un valor afegit». És el seu cas.



L'objectiu de l'IVIA és millorar la sostenibilitat de les explotacions mitjançant la millora genètica per a produir cabres que siguen més eficients. Ajuda a què les explotacions siguen més rendibles, i per tant, contribuïx a la viabilitat econòmica.

Ernesto Gómez (IVIA)

El president d'Amurval, Juan Luis Gimeno, ramader i mestre formatger, amb la família en un mercat ambulant on venen la producció de la seua formatgeria.

És hora de traslladar-se fins a Los Pedrones, una pedania de Requena. Allí existeix una empresa anomenada Hoya de la Iglesia que ha sigut capaç de sublimar els postulats de l'Agenda 2000 i la Política de Desenvolupament Rural de la PAC. A més, també va nàixer amb el canvi de segle. Nacho Roldán és un dels tres germans que dirigeixen Hoya de la Iglesia. «El meu pare era enginyer tècnic industrial i va treballar per a multinacionals com General Motors i Oscar Mayer. Però, es va cansar i va donar un canvi radical a la seua vida professional. Va comprar una finca amb cinc mil ametlers i va ficar cabres d'engreixament pensant que amb això donaria per a viure. Volia jubilar-se ací».

Mentre Luis Roldán —res a vore amb el famós ex director de la Guàrdia Civil— cercava la viabilitat del negoci, dos dels seus fills estudiaven i acabaven els estudis de delineant, i un tercer els de viticultura i enologia. «El negoci no acabava de funcionar. Algú li va dir al pare que substituïra les cabres d'engreixament per altres de llet i que li aniria millor. Comencem a fer llet i la multinacional on treballava el pare va començar a comprar-la, però els números no eixien. Llavors decidim embarcar-nos de ple els tres fills en el negoci. Ens vam anar al nord per a aprendre a fer formatge. Al principi fèiem formatge fresc, que a València i els voltants es consumeix molt. El primer dia que el meu germà va eixir amb la furgoneta, ho va vendre tot. Vist l'èxit, comencem a treballar altres varietats: *servilleta* i *cuatro picos amb corfa natural*», recorda Nacho Roldán, mestre formatger.





Estem a Los Pedrones, una pedania de 160 habitants. Se'ns considera part de l'Espanya buidada, però tenim dos bars, un forn, una carnisseria i estem orgullosos de tindre ací la nostra empresa.

Nacho Roldán
(Hoya de la Iglesia)

El mestre formatger d'Hoya de la Iglesia explica als assistents a un taller les característiques de les diferents varietats de productes que fabriquen amb la llet de les seues cabres.

HOYA DE LA IGLESIA, MEDALLA D'OR EN ELS CHEESE AWARDS



2005 PRIMER PREMI A LA INICIATIVA JOVE DE LA GENERALITAT VALENCIANA

2007 PRIMER PREMI A LA INICIATIVA EN EL MÓN RURAL

2012 MEDALLA DE BRONZE AL FORMATGE TENDRE DE CABRA EN ELS WORD CHEESE AWARDS

2016 MEDALLA D'OR AL FORMATGE TENDRE DE CABRA

2016 MEDALLA DE PLATA AL DE PEDRÓN

L'èxit va arribant a poc a poc. En 2005, Primer Premi a la Iniciativa Jove de la Generalitat Valenciana. En 2007, Primer Premi a la Iniciativa en el Món Rural. En 2012, Medalla de Bronze al Formatge Tendre de Cabra en els Word Cheese Awards. I en l'edició de 2016, per fi, Medalla d'Or al Formatge Tendre de Cabra i de Plata al de Pedrón. Nacho continua el seu relat. «Guanyar la Medalla d'Or davant sis mil formatges ens reafirma en què estem fent bé les coses i decidim créixer en ramaderia i formatgeria. En comptes de fer una cambra de maduració com fa la indústria, excavem tres caves, una per al cuatro picos, una altra de llarga maduració sense fred i una tercera per a rebre al client i organitzar tastos de vi i formatge per al públic».

La diversificació, el mantra d'este reportatge, sempre ha estat en l'ADN d'Hoya de la Iglesia: «Al principi només fèiem formatge amb llet de la raça caprina murciano-granadina; ara també fem formatge de llet de vaca, brie, llet crua, gouda, i també afinem formatges de diferents llocs d'Espanya: els rebem acabats de fer i els madurem en dos mesos».

Hoya de la Iglesia ja ha agafat velocitat de creuer. «A més del mercat nacional, on comptem amb una molt bona distribució, eixim a l'internacional: Holanda, França, Itàlia i Bèlgica, entre d'altres», enumera Nacho, que subratlla l'èxit de les activitats de tast en les coves: «Potenciem el tracte de tu a tu, ve qualsevol ciutadà com el que va a un restaurant. El taller de tast és una activitat que s'oferix a tot el món. Ací la gent elabora formatges de diferents llets i després els cata. Hem tingut visitants nord-americans, de diversos països europeus, de Madrid o de Barcelona. El nostre Instagram ens ajuda molt a explicar el que som. Ha vingut algun influencer, i això ens ha donat molta notorietat». Este mestre formatger no perd l'oportunitat de parlar sobre la seua terreta. «Estem a Los Pedrones, una pedania de 160 habitants. Se'ns considera part de l'Espanya buidada, però tenim dos bars, un forn, una carnisseria i estem orgullosos de tindre ací la nostra empresa».



Hem arribat a uns nivells tant de llet com de greix i de proteïna bastant acceptables, trets que caracteritzen la murciano-granadina i la convertixen en una de les millors races del món.

Juan Luis Gimeno
(Amurval)



Fabricació del formatge *cuatro picos*, un dels productes estrella d'Hoya de la Iglesia.

DUPLICAR LA FACTURACIÓ EN CINC ANYS

Els números parlen per ells mateixos. «Sempre hem tingut un creixement sostingut, però en els darrers cinc anys el nostre volum de facturació s'ha duplicat. Tenim ací 18 persones treballant, i en poc de temps, amb l'arribada del turisme, hem canviat el nostre concepte d'empresa. A vegades ens reunim els meus germans i jo amb els directors de cada àrea de negoci i les tempestes d'idees que ens ixen són molt boges, hem de frenar-nos perquè s'escolten coses al·lucinants».

No seran tan boges quan tenen els tallers de tast sempre plens de gent que ronda els trenta anys; llistes d'espera de quatre-centes persones per a les visites familiars a la granja, amb capacitat per a 350 persones, que ajunten tres generacions i que ixen encisats; i amb «tardeos» dels quals la gent, en la franja entre els cinquanta i els seixanta, no se'n vol anar.

Els sembla o no que això és matrícula d'honor en diversificació?

>Autor de l'article

Bernardo Carrión

bernardo@bernardocarrion.com