

AGRICULTURA

Asaja exige anticipación a la CHD para evitar la inundación de fincas **PÁGINA 3**

PATATA

Europa, Cuba y África avalan la calidad productiva de Santa Isabel **PÁGINAS 4 y 5**



Alberto García Torés con sus corderos en la sala de lactancia de su explotación ubicada en Olmedo (Valladolid). / M.C.

El ovino combate los patógenos

Olmedo La granja AGM desarrolla con Azucarera un ensayo en corderos lechales y ovejas de leche basado en el uso de prebióticos a partir de la remolacha como alternativa a los antibióticos / El proyecto pone en valor los subproductos derivados de este cultivo

MARISOL CALLEJA

España lidera actualmente la venta de antibióticos veterinarios en la Unión Europea. El uso de antimicrobianos en animales es en nuestro territorio muy superior al de países como Alemania o Francia, según la Agencia Europea del Medicamento. Un hecho preocupante y de salud pública ante la aparición de bacterias resistentes a estos fármacos, algunos de ellos utilizados también para nuestra medicina. Precisamente para preservar la salud humana, se trabaja en la reducción del uso de antibióticos en animales para

frenar las resistencias en personas.

El control del consumo de antibióticos es clave para las explotaciones ganaderas en un contexto complicado de escasos o mínimos márgenes para el ganadero, en el que cada vez se le exige producir más y tener menos bajas. La granja de desarrollo ovino AGM de Olmedo desarrolla actualmente, con Azucarera, un proyecto que tiene entre sus objetivos la reducción del uso de estos fármacos y el aumento de la inmunidad mediante la introducción en la alimentación animal de prebióticos naturales derivados de la remolacha. El reto, como apunta Alberto García Torés, em-

En la granja se estudia ya la octava paridera de este ensayo que concluye a finales de año

presario y dueño de la explotación, es dar «mayor valor» a los subproductos a partir de la remolacha, como es el caso de la pulpa o los fructooligosacáridos (FOS), que se obtienen a partir de la sacarosa.

La realidad es que el interés por

el uso de prebióticos ha crecido en los últimos años, principalmente fructooligosacáridos, para «estimular el desarrollo de los microorganismos presentes en el aparato digestivo», como alternativa a la administración de antibióticos y controlar así los trastornos de los animales. En este caso, el ensayo se está llevando a cabo en corderos lechales en lactancia maternizada y en ovejas de leche, alimentadas con pulpa de remolacha. Todo ello, con «buenas expectativas».

En el caso de los corderos en lactancia maternizada, el proyecto, que concluirá a finales de este año, contempla diez pruebas sobre unos

1.600 lechazos y más de seis mil mediciones de ganancia media diaria en la granja. En estos momentos, en la granja se estudia la octava paridera dividida en el grupo de control y el que recibe el prebiótico, un producto líquido con un contenido en fructooligosacáridos para mejorar la salud gastrointestinal de los animales (BetaFos 60 de Azucarera). Los dos grupos están integrados por ochenta corderos lechales de raza assaf, cada uno criados en lactancia artificial. Uno recibe el sustitutivo lácteo habitual, mientras que el otro es suplementado con entre 3 y 6 mililitros de BFOS por cada litro de leche maternizada.

GANADERÍA

Los animales son pesados semanalmente para ver las ganancias medias que se producen, y diez corderos de cada grupo se sacrifican a los 11 kg de peso vivo para el estudio de la canal por Itacyl.

No hay datos definitivos del estudio, aunque Alberto García asegura que, hasta ahora, se ha podido comprobar que el grupo que toma el prebiótico derivado de la remolacha «crece más rápido, engorda antes, tiene menos problemas sanitarios y consume menos leche», un «importante» beneficio para el ganadero. Y todo ello, «sin utilizar antibióticos». No hay que olvidar, como expone este profesional, que las primeras 48 horas son claves en los corderitos, ya que el número de bajas puede superar el 25%, especialmente en animales de un alto valor genético.

Según los datos del proyecto, los corderos que toman el prebiótico BetaFos necesitan «entre medio ki-

«El grupo que toma el prebiótico crece rápido, es más inmune y consume menos leche»

lo y un kilo menos de leche en polvo para generar los mismos kilos de carne», lo que supone un ahorro «de unos dos euros por cordero». Una cifra significativa en una granja como la de Alberto donde se crían 2.400 corderos. «El prebiótico, asegura, les hace más eficientes».

El reto ahora es «ajustar» las dosis por cada litro de leche para lograr los mejores resultados. De momento, el uso del prebiótico, según el ensayo, ofrece las siguientes conclusiones: «menos días de lactancia, menos consumo de leche por cordero, menos problemas gástricos, mejor adaptación al destete,

METODOLOGÍA EN LACTANCIA MATERNIZADA

● SEGÚN SEXO

	Unidades		Peso en Kg.		Media días en nodriza		Ganancias medias diarias	
	Control	Prebiótico	Control	Prebiótico	Control	Prebiótico	Control	Prebiótico
Macho	39	37	248,67	242,67	28	26	236 gr.	264 gr.
Hembra	43	41	269,57	283,96	34	33	182 gr.	215 gr.
Total	82	78	518,24	526,63	31	30	208 gr.	238 gr.

● SEGÚN DESTINO

	Unidades		Media días en nodriza		Ganancias medias diarias	
	Control	Prebiótico	Control	Prebiótico	Control	Prebiótico
Matadero	47	53	28	27	249 gr.	260 gr.
Destete	17	18	38	36	217 gr.	231 gr.
Bajas	5	2	15	30	18 gr.	58 gr.
Final ensayo	13	5	39	39	119 gr.	103 gr.

