



OUTEIRO SC. CHANTADA (LUGO)



Ricardo Gómez, ao pé do seu rabaño

Das frisonas en intensivo ás Jersey en pastoreo

Tras décadas vivindo das altas producións vinculadas ao sistema intensivo, na gandería Outeiro explotan agora un rabaño mixto de vacas frisonas e Jersey en extensivo, co propósito de vivir unicamente dos queixos que elaboran na súa propia queixería, Airas Moniz.

Localización:

O Outeiro, San Salvador de Asma (Chantada)

Propietarios:

Ricardo Gómez Rodríguez e Ana Vázquez Vázquez

N.º de animais: 82

Vacas en muxidura: 54 (38 Jersey e 16 frisonas)

Media de produción: 22 litros vaca/día

Porcentaxe graxa:

4,70 % (leite vendido á industria)

Porcentaxe proteína:

3,70 % (leite vendido á industria)

RCS: 150.000 cél./ml

Prezo do leite que venden á industria:

0,31 €/kg (prezo base)

Despois dun cuarto de século traballando con frisonas de alta xenética nun sistema de produción intensiva, hai tres anos que Ricardo e a súa muller, Ana, decidiron revolucionar o seu modelo de negocio e apostar polo pastoreo na procura de mellorar a súa calidade de vida, reducir custos e sintonizar mellor co medio que os rodea. Xa en 2011 introduciran as primeiras vacas Jersey e tiñan en mente a idea de transformar o leite nunha queixería propia, a cal se fixo realidade a comezos do ano pasado.

En 2012 elaboraron o primeiro plan de cambio de modelo: "Era un proxecto intermedio entre o sistema produtivo que tiñamos antes e o que temos agora, pero eu aínda non estaba o suficientemente maduro como gandeiro para enfrontarme a el [...]. Neste mo-

mento o financiamento da queixería púxose arduo e decidimos retardar un pouco o tema", rememora Ricardo. Non obstante, durante ese intervalo tiveron tempo para seguir afianzado a idea e viaxar. "Vin que por Europa había xente que con 150.000 e 200.000 litros daba vivido perfectamente do queixo e ver iso deume un pouco de seguridade, ver que se pode traballar con producións moi baixas por vaca e día", e engade: "Ademais, aínda lle iamos dar un valor engadido máis ao produto, non só co cambio de raza, senón sacando os ensilados da dieta dos animais polo tema dos butíricos, e por todo iso decidínme a apostar por este modelo".

A introdución das Jersey estivo motivada polo afán de darlle ao queixo un carácter distinto, malia que nun principio a idea era quedarse cun rabaño mixto. Porén, o manexo faise máis complicado ao traballar con dúas razas –sepáranas para o muxido, xa que para a queixería só empregan o leite das Jersey–, e na actualidade están eliminando pouco a pouco as frisonas que aínda teñen no rabaño.



Unha controladora de Africor Lugo toma mostras de leite do rabaño

► "A MIÑA FILOSOFÍA É ESA: NON QUERO MOITOS ANIMAIS NIN MOITA PRODUCCIÓN, O QUE QUERO É RENDIBILIDADE"

CARACTERÍSTICAS DA RAZA JERSEY

"A frisona é a vaca que máis capacidade ten para transformar a materia seca en litros de leite e a Jersey é a vaca que máis capacidade ten para transformar o leite en sólidos". Esta definición de Ricardo sintetiza moi ben a principal diferenza entre estas dúas razas leiteiras. Ademais agrega: "A Jersey é espectacular para o pastoreo, parece que naceu para isto, ten boas patas, é unha vaca áxil, pequena, con menos peso cá frisona e desprázase sen ningún problema a distancias medias". Así mesmo, asegura que son unhas vacas "moi comedoras" e "máis rústicas" e que senten as épocas críticas menos cá frisonas.

A día de hoxe están muxindo 38 Jersey e 16 frisonas. A idea deste gandeiro chantadino é reducir a taxa de recría, xa que, ao non ter que cubrir as baixas das frisonas, quedarase con catro ou cinco animais por ano, que é o que calcula que vai ter de reposición. "A miña filosofía é esa: non quero moitos animais nin moita produción, o que quero é rendibilidade".

O control leiteiro resúltalles fundamental, xa que na queixería traballan con leite cru e ter unha mostraxe mensual, sobre todo de recoito celular, é imprescindible. Unha controladora de Africor Lugo acode mensualmente á granxa para tomar as mostras e logo o Ligal faillles as analíticas correspondentes, tanto de células como de graxa e proteína. Outro servizo que lles presta Africor é a medición de beta-hidroxibutirato para coñecer a incidencia de cetose no rabaño.

