

AgroCantabria. Una inversión por la carne IGP de Cantabria

Jacobo Alonso. El director general de la principal cooperativa de ganaderos cree que la ampliación de la sala de despiece de Guarnizo permitirá crecer en la promoción y comercialización del sello de calidad



Jacobo Alonso, delante de varias canales de vacuno. FOTOS: MARÍA GIL

JOSÉ LUIS PÉREZ

Jacobo Alonso, director general de la principal cooperativa del sector primario de la región, AgroCantabria, que reúne a 1.800 socios y a más de 800 ganaderos en activo, junto con el presidente del consejo rector, José Ángel Pereda, son unos firmes defensores de que el futuro del medio rural de la región pasa por la competitividad y por la calidad puesta al alcance del cliente final en forma de productos agroalimentarios diferenciados. Y en esta línea, una de las estrategias perfectamente definidas por esta dinámica cooperativa pasa por fortalecer la imagen y la comercialización de la carne de Cantabria, especialmente aquella que está avalada por el sello de garantía europeo Indicación Geográfica Protegida (IGP).

En este contexto hay que situar la ampliación de la sala de despiece para carne vacuno que tiene AgroCantabria en Guarnizo, cuya inauguración tuvo lugar la semana pasada con presencia del consejero de Desarrollo Rural del Gobierno de Cantabria, Guillermo Blanco. La reestructuración de las instalaciones ha sido integral, doblando su superficie hasta alcanzar algo más de 800 m² e incorporando nueva y moderna maquinaria, a partir de una inversión de algo más de 700.000 euros.

«Hemos introducido nuevas líneas de producto final para mejorar la durabilidad de un producto de alta calidad que ya tenemos con el IGP Carne de Cantabria y con la vaca vieja madurada», señala Jacobo Alonso, quien proyecta su gran ilusión y confianza en este proyecto. Y añade: «Cabe destacar que hemos incorporado un sistema de envasado 'skin', que consigue el vacío y multiplica la vida útil del producto porcionado por tres con respecto a la atmósfera protectora. Esto, por ejemplo, nos permite pasar en el caso de

un entrecot, de una vida útil de 6 a 21 días, lo que nos ofrece más oportunidades para exportar la carne de Cantabria a otros países. Algo que ahora es puntual pero a lo que no tenemos que renunciar. En nuestro caso ya tenemos un acuerdo con Hapy Ibérica y cada semana cuatro animales con IGP salen de España a Francia o a las Islas Reunión».

Alto Valor Natural

Pero, AgroCantabria, en colaboración de otros actores del sector como pueda ser la citada empresa Hapy Ibérica o Afteca (Asociación para el fomento de cebo de terneros de Cantabria), quiere ir más allá y ahora el empeño está puesto en crear la marca 'Alto Valor Natural', que permita al consumidor identificar con esta certificación a los animales, que además de tener la IGP, han sido criados en una zona de alto valor natural. Esto, a juicio de Alonso, contribuye a fijar población en el medio rural.

También está AgroCantabria inmersa en el certificado de las granjas en bienestar animal por Aenor: «Mas de 200 de leche ya están certificadas. Este año estamos



Nueva máquina para procesar y envasar la carne.

con las granjas de carne, que será fácil porque ya cumplen los protocolos exigidos, pero es importante para diferenciarse de los macrocebaderos que se están implantando en algunas regiones».

Objetivo, cinco mil reses

En los últimos cuatro años se ha pasado de sacrificar en 2016 un total de 642 animales, la mayoría

terneros (90%) y algún añojo, a 3.150 en el año 2020. «De aquí a 2025 esperamos superar la barrera de los cinco mil ejemplares».

Entre tanto, AgroCantabria ya ha conseguido que muchos ganaderos de vacuno de leche, cuyas explotaciones no eran viables y no tenían mucho sentido, se hayan pasado a carne. Al respecto,

Jacobo Alonso destaca que «cumplimos la cadena de valor gracias al compromiso de los consumidores con esta carne. El ganadero de carne, pese a las dificultades, está recibiendo una renta digna y puede seguir viviendo en su zona con todo lo que esto significa para el medio ambiente y la economía local. AgroCantabria ha invertido estos 700.000 euros solo con el objetivo de que nuestros ganaderos puedan seguir teniendo una renta digna. Y para ello hay que adaptar el producto al consumidor».

Además de la envasadora 'skin', también se ha invertido en una cámara de maduración –a gusto del cliente– de chuleteros en óptimas condiciones de temperatura y humedad, un producto con mucha salida en la restauración, así como en una máquina para elaborar hamburguesas. «Necesitamos atender a una demanda creciente de hamburguesas y al mismo tiempo aprovechar las partes menos nobles de animales de alta calidad. Esta máquina de última generación realiza el despiece y el deservado. Además, emplea un sistema de baja presión que permite mantener óptimas las condiciones organolépticas de la carne en materia de sabor y textura. El envasado y apilado está automatizado y evita la manipulación manual», remarca Jacobo Alonso.

Ampliar la IGP

Sobre el proyecto de ampliar a nuevas razas la IGP, Alonso se muestra partidario: «Es necesario que las razas que se sumen se adapten bien al perfil de la IGP. Lo importante es que el animal esté bien cebado, que tenga infiltración y conformación grasa óptima para el sacrificio. La raza no es tan importante. Es más clave un buen manejo de los animales».

Otro reto para AgroCantabria es dar salida a las vacas nodrizas que dejan de dar leche y son válidas para carne.



Trabajo meticuloso en la sala despiece. Cada mes pasan por aquí unos 170.000 kilos de carne.