FUENTE: AGM.

EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN

eliminación del consumo de antibióticos y mejora sustancia de la inmunidad».

Por otra parte, desde el Itacyl, instituto que colabora en el proyecto y que se encarga de los estudios científicos, se ha constatado también que la inclusión de FOS en la leche maternizada para corderos lechales de raza assaf «mejoró significativamente la ganancia diaria de peso, que se incrementó de media un 10%, sin que se vieran afectados ninguno de los parámetros relacionados con la vida útil de la carne».

Alberto García destaca el valor del proyecto que une a una gran multinacional como Azucarera con un pequeño productor para «sacar beneficio a un cultivo estratégico en Castilla y León, como es la remolacha». Un proyecto que además se realiza fuera de los laboratorios y se traslada al día a día de la granja, lo que este profesional considera «fundamental» para las conclusiones finales de este ensayo que arranco en enero de 2017.

Para este ganadero, el sector primario «está sentenciado de muerte» en estos momentos «si continúa esta forma de producir». El consu-

midor quiere comprar barato, con más garantías sanitarias, y en este proceso, según Alberto, «el único que pierde margen es el ganadero». «Estamos en el low cost de los precios bajos en las granjas», lamenta este profesional del sector ovino, convencido de que hay que apoyar a los productores para mantener vivo el medio rural y su «patrimonio».

Algo difícil en un contexto de bajos precios en el que los ganaderos no cubren los costes de producción. El sector está obligado a ganar en dimensión para ser más productivo, entrando así en un círculo vicioso que le pone al límite de la rentabilidad, o por debajo en muchos casos. Según Alberto, actualmente se destruyen en España más de 300 granjas al año, un hecho para reflexionar.

El proyecto llevado a cabo con Azucarera profundiza en la relación del campo con el sector ganadero, a través de productos de la tierra con valor saludable para aumentar la rentabilidad.

Al estudio con los corderos lechales en lactancia se une el ensayo también que se está desarrollando en ovejas de leche y corderas-

sementales en reposición alimentadas con pulpa de remolacha y prebiótico. El objetivo es que el prebiótico ayude a los animales a estar en un mejor estado metabólico que favorecerá sus sistema inmunológico, o incluso «eliminará el consumo de antibióticos».

Además, con la pulpa de remolacha prensada en la ración diaria de las ovejas de ordeño se intenta aumentar la producción de leche por oveja y parto, y «mejorar» las cualidades saludables de la leche modificando su perfil. «Todo ello sin alterar las cualidades sensoriales ni de calidad de la leche», como destaca Alberto García. Hay que recordar que la pulpa de remolacha es una fibra altamente digerible procedente de la remolacha de azúcar. «Es básicamente lo que queda después de que el azúcar se extraiga de la remolacha azucarera».

En este caso, se contemplan cuatro pruebas en 2.200 ovejas, de las que ya se han realizado dos. Se establecen cuatro grupos: el de control, pulpa y prebiótico, pulpa sin prebiótico, y sin pulpa, objeto de análisis individuales de la composición de la leche (más de 35.000), mediciones de producción, análisis

de sangre y otros informes detallados. Actualmente, se desarrolla el tercer ensayo en la granja a unos 400 animales.

Según las pruebas realizadas hasta ahora, tal y como comenta Alberto García, las conclusiones son «positivas». Incorporar la pulpa de remolacha en la ración diaria ha logrado aumentar «hasta un 18%» la producción de leche, prolonga el periodo de lactación del animal, mejora la fertilidad de los animales. Por otra parte, aumenta la prolificidad y modifica el perfil lipídico de la leche.

El proyecto sigue su curso actualmente a la espera de los resultados definitivos que llegarán a finales de 2018. La idea es demostrar la connotación «beneficiosa» en la utilización de estos productos derivados de la remolacha, para que sirvan de «modelo» y puedan funcionar «en otras especies». Así lo cree este ganadero vallisoletano, innovador,

«Estamos en el low cost de los precios bajos en las granjas, hay que apoyar a los productores»

que ha convertido su granja de Olmedo en un laboratorio de ideas que traslada al manejo diario para producir lechazos y leche de oveja de raza assaf de una forma «eficaz» y «competitiva».

Su reto es abrir nuevos mercados ofreciendo diferentes líneas de producción de «alta calidad». Algo que exige, en su opinión, un proceso de investigación que permita desarrollar un producto con cualidades nutritivas diferentes a las del resto de la oferta del mercado. Es decir, seguir dando pasos para avanzar huyendo de un sector «acomodado».



Ovejas de la raza assaf objeto de estudio alimentándose. / M.C.



Una trabajadora ofreciendo el prebiótico a un cordero. / M.C.

Esteban Martínez: «Hay que anticiparse a los problemas, no esperar a que ocurran»

Inundaciones El presidente de Asaja Burgos espera que la Confederación Hidrográfica del Duero asuma o autorice la limpieza de cauces en los ríos Arlanzón, Ubierna u Odra para evitar la pérdida de cosechas en las parcelas afectadas

DIEGO SANTAMARÍA

Tras una campaña marcada por la «sequía extrema», el campo regional recibió con alegría las lluvias que a lo largo de las últimas semanas han devuelto la esperanza a los agricultores de cara a las próximas cosechas. Sin embargo, las abundantes precipitaciones en la provincia de Burgos han provocado el desbordamiento de ríos como el Arlanzón, Ubierna u Odra que han afectado a varias parcelas agrícolas en el entorno de Cavia, Celada del Camino e incluso Pampliega.

«La historia se repite cada cierto tiempo», lamenta el presidente de Asaja Burgos, Esteban Martínez. En su opinión, compartida por la ejecutiva autonómica, la Confederación Hidrográfica del Duero (CHD) debería actuar lo antes posible o, al menos, conceder permisos a los agricultores que sufren anegaciones en sus terrenos para acometer dichos trabajos. Por desgracia, «hasta que las cosas no ocurren y hasta que no se machaca no se interviene», apostilla a sabiendas de que «lo que hay que hacer es anticiparse a los problemas, no esperar a que ocurran».

Aparte de insistir en que la CHD debería mostrarse «más abierta» a la hora de conceder permisos a particulares, Martínez considera que el organismo de cuenca solo hace los deberes en aquellas zonas en las que existe una presión social previa. Sea como fuere, le parecería «perfecto» que, una vez facilitadas las autorizaciones, los agricultores

«Lo peor de todo es que ya no estamos en el momento de poder resembrar»

lleven a cabo los trabajos bajo la supervisión de técnicos de la Confederación para que indiquen «cómo hay que hacerlo». Por otro lado, recuerda que el profesional que se presta voluntario para intervenir por su cuenta en las cuencas de los ríos «harto hace», por lo que no entiende este tipo de restricciones.

A día de hoy, los únicos beneficiarios de esta clase de permisos son los ayuntamientos. «Con bastantes restricciones», eso sí, ya que existe un límite de metros «dependiendo

del tipo de río o de arroyo». Martínez sabe de lo que habla. Durante su etapa como alcalde de Los Balbases solicitó una autorización al organismo de cuenca para acometer la «limpieza del arroyo principal» del pueblo porque «se encharcaba y las fincas llenaban de agua». El problema es que la CHD les obligaba a trabajar por tramos, «uno sí, uno no» y así sucesivamente. La utilidad de esta actuación, a su juicio, fue más bien escasa. Así las cosas, desconoce si dicho imperativo obedece a un posible deterioro de la fauna. Lo único que tiene claro es que resulta «difícil de entender», máxime cuando en este tipo de situaciones los troncos que caen al río tras las grandes avenidas «hacen presa e impiden que el agua discurra como tiene que discurrir».

Por contra, el presidente provincial de Asaja destaca la intervención que la CHD llevó a cabo hace unos años en algunos tramos del Odra. A su parecer, «donde se ha hecho la limpieza estupendamente el río baja con normalidad», mientras que «en las zonas donde no se ha intervenido se sigue saliendo». Por lo tanto, reitera que «con las lluvias o con las riadas se podría hacer algo».

¿Hasta qué punto se verán afectadas las cosechas en aquellas parcelas afectadas por las inundacio-



Una finca agrícola completamente anegada en la provincia de Burgos. RAFAEL

nes? Todo depende del «tiempo que hayan estado debajo del agua». Por ejemplo, un cultivo que haya permanecido ocho días anegado «igual se salva». Sin embargo, si el plazo se amplía hasta las dos semanas «probablemente se haya echado a perder». Lo «peor» de todo, tal y como explica Martínez, es que «ya no estamos en el momento de

poderlo resembrar». Estas circunstancias, a principios de año, ofrecen la posibilidad de reaccionar a tiempo, pero ahora ya es tarde.

Tampoco hay que olvidar el problema añadido de los seguros. La gran mayoría de los agricultores han dado su correspondiente parte a Agroseguro. Y claro, el precio se incrementa considerablemente

al año siguiente. Por poner un ejemplo, una parcela de 180 hectáreas cuya cobertura ronda los 1.600 euros pasaría a costar 1.850 en la siguiente campaña «por haber dado un parte».

Salvando las distancias, Martínez señala que «te penalizan como en el seguro del coche». La diferencia, en este caso, es que «el agricul-

Aunque «el agricultor no es causante del problema», la «penalización va a su cargo»

tor no es el causante del problema» y nada puede hacer por evitarlo. Entretanto, desde la CHD «no se hace nada por solventar el problema». Por lo tanto, «al final la penalización va a cargo del agricultor», que además no recupera todo lo perdido porque «Agroseguro no te cubre el 100% de lo que ibas a cosechar». Y lo mismo ocurre con los conejos, que a lo largo de esta campaña se han extendido considerablemente por los campos de Castilla y León.

«La fauna salvaje la cuidan los agricultores»

«Algo es algo». Es la frase que mejor recoge el sentir de muchos agricultores burgaleses que se las ven y se las desean desde hace meses con la plaga de conejos que está poniendo en jaque numerosas zonas de cultivo en varias comunidades autónomas. Quien la pronuncia en esta ocasión es el presidente provincial de Asaja, Esteban Martínez, a la hora de valorar los permisos excepcionales concedidos por la Junta de Castilla y León para frenar el avance de una superpoblación que también ha encendido las alarmas en las obras del AVE en el tramo comprendido entre Palencia y Burgos.

Las reuniones de Asaja con responsables del Ministerio de Fomento y del Administrador de Infraestructuras Ferroviarias (Adif) para abordar el problema han acabado dando sus frutos. El viernes, Fomento reiteró su «compromiso» con la organización para «seguir trabajando en poner fin» a esta situación mediante la firma de un convenio con las consejerías de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural «con el objetivo de coordinar acciones

conjuntas destinadas a mitigar los daños provocados por esta especie cinegética». Adif, por su parte, prometió «incrementar la longitud de vallado que bordea las infraestructuras férreas» y «facilitar las autorizaciones para la caza con hurón».

Lo más importante, a fin de cuentas, es que tanto Adif como Fomento «han mostrado su inquietud ante el peligro que puede causar porque la mayoría de los conejos están en las vías de acceso o en los carriles de aceleración». De hecho, algunas de sus cuevas se ubican bajo el firme, con el consiguiente riesgo de «bache, accidente o corrimiento de asfalto».

Gracias a los permisos excepcionales la plaga se podrá regular. Martínez tiene claro que «la fauna salvaje la cuidan los agricultores», aunque al mismo tiempo advierte que los conejos, al menos este año, «no le dan respiro al cultivo». Es más, «alguno se está planteando levantar la finca y plantar pipas, pero como siga habiendo conejos, en cuanto comiencen a nacer adiós».



Madrigueras de conejo en una explotación agrícola en Tamarón. ECB

AGRICULTURA

Europa, Cuba y el norte de África certifican la calidad de la patata de siembra regional

Mercado La cooperativa Santa Isabel, a caballo entre Burgos y Palencia, exporta el 30% de su producción / Su alianza con Seyco y Culpaval garantiza unas producciones anuales de 11 millones de kilos / Los socios trabajan con 26 variedades

DIEGO SANTAMARÍA

Si algo tiene claro el vicepresidente de la cooperativa Santa Isabel, Daniel Bravo, es que «nos valoran más fuera que aquí». A los hechos se remite, ya que la demanda de patatas de siembra el extranjero se ha disparado en los últimos años. En su caso, el 30% de la producción anual se reparte entre Argelia, Albania, Armenia, Bélgica, Bosnia, Cuba, Francia, Italia y Portugal. El país caribeño fue el último fichaje. Apostó por el tubérculo español el año pasado, ya que hasta la fecha importaba desde «Holanda, Francia y Bélgica» ante la imposibilidad de autoabastecerse «por su clima».

La experiencia es cuanto menos curiosa. A los cubanos nadie les dan gato por liebre, pues «allí el labrador menos preparado es ingeniero». Y claro, juegan con la «ventaja» de que «no les vas a engañar con nada» porque analizan exhaustivamente el producto antes de cerrar el trato. Asimismo, Bravo asegura que «donde más se está vendiendo ahora mismo es en Argelia». Por ello, la cooperativa no descarta la posibilidad de ampliar sus exportaciones para que «aquí se pongan las pilas», ya que el mercado nacional es más «agresivo» debido a la inestabilidad de los precios, «irrisorios» y siempre sometidos a «dientes de sierra».

«A los cubanos no les engañas. Allí, el labrador menos preparado es ingeniero»

¿A qué se debe este fenómeno? Principalmente a la competencia desleal que ejercen países como Francia u Holanda, cuyos bajos precios amenazan con «hundirnos el mercado». Por poner un ejemplo, los franceses «venden ahora mismo patata de consumo en Madrid a 10 céntimos, casi lo que vale el porte, y allí las tienen a 50 o 60 céntimos». No queda otra que jugar en esas condiciones. Y aunque luego el consumidor paga una media de 1,15 euros por kilo, «no dejan ni siquiera el 10% al agricultor». Por contra, el vicepresidente de Santa Isabel precisa que «hay países en los que se ha



El vicepresidente de la cooperativa Santa Isabel, Daniel Bravo, muestra los últimos sacos con producciones de la campaña pasada. / FOTOS: ISRAEL L. MURILLO

estado vendiendo el kilo hasta por 3,8 euros, cuando aquí con la siembra no las vamos a cobrar ni a 20 céntimos».

El mercado «horizontal» en el extranjero, con «dos o tres céntimos de diferencia» de una campaña a otra, contrasta con el panorama español, en el que da la sensación de que uno está «jugando a la

lotería». El problema de la patata, según apunta Bravo, es que «como tengas tres años malos no sales del hoyo». Por ello, insiste en la necesidad de «repartir el dinero de las ventas» porque «cuando el campo no gana no se invierte, y la industria depende mucho del campo».

¿Que puede aportar la Interprofesional si finalmente sale adelan-

te? La «esperanza» está ahí, pero «como estamos tan heridos, parece que no vemos ni siquiera una medicación que nos cure». Es por ello que Bravo y sus compañeros se muestran algo «reacios» de entrada. Por eso se decantaron hace unos años por el mercado internacional, que ofrece un «dinero fijo» y «muy bien» pagado.

Precios aparte, Santa Isabel centra buena parte de sus esfuerzos en el I+D que el Gobierno regional abandonó tras la disolución de la Agrupación de Productores de Patata de Siembra de Castilla y León (Appacale). Bravo no solo lamenta que el Ejecutivo autonómico liquidase esta empresa pública «de la noche a la maña»



Bravo pasea por una de sus fincas, en Villaescobedo. Si todo va según lo previsto, la sementera arrancará después de la festividad de San Isidro.

na». También le duele el hecho de que «los agricultores invertimos mucho dinero y se fueron sin dejar rastro», tirando por tierra 25 años de investigación que la cooperativa retomó por su cuenta desde Cantabria para «ganar cuota de mercado».

El principal objetivo de estos trabajos es obtener variedades propias como Melibea, Negra Farinuda o Fina de Gredos. De lo que se trata es de cobrar royalties en vez de pagarlos, aunque hay algunas «libres» como Kennebec o Baraka con gran presencia en el mercado. Eso sí, Bravo apunta que «la que más solicitan los bares y restaurantes es la agria». En total, la cooperativa maneja actualmente 26 variedades.

Otro de los factores que han favorecido el crecimiento cuantitativo y cualitativo de Santa Isabel es su alianza con las cooperativas

La cooperativa apuesta por el I+D que la Junta abandonó tras el cierre de Appacale

Culpaval (Aguilar de Campoo) y Seyco -con almacenes en Villarcayo, Quincoces de Yuso y Aguilar- para gestionar la venta de sus patatas de siembra. Entre las tres su-

man unas producciones anuales cercanas a los 11 millones de kilos, de los que 5,5 provienen de Santa Isabel. En cuanto a superficie, la cooperativa de Bravo acapara 450 de las 1000 hectáreas que atesoran los tres grupos.

En estos momentos, los agricultores de la zona (Valle de Valdelucio, Valle del Tozo y el norte de Palencia) se preparan para las siembras, que por lo general arrancan «a mediados de mayo». Es lo que tiene el microclima de un territorio que se desmarca del calendario regional. Por poder se podría haber sembrado ya, pero la patata «se queda parada» hasta que «la tierra no tiene un poco de calor». Además, «te expones a que venga una lluvia fuerte y la apedree».

Lo suyo sería empezar la sementera «después de San Isidro», aunque tampoco sería raro que el tiempo retrase el inicio de la campaña hasta «junio o julio». Sea como fuere, el proceso posterior se agiliza gracias al riego, «asegurado» para todos los socios gracias a «sus balsas o sus comunidades de regantes». Eso sí, advierte que «cuanto más tarde siembres más problemas vas a tener a la hora de sacarlas porque se te echa el invierno encima». Por lo tanto, la recolección comienza «a finales de septiembre» y suele terminar «a finales de octubre».

Bravo, oriundo de Villaescobedo, no duda en calificar su zona como la «Siberia de España». Ahora mismo, la gran mayoría de los

agricultores realizan labores en las tierras, pero el acceso a las fincas se ha complicado por las abundantes lluvias de las últimas semanas. Sin embargo, ese microclima también juega en su favor. Ocurrió con el cereal durante la última campaña, que se saldó con una «cosecha excelente» cuya producción media rondó los 4.000 kilos pese a que el pedrisco afectó a muchas parcelas, causando en algunas de ellas daños hasta en el 56% de su superficie.

Si algo caracteriza a Santa Isabel es que «no se tira nada». Toda la patata se almacena y clasifica antes de su distribución. Los controles de calidad son marca de la casa, tanto en siembra como en consumo.

Precios de productos agrarios y ganaderos // Cotizaciones al cierre: 27 de abril 2018



CEREALES

Trigo tipo III	171€/tonelada	Precio anterior: 177
Cebada dos carreras	167€/tonelada	Precio anterior: 172

PORCINO CEBADO

Selecto	1,168€/kg.	Precio anterior: 1,168
Normal	1,156€/kg.	Precio anterior: 1,156
Graso	1,144€/kg.	Precio anterior: 1,144
Cerdas desvieje	0,570€/kg.	Precio anterior: 0,570

LECHONES

Lechón tipo Lerma	46€/unidad	Precio anterior: 50
-------------------	------------	---------------------

GANADO VACUNO

Terneras carne blanca	4,80€/kg.	Precio anterior: 4,80
Terneras carne rosada	3,80€/kg.	Precio anterior: 3,80
Añojos extra	3,70€/kg.	Precio anterior: 3,70
Añojos primera	3,10€/kg.	Precio anterior: 3,10
Añojos corriente	2,40€/kg.	Precio anterior: 2,40
Vacas extra	3,00€/kg.	Precio anterior: 3,00
Vacas primera	2,50 €/kg.	Precio anterior: 2,50
Vacas segunda	2,00 €/kg.	Precio anterior: 2,00
Vacas industria	1,56 €/kg.	Precio anterior: 1,56



SECTOR AVÍCOLA

M.C.

Aunque la historia de estas aves únicas plantea algunos interrogantes, el origen de las gallinas mapuche o araucanas se sitúa en la zona sur de Chile y Argentina. Se asegura que provienen de la unión de dos razas, la *collonca* y la *quetra*, consideradas exóticas por poner huevos de color azul o azul verdoso. Una característica por la que se las suele denominar como las gallinas de los huevos de Pascua, aunque el color es mucho menos intenso.

Las mapuche no son habituales en las granjas de Castilla y León. De hecho, Justi Villanueva y Tomás Regatos gestionan actualmente la que se considera única explotación con animales de esta raza en la Comunidad, al menos, de esta dimensión. Hace cuatro años, cuando empezó la crisis, regresaron a Hinojosa de Duero (Salamanca), el pueblo natal de Tomás, e iniciaron allí una nueva andadura después de vivir 26 en la capital de España. Decidieron dar entonces un «cambio radical» a su vida en un entorno rural.

No tenían nada pensado, más allá del interés por emprender algún tipo de actividad en este municipio inmerso en el Parque Natural Arribes del Duero, con futuro. Los inicios no fueron fáciles. De hecho, Justi reconoce que volver al pueblo le supuso inicialmente un «trauma». Tomás logró una licencia de taxi rural, y las gallinas vinieron después, investigando en Internet y curioseando en el ordenador en las horas muertas. Fue entonces cuando apostaron por explotar un negocio «diferenciado» y con un producto «único», con posibilidades reales a medio y largo plazo.

La aventura comenzó con cinco pollitos que supusieron el empuje para crear después las instalaciones con las que ahora cuentan en Hinojosa. No fue hasta finales del año 2015 cuando les adjudicaron el código de explotación y, concretamente, el sanitario, el trámite que sufrió más retrasos.

Actualmente, cuentan con 200 gallinas de pura raza, es decir, «auténticas mapuches» de huevos azules, como destaca Justi. Así se las conoce en el mercado. Son gallinas caracterizadas porque no tienen cola ni cresta, poseen patas de color oliva más cortas y 'aretes' singulares como un rasgo único y diferente.

La prioridad de estos productores



Tomás Regatos y Justi Villanueva muestran los huevos de sus gallinas mapuches o araucanas en su explotación. / E.M.

Las gallinas de los huevos 'reales'

Salamanca Justi Villanueva y Tomás Regatos gestionan una granja con 200 gallinas mapuche o araucanas conocidas por sus huevos de tono azul

res es que los animales vivan de forma natural, por eso se crían en libertad, y su alimentación está basada en productos naturales (cereales como trigo, avena, cebada o soja). Son gallinas camperas, algo que destacan frente a otros sistemas de producción. La explotación cuenta también con unos 40 gallos, uno por cada cinco gallinas, ejemplares que tienen como rasgo diferencial su «triple cresta».

Sin duda, el color de los huevos

«Los animales se crían en libertad y son alimentados con productos naturales»

de las mapuche, azul verdoso o azul celeste claro, que se produce por un componente genético debido a una enzima que se segrega y que transforma la hemoglobina en biliverdina, es el distinto más llamativo de estas exóticas gallinas. Justi explica cómo el color se intensifica más cuando la gallina pone menos huevos.

Lo habitual, como explica esta emprendedora, natural de Ponferrada, es que las mapuche pongan entre 150 y 170 huevos al

año, con épocas en las que se facilita la puesta, como ocurre en verano. Su peso medio oscila en torno a los 55 gramos, menos que un huevo de otras razas.

La explotación de Justi y Tomás, única en la Comunidad, representa a una raza aún poco conocida en nuestro territorio y que está presente en países como Australia, Estados Unidos, Inglaterra, Canadá, Alemania o Japón.

Al distintivo del color, se unen además las características de los huevos de la gallina araucana que tienen menos clara, una yema más grande y anaranjada, mientras su cáscara es «más gruesa» que la de una gallina común. Un elemento, que como explican estos productores, hace que el huevo se mantenga «más tiempo fresco». Junto al color que despierta el interés de los consumidores, Justi y Tomás ponen en valor las propiedades del producto que comercializan. «Está indicado para deportistas ya que tienen una alta concentración de proteínas y un importante contenido en carotenos».

Estos productores venden sus productos por Internet. Los pedidos llegan a través de mail o wasap y, a través de mensajería, se envían a toda España con un servicio 24 horas. La oferta incluye huevos para consumo y huevos fértiles, que se ofrecen de la misma forma.

Aunque no hay un estudio sobre el perfil del consumidor que demanda estos productos, Justi asegura que tiende a ser gente joven y deportista que apuesta por «comer sano». Se impone la tendencia a favor de los alimentos saludables y naturales que cada vez tienen mayor demanda en el mercado.

Entre los clientes de estos productores salmantinos se encuentran, además de las peticiones individuales, una huería de Cornellá (Cataluña) y el supermercado del pueblo. Hay que tener en cuenta que al tratarse de un huevo con un precio mayor «tampoco se puede acoplar en todos los sectores». El negocio avanza paso a paso. De momento, Justi y Tomás aspiran a «amortizar» toda la inversión realizada. Un desembolso que califican como «considerable» para poner todas las instalaciones «a punto».

El trabajo de Tomás como conductor de una licencia de taxi rural ayuda a complementar los ingresos de este negocio singular en el que la demanda «sube» día a día. «El que prueba, repite, la

gente lo que quiere es comer calidad y sano, aunque el huevo sea algo más caro», subraya esta profesional.

El negocio avanza y la explotación afronta los exhaustivos controles que recibe periódicamente y con los que estos emprendedores están de acuerdo para mejorar. Entre los planes de futuro de Justo y Tomás está ampliar el número de gallinas, «quizás llegar a las 400» en la granja, si se confirma la tendencia ascendente.

Justo no se arrepiente de la decisión tomada hace ahora cuatro años. Asegura que son gente «casera» y «tranquila» y que en Hinojosa de Duero se «vive bien». Por otra parte, Internet les conecta con el resto del mundo y con sus demandas, que no les son ajenos. A través de su web llegan «a todos los sitios».

En esa búsqueda por los negocios singulares y los productos únicos, la granja de Justo y Tomás cuenta también con otra raza exótica en su explotación que se une a las Mapuche. Se trata de las gallinas Ayam Cemani, caracterizadas por su color negro en todas las partes del animal (piel, pico, plumas, patas), incluido su interior.

Esta raza se originó, según los expertos, en la Isla de Java (Indonesia). Tal y como explica

Justo, tuvieron que ir hasta Hamburgo (Alemania) para hacerse con los quince animales de esta raza que poseen ahora.

Lo «llamativo» es su tonalidad oscura a partir de «una característica genérica conocida como 'fibromeniosis', que promueve la proliferación de células de pigmentación negras. «Es un capricho de mi marido», comenta Justo, que recuerda que la Ayam Cemani es una de las gallinas más caras del mundo. De hecho, aunque su presencia en la granja tiene, por el momento, un carácter simbólico, reconocen que han vendido algún ejemplar por su exotismo.

La actividad en esta granja continúa en una de las épocas de mayor actividad del año con la dedicación de estos dos emprendedores, que han apostado por el medio rural en un entorno único. Justo y Tomás, taxista rural y ganadero, se reparten las tareas del día a día. «Cada uno se especializa en lo suyo», afirma Justo, que suele encargarse de los pedidos y de la atención al público.

Hinojosa de Duero les ha permitido salir de la gran urbe y de la «saturación» que conlleva. Son pequeños emprendedores con un negocio único que aspira a crecer en un sector que depende del mercado.



Animales en los establos de una explotación. / UNIPROCA

Aumenta la demanda de leche en polvo de cabra

Exportación Uniproca afirma que hay lista de espera de pedidos para alimentación infantil / En tres meses se han enviado a China unas 100 toneladas

EXOTISMO AVÍCOLA

AYAM CEMANI

➤ Es una de las gallinas más caras del mundo por su exotismo y su singularidad. Es conocida por su color completamente negro en todas las partes del animal, incluido el interior. Es negra su piel, el plumaje, la cara, la cresta y sus órganos internos.

➤ La gallina pone huevos de color crema. Los expertos señalan que no empollan sus huevos, por lo que el único modo de desarrollarlos es mediante su incubación.

ARAUCANAS

➤ Son originarias del sur de Chile y Argentina. La gallina araucana o mapuche es fruto de la unión de dos razas: la *collonca*, cuya característica es la falta de cola y la puesta de huevos azul verdoso, y la *quetra*, reconocida por sus aretes, como un hecho diferencial.

➤ Las mapuche ponen entre 150 y 170 huevos al año, menos que una gallina común. Su yema tiene un color anaranjado intenso y una cáscara más gruesa. Se destaca su sabor y propiedades, con altos niveles de proteína y carotenos adecuado para dietas saludables y para deportistas.

➤ La granja de Hinojosa de Duero (Salamanca) cuenta con 200 gallinas auténticas mapuche y quince de la raza Ayam Cemani. Vende huevos fértiles y de consumo a través de wasap y mail, con un sistema de mensajería de 24 horas.



M.C.

Sube la demanda de leche en polvo de cabra para alimentación infantil. En los últimos tres meses, la Unión de Productores de Caprino (Uniproca) ha recibido una «cascada» de pedidos de más de 1.000 toneladas hasta el mes de octubre. Hay que recordar que la cooperativa era homologada en el mes de febrero por parte del Gobierno chino para la exportación directa de este producto de 'calidad premium'.

Un ritmo que confirma su presidente, José Manuel Sanz, que subraya la importante lista de espera abierta en este momento. Las entregas son constantes. Cada quince días, aproximadamente, sale un contenedor al exterior, lo que representa unas 100 toneladas durante los meses de febrero, marzo y abril, principalmente a China, aunque se prevé que el «despegue fuerte» en los contratos llegue en el año 2019.

La fábrica de secado de leche de cabra ubicada en Talavera de la Reina, en Toledo, está trabajando en dos turnos, a un ritmo de unos 9.000 kilos de polvo de leche de cabra por día, según el responsable de Uniproca. La cooperativa, con 700 socios a nivel nacional, de ellos un 20% proceden de Castilla y León, sigue atendiendo al mismo tiempo los contratos formalizados para leche líquida. La realidad, como indican desde la

sociedad, es que «hay más pedidos que fabricación», lo que esperan corregir de forma progresiva.

Uniproca es en estos momentos la primera cooperativa española con un proyecto industrial de leche de cabra homologada por el gobierno chino. Sanz destaca, en este caso, la apuesta incrementar el valor añadido en un contexto de precios «catastrófico», por debajo de los costes de producción.

La cooperativa de caprino está recibiendo peticiones de todo el mundo, además de China. Ya han llegado pedidos desde Chile, Canadá, Lituania o la República Checa. La exportación de la leche en polvo de cabra se destina en esos países para alimentación infantil, uno de los mercados más exigentes hoy en día en cuanto a parámetros de calidad se refiere. La leche para niños y bebés es «el top de las leches» con certificaciones «exhaustivas», como destaca el presidente de Uniproca.

La leche en polvo de cabra es demandada también en España, aunque, en este caso, el destino no es para un uso infantil, sino que se utiliza para repostería, pastelería e incluso cosmética, concretamente para la elaboración de cremas y jabones, como explican desde la sociedad. La torre de secado de Uniproca es actualmente la única que se encuentra hoy en día en España en manos del sector primario.

Uniproca sigue trabajando con sus socios para avanzar. Entre sus

retos a medio y largo plazo está continuar con la comercialización de productos con valor añadido, afianzar al cliente tradicional, incrementar la calidad y verificar los procesos de producción con todas las certificaciones.

Todo ello en un escenario «difícil», con los precios de la leche líquida de cabra «cada vez más bajas», y con la amenaza de se cierre sobre un sector que, como subraya el presidente de Uniproca, «sigue cerrando ganaderías».

Desde esta cooperativa apuestan por una urgente regularización, por eso lamentan la actitud de la administración, y que «nadie quiera ponerle el cascabel al gato».

La cooperativa reitera su denuncia de «fraude» en el etiquetado, en relación a la existencia en los lineales de quesos de mezcla con un porcentaje de leche de vaca superior al que estipula, debido a los precios bajos. Es por este motivo por el que insisten en que se controle este aspecto y se lleven a cabo las analíticas pertinentes para evitar que los consumidores «sean engañados».

Por otra parte, no entienden que el posicionamiento en estos lineales, con precios «ridículos», llegue a costa de «la muerte y desaparición de los ganaderos españoles y de su ruina». Es decir, la competitividad en el mercado llega, según el presidente de la cooperativa Uniproca, «a costa de los ganaderos».

APICULTURA



Los apicultores apoyan la medida al considerar que la eliminación de estos insecticidas podría repercutir positivamente en la producción de miel. / ECB

El campo y las abejas buscan alternativas para convivir en paz

Neonicotinoides Apicultores y ecologistas celebran la prohibición de estos tres insecticidas por parte de la UE mientras las Opas analizan las posibles consecuencias para cultivos estratégicos en la Comunidad

DIEGO SANTAMARÍA

El debate está servido. La reciente prohibición de tres insecticidas neonicotinoides (clotianidina, imidacloprid y tiameotaxam) por parte de la Unión Europea para garantizar la supervivencia de las abejas resucita viejos conflictos de intereses intersectoriales que requieren la búsqueda de alternativas capaces de contentar a apicultores y agricultores. Los primeros, en sintonía el movimiento ecologista, celebran la decisión habida cuenta de los estudios que desde hace años alertan sobre los riesgos de mortandad latentes al dañar severamente el sistema nervioso central de los polinizadores. Los segundos, por su parte, consideran que la normativa comunitaria conllevará un «sobrecoste» ante la necesidad de adquirir otros productos químicos necesarios para mantener los índices productivos de cultivos estratégicos en Castilla y León como la patata o la remolacha.

«Todo lo que suponga un beneficio para las abejas bienvenido sea», sostiene Yolanda Martínez, vicepresidente de la Asociación Provincial de Apicultores Burgaleses. No obstante, recuerda que los tres insecticidas podrán seguir aplicándose en invernaderos, donde «hay otros insectos que también son polinizado-

res» como los «abejorros». En su opinión, la prohibición debería ser «total», aunque «está muy bien que se vayan dando cuenta de todos los problemas que tienen las abejas».

También acoge «positivamente» la noticia el técnico apícola y coordinador general de la Unión de Campesinos de Castilla y León (UCCL) en Zamora, Enrique Cortés. De entrada, señala que se trata de una «reivindicación» que «ya venía de años atrás» y que ayuda a «ir quitando de en medio peligros que tenemos para la apicultura». Sin embargo, no cree que las cosas sean blancas o negras en este caso, máxime cuando el «ma-

yor caballo de batalla» del sector es la varroa, ya que «realmente es el origen de todos nuestros males».

Tanto él como sus compañeros del sindicato se muestran «bastante críticos» con las campañas que «hablan de la mortandad de las abejas relacionándola directamente con los neonicotinoides». Según se experimenta, los elevados índices actuales -en torno al 50%- obedecen fundamentalmente a la presencia de este peligroso ácaro que, por desgracia, carece de controles eficaces para eliminar su presencia. Por ello, insiste en que lo más importante es combatir a «nuestro principal ene-

migo» para «hacer una apicultura mucho más viable», de ahí la necesidad de «más investigación y más apoyo» desde las administraciones.

Obviamente, Cortés es consciente de que los neonicotinoides afectan a las abejas, aunque precisa que

Enrique Cortés (UCCL) precisa que las colmenas sanas tienen «capacidad de sobrevivir»

Un año «nefasto» con menos floración a la vista

El invierno está siendo «demasiado largo» para los apicultores. El «tremendo» frío que azota a la Comunidad impide la salida de las abejas. Lo corrobora Yolanda Martínez, que este año ha perdido 115 colmenas. No le queda más remedio que «reponer todas las pérdidas» con la consiguiente pérdida de miel porque «debilitamos las que tenemos». Así las cosas, confía en que el verano resulte propicio para una pequeña remontada.

También lo espera Enrique Cortés, quien prevé un descenso de entre «un 40 o 50%» por culpa de la sequía que el año pasado afectó a «muchos montes bajos» que «se están regenerando para florecer el año que viene».



Colmenas en pleno invierno en la localidad burgalesa de Espinosa de los Monteros. / IICAL

las colmenas sanas o «con muy poca infección de varroa» poseen la «capacidad de sobrevivir» a estos tratamientos. Por lo tanto, en estos casos «la tasa de mortandad no es tan importante». Ahora bien, tampoco se le escapa que los tres pesticidas «afectan al sistema neuronal» de las abejas y «son muy fuertes».

De lo que se trata, a su juicio, es de equilibrar la balanza entre la apicultura y el resto del campo. Se muestra partidario de «buscar la convivencia de la mejor manera posible», pues «no puedes posicionarte únicamente en favor de un sector dejando de lado a otro». Para ello, resulta imprescindible «volver a formar ese círculo en el que unos somos las materias primas de otros». El problema es que los agricultores deberán soportar un coste «más elevado» a la hora de adquirir productos fitosanitarios que no interfieran con la supervivencia de los polinizadores. Así pues, la solución que plantea UCCL es que «la Administración (...) tenga esto en cuenta y apoye a los agricultores».

También reclama «soluciones» la Alianza UPA-COAG, cuya preocupación se centra en la «repercusión negativa» de esta norma comunitaria sobre el cultivo de remolacha. En este sentido, la organización no solo aborda el problema de los sobrecostes, sino que también remarca el posible «efecto contrario» ante la necesidad de «realizar varios tratamientos distintos para controlar los insectos». Partiendo de lo «discutible» que pueda resultar esta decisión, el sindicato ha solicitado al Ministerio de Agricultura que «reconsidere su posición» y solicite a Bruselas una «excepcionalidad» para un cultivo que «juega un importante papel en Castilla y León desde el punto de vista socioeconómico».

Como era de esperar, los grupos ecologistas aplaudieron la votación y el apoyo de España a la prohibición. El portavoz de la campaña de agricultura de Greenpeace, Luis Ferrerim, aseguró que la decisión constituye un «paso fundamental» hacia un modelo agrícola «sostenible» que requiere «lo antes posible» la publicación del Plan de Acción Nacional para la Protección de Polinizadores. Entretanto, Ecologistas en Acción calificó el resultado de la votación de «gran noticia para las abejas y para la biodiversidad».