A media de produción actual está arredor dos 22 litros, cun 4,70 % de graxa e un 3,70 % de proteína. A redución de litros foi drástica se se compara cos que obtíñan cando estaban en intensivo: 40 no caso das frisonas e preto de 30 no das Jersey.

Á industria véndenlle o leite das dúas razas mesturado e as medias refírense a cando a totalidade vai para fóra, por exemplo, o da fin de semana. O resto dos días unha parte do das Jersey destínase á queixería, co cal se reducen sensiblemente as calidades medias do que venden. O leite das Jersey adoita superar o 5 % de graxa e aproxímase ao 4 % de proteína.

O recoito celular non presenta moitas variacións en función da raza, pero Ricardo sinala que "si se nota diferenza cando hai pouco pasto e o tema se pon cruel", xa que, aínda que as complementan na corte, fórzanos a que pasten o que hai polo tema do queixo e "aí si que se percibe unha subida das células somáticas, porque os mesmos glóbulos brancos en menos leite dan lugar a unha maior concentración".

ALIMENTACIÓN DE BAIXO CUSTO

O copropietario de Outeiro SC recoñece que o pastoreo lles deu un pouco de medo ao principio, xa que a facturación se reduce considerablemente con este sistema: "Cando recibimos a primeira nómina Ana asustouse e dixo: 'Nós imos vivir con isto?' Pois si, si que se pode. Pasamos a cobrar a metade, incluso algo menos, pero os gastos redúcense dunha maneira descomunal, co cal, a peor das xestións que fixemos desde que estamos en pastoreo é tan boa como a mellor en intensivo. As marxes de explotación non son menores, podo aseguralo. Noto o peto máis cheo, é tan simple como iso". ►

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
Tlfn: + 34 985 303 752
Info@easy-covering.com
www.easy-covering.com

Ao longo destes tres anos viviron un proceso de reaprendizaxe, no que xogou un papel fundamental o asesor Xan Pouliquen, que lles botou unha man en canto ao coñecemento das pradeiras, que variedades sementar e como facelas máis rendibles.

Cando o pasto abonda, as vacas de leite pastorean día e noite. Nesta época só entran ao establo para os muxidos e para comer o penso –tres quilos como máximo segundo a fase de lactación na que se atopan–, que lles subministran na sala mediante un dispensador para axilizar o proceso e reducir ao mínimo o tempo que están dentro.

Nas épocas nas que escasea a herba –desde finais de xullo ata finais de setembro– aliméntanas na corte. “Cando é así hai que mercar comida ou gas-tar ensilados. Cada vez ensilo menos ao non llelo dar ás vacas que producen para a queixería, pero as que non dan leite para as nosas elaboracións si que o seguen comendo”, aclara Ricardo.

Para secar as vacas métenas dentro cunha ración a base de palla ata que recollen o ubre. Logo volven para fóra ata uns días antes de parir, que ingresan nun lote de parto dentro da nave.

Nos últimos meses empezaron a facer secado selectivo. “Estamos deixando atrás os antibióticos que non cónpren”, afirma. Para levalo a cabo miran o histórico de cada vaca, se tivo mamite, en que teto... Incluso a algunha lle poñemos nun cuarto unha cánula e a outras non”. O pastoreo carrega algunha desvantaxe pola cuestión das moscas: “Sabes que vas perder algún teto de vez en cando, pero é un tema co que hai que convivir”.

▶ “A PEOR DAS XESTIÓNS QUE FIXEMOS DESDE QUE ESTAMOS EN PASTOREO É TAN BOA COMO A MELLOR EN INTENSIVO, ASÍ QUE ESTAMOS TRANQUILOS”



O leite das Jersey adoita superar o 5 % de graxa e aproxímase ao 4 % de proteína



Nesta época as vacas pastan día e noite

MANEXO DA RECRÍA

Ata a desteta, que lles fan arredor dos 60 días, as xatas permanecen en boxes individuais; logo agrúpanas en lotes dentro do establo e pasan a comer concentrado e herba seca *ad libitum* ata os cinco meses e medio. Desde esa idade raciónanlles o penso e continúan coa herba seca, ata que con dez meses as botan para fóra. A partir de aí o manexo é moi similar ao das vacas de produción; se hai pasto están todo o tempo fóra e, se coincide en época estival, son alimentadas no establo. Iso si, adoitan metelas na nave uns 15 días para facerlles a inseminación e desde que son diagnosticadas non volven entrar ata uns días antes do parto.

