

Fabricación artesanal de yogur

YOGURