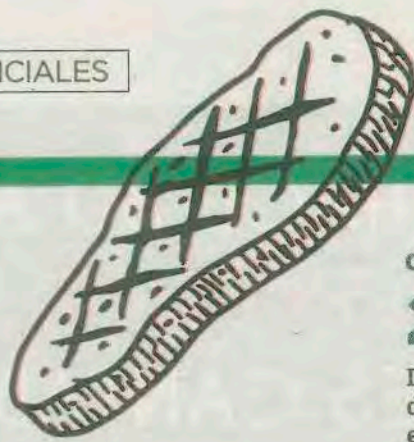


CARNE

Ganaderías

# Riqueza

Contribuyen a fijar la población rural y son un elemento de cohesión social.



Cadena agroalimentaria

# 2 millones

De personas viven de la producción cárnica en España.

Modelo europeo

# Control

Es el más estricto y regulado del mundo por las exigencias que aplica a las producciones.



ALICIA DEL CASTILLO

El sector de la carne es un motor estratégico para la región pero su importancia va más allá del papel económico. Las ganaderías que suministran la carne a las empresas se encuentran en el medio rural, donde no solo evitan el despoblamiento fijando población rural, generan riqueza y ejercen como elemento de cohesión social y gestión del territorio.

Los sectores de producción ganadera, de transformación, elaboración y comercialización de productos cárnicos, son unos de los considerados 'esenciales' para abastecer a la población de productos básicos a través del pequeño comercio y de las grandes cadenas de distribución.

La cadena agroalimentaria está siendo un pilar fundamental en la crisis provocada por el Covid-19, con el sector cárnico a la cabeza, que además es estratégico para la

## Un producto tan básico como necesario

**Líderes.** El sector cárnico, a la cabeza de la cadena agroalimentaria, reafirma su compromiso con el consumidor

economía. La actividad no ha cesado para los más de 2 millones de personas que viven de la ganadería y de la producción de carne, y tampoco se ha visto afectado el

más alto grado de compromiso con el consumidor final, que ha seguido adquiriendo productos de calidad y seguros, bajo los máximos estándares de bienestar animal y

medioambientales, tal y como exige el Modelo Europeo de Producción, el más estricto y regulado del mundo en cuanto a controles oficiales, auditorías externas y autocontrol de las producciones.

Ganaderías y empresas de transformación de todo el país han generando en estos dos meses unas 130.000 toneladas semanales de carne y unas 20.000 toneladas de productos cárnicos para abastecer a grandes superficies de alimentación, comercios y carnicerías como la de Pepín, en Ampuero. Un negocio familiar, regentado por los hermanos Jon y Nagore Machín, que se abastece con reses que crían ellos mismos en el Valle de Villaverde y en Carranza, alimentados con los piensos naturales que elabora su padre, Rafael Machín. «Nuestro potencial cliente es el consumo doméstico y estamos trabajando bastante bien. Se nota que come más gente en casa. Hay demanda de carne de guisar, ternera picada, de ca-

aranberry®



Arándanos cultivados con mimo  
www.aranberry.com



el andral  
GRANJA OBRADOR



Grupo de Acción Costera Oriental de Cantabria



"MANADAS"

RUIZ GÓMEZ  
CARNE ECOLÓGICA DE CANTABRIA

COMERCIAL HOZNAYO

PRODUCTOS ZOOSANITARIOS - FITOSANITARIOS

Soluciones para la ganadería y la agricultura

Ctra. Bilbao, s/n, bajo - HOZNAYO (Cantabria)  
Teléf. 942 52 43 68 - Fax 942 52 44 25 - email comercialhoznayo@gmail.com



La carne de vaca tudanca es una de las joyas gastronómicas de la región. J. ROSENDO

Consumo

**130.000**

Son las toneladas semanales que han generado las carnicerías españolas.

Servicios

**1.800**

Son los socios que integran la cooperativa Agrocantabria.

Stock disponible

**Producto**

Cantabria tiene necesidad de dar salida a piezas de gran valor añadido para la hostelería.

rrilleras, manos de cerdo, callos... El vacuno se está vendiendo muy bien –también el cerdo–, hemos tenido que matar dos terneras más porque nos quedábamos sin ello». Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el consumo de carne de vacuno ha crecido en un 21%; en un 18,6% el cerdo y en un 17% el pollo.

**Salvar el producto local**

Desde Agrocantabria, Jacobo Alonso, director técnico de la cooperativa, señala la importante labor que está realizando un sector tan estratégico que a pesar de no haber visto interrumpida su actividad, no está exento de retos como concienciar a la población sobre la importancia de consumir producto local. «Uno de los grandes desafíos a los que nos hemos enfrentado últimamente ha sido dar servicio a nuestros 1.800 socios que no han podido parar y lógicamente necesitan suministro de piensos, forrajes,

mantenimiento y reparación de maquinaria, así como los trámites del día a día... Hemos tenido que adaptar nuestra actividad a su ritmo y cumpliendo con todas las imposiciones».

Un aspecto que preocupa en especial es dar salida al producto que tradicionalmente iba destinado a la hostelería. «En estos momentos la región tiene acumulado un stock importante de piezas de gran valor añadido, vaca gorda, añojo cebado, cabritos, corderos, embutidos curados, etc. Afortunadamente hemos encontrado una solución para ello. En colaboración con las cooperativas Valles Unidos del Asón y Riuñada Comillas, vamos a adquirir –con el dinero que nos han concedido a través de la subvención del Gobierno de Cantabria–, los productos cárnicos y aquellos procedentes de los excedentes de producción de pequeños productores agroalimentarios, que se inscriban en la plataforma Mer-

Cantabria, de la Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (Odeca), para después hacérselo llegar al Banco de Alimentos, Cocina Económica y otros comedores sociales».

El canal Horeca es precisamente el principal aliado del sector cárnico y numerosas empresas cántabras le destinan buena parte de su producción. Es el caso de Carnicerías Quintana, en Cabezón de la Sal, donde la tudanca es el producto estrella que demandan muchos restaurantes, «el 60% de nuestros clientes», según afirma el ganadero Manuel Quintana.

También Camarsa, en Revilla de Camargo, especializada en despiece y venta al por mayor de vacuno y otras carnes, ha sufrido el cierre de hostelería, comedores de colegios, fábricas... «El 80% de nuestra producción es para ellos», asegura Pedro Díaz, gerente de la empresa, que también suministra a carnicerías propias y en supermercados.

• LA CALIDAD TIENE UN NOMBRE •  
**Carnicerías & Cárnicas**  
  
VILLACARRIEDO • VEGA DE PAS

ALQUITARA DE ORO 2015  
  
**MARIANO CAMACHO**  
AGUARDIENTE DE DRUJO

**BEHETRÍA DE CIEZA**  
EN LAS MEJORES MESAS DE CANTABRIA

**cántabra de turba**  
S. Coop. Ltda.

**La Abuela María ANCHOAS**  
Santoña

**Bodega TEJEA Verde**

**La Pasiega de Peña Pelada**