SUPERFICIE AGRÍCOLA

En Outeiro SC traballan trinta hectáreas. Vinte son pastoreables, aínda que oito delas están máis lonxe e só as apacentan nas épocas críticas. “Na primavera esas parcelas deixámolas para ensilar e para facer herba seca porque agora o crecemento vexetativo é grande. Despois, ao mellor a finais do verán, dámoslles unha quenda de pastoreo porque non merece a pena segalas, ou no outono, cando aquí empeza a escasear a herba, subimos a facelas”, explica o chantadino. As outras dez hectáreas están bastante máis afastadas –“nunca me movo coas vacas en lactación máis de dous quilómetros de ida e dous de volta”–, polo que unicamente as empregan para herba seca ou ensilado. ▶▶



O uso de maquinaria agrícola é mínimo: "Teño dous tractores que só utilizo para triturar algunha parcela que ten herba mala e para mover as cisternas da auga", comenta Ricardo. Por iso está pensando en vender algún dos apeiros que empregaba na súa etapa anterior, xa que incluso a campaña de ensilado da herba a teñen externalizada. "Hoxe a única máquina á que lle sacaría algo de partido sería un autocargador rotativo para, cando aperta moitísimo a calor, traerlles herba verde ás vacas para a quenda de día e telas dentro", di.

Os servizos agrícolas adoita prestárellos a cooperativa Aira, da que son socios. Así mesmo, ata hai pouco estaban integrados nunha CUMA que só tiña carro mesturador, pero en decembro déronse de baixa. "Non tiña sentido pagar a mensualidade, xa que practicamente un 70-80 % do ano non fago mestura", argumenta.

REPRODUCCIÓN

Como dicíamos antes, a gandería Outeiro atópase nun proceso de redución da recría, xa que co sistema en extensivo agardan que os animais lles duren bastantes máis anos. As primeiras doce Jersey introducíronas entre 2011 e 2012 en dous lotes e, desas, aínda teñen dez, tres preñadas do sétimo parto e sete do sexto. "Eu creo que estas vacas van facer por riba dos dez, non todas, loxicamente, pero si as máis lonxevas", asevera.

Tamén asegura que esta raza funciona moi ben no ámbito reprodutivo, aínda que nesta primeira etapa están aumentando o intervalo entre partos debido a outra razón: "Estou reprogramando as vacas para que pairan en dúas épocas, que é cando máis pasto hai, entre finais de agosto e primeiros de outubro, e despois en febreiro. Así compenso a calidade do leite todo o ano".

As xovencas practícanlles a primeira inseminación aos 13 meses e o resto inseminano 45-50 días despois de parir, dependendo, iso si, do momento no que lles interesa que teñan a cría. O carácter fértil das Jersey permítelles facer a reprodución unha vez ao mes. "A que non preña anda en celo; non tes problemas como coas frisonas, nas que hai un montón de celos silentes", manifesta o gandeiro chantadino.

Traballan maioritariamente con seme sexado, se ben para as repetidoras optan polo cruzamento industrial ou por seme convencional se consideran que o animal é moi bo.



► AS LIÑAS XENÉTICAS QUE MÁIS LLES GUSTAN SON A DANESA E A NEOZELANDESA, XA QUE "XERAN UNHA VACA CON MENOS TAMAÑO, QUE ACEPTA MELLOR OS DESPRAZAMENTOS, QUE TEN MELLORES PATAS E OS COMPOÑENTES DE SAÚDE MÁIS TRABALLADOS"

XENÉTICA

As primeiras Jersey trouxéronas de Dinamarca, o único país, conta Ricardo, de onde é viable traer un lote relativamente grande.

Utilizan seme americano e danés. A xenética americana dá lugar a animais un pouco máis grandes e máis leiteiros cós daneses, pero con menos calidades. "Digamos que se queda a medio camiño entre a xenética danesa e a frisona", aclara. Neste caso o que máis miran é a capa caseína, que sexa BB, e a beta caseína, que sexa A2A2. "Non vou poñer ningún animal que non teña iso, sexa de onde sexa. O da capa caseína BB é porque nos diferencia e nos dá un mellor rendemento queixeiro, e o A2A2 é porque as vacas milenarias tiñan esa beta caseína e entendemos que sempre vai ser mellor". Pero as liñas xenéticas que máis lles gustan son a danesa e a neozelandesa, xa que "xeran unha vaca con menos tamaño, que acepta mellor os desprazamentos, que ten mellores patas e os compoñentes de saúde máis traballados, sobre todo os de saúde do ubre".

Di Ricardo que conseguir seme americano é fácil, xa que o comercializan a maioría das casas que se dedican a iso; o tema cambia co danés, onde o mercado é moito máis reducido.

De momento en España non hai libro xenealóxico da raza Jersey, polo que tampouco existe un sistema de cualificación dos animais.

VENDA DO LEITE

A maior parte do leite véndenlla polo de agora á industria –uns 27.000 litros ao mes– para a súa transformación en queixo. Cobran un prezo base de 31 céntimos o quilo máis as calidades, que supoñen entre 8 e 9 céntimos, de xeito que as últimas nóminas superaron os 40 céntimos (impostos incluídos).

▶ OS QUEIXOS COMERCIALIZÁNSE EN TENDAS E CHACINERÍAS GOURMET, A DISTRIBUIDORES ESPECIALIZADOS E TAMÉN DIRECTAMENTE A QUEIXERÍAS, A RESTAURANTES E, ÁS VECES, AO CONSUMIDOR FINAL NA PROPIA QUEIXERÍA

AIRAS MONIZ: QUEIXOS CON ALMA

A queixería Airas Moniz é un proxecto empresarial no que participan Ana, Ricardo e outro socio, Xesús Mazaira, que se encarga da parte comercial.

Estes tres emprendedores chantadinos, aos que xa lles unía unha amizade previa, empezan a darlle forma a esta idea aló polo ano 2010 coa intención de facer algo diferente, artesán e con alto valor engadido a través do coidado da materia prima e a atención a cada detalle do proceso de principio a fin. Despois de varios anos madurando o proxecto, a queixería bota a andar en xaneiro de 2017.

Polo de pronto o volume de produción é pequeno. "Empregamos sobre 4.000 litros ao mes para as nosas elaboracións porque aínda estamos nun proceso de aprendizaxe. Agora mesmo dá para unha operaria e para pagar as amortizacións, e así imos tranquilos. [...] Temos un proxecto para facer máis cámaras de maduración, que non de ampliación, xa que o proxecto sería para traballar cunhas 35-40 vacas", conta Ricardo.

Os queixos que producen na actualidade estanos sacando ao redor das catro semanas, pero máis adiante o seu propósito é facer queixos de longa maduración (de seis meses, dun ano...), e para iso cómprelles volume de cámara.

Tres son as variedades que elaboran en Airas Moniz:

- **Terra.** Pasta branda de coagulación enzimática, cunha elaboración moi parecida á tradicional galega –batido e corte manual e sen prensar–, á que logo deixan que lle medren mofos na codia. Esta variedade foi premiada o ano pasado coa medalla de bronce no Salón Gourmet de Madrid.
- **Cithara.** Pasta prensada semicocida. Elabórase cun proceso no que, despois de callar e cortar, quéntase a callada, sóbese a uns 40 °C e despois moldéase e prénsase.
- **Savel.** Trátase dun queixo azul, unha coagulación mixta, ácido láctica e enzimática. Coagúlase a uns 26 °C,



Ana, Ricardo e Xesús, ao pé da queixería



A sala de maduración xa se lles está quedando pequena



De esquerda a dereita, as variedades Savel, Cithara e Terra

o proceso dura dous días e faise á man. O segundo día córtase a callada e moldéase para logo esperar a que lle saia o *penicillium roqueforti* na cámara de maduración.

Os nomes dos queixos foron elixidos en honor a Airas Moniz, un trovador chantadino do século XII que se supón que viviu na parroquia de San Salvador de Asma, precisamente onde está situada a queixería, á que decidiron nomear coma o poeta que un día pisou esas terras e que hoxe inspira as súas elaboracións. Por exemplo, Savel vén de Isabel, o nome da namorada do trovador, o cal descobre nun dos seus poemas.

Os queixos de Airas Moniz comercialízanse en tendas e chacinerías gourmet, a distribuidores especializados e tamén directamente a queixerías, a restaurantes e, ás veces, ao consumidor final na propia queixería.

Ana é a que está á fronte do proceso de elaboración e móstrase satisfeita coa boa aceptación que os seus produtos están tendo no mercado. "A nosa filosofía é facer queixos que se identifiquen coa zona, coa Ribeira Sacra, co que pastan as vacas, un pouco coma o viño co *terruño*, que todo o que hai arredor lles confira un carácter propio. Queremos que creen emocións e que se identifiquen co medio rural e cunha volta a unha vida sa e sostible. Que teñan alma", conclúe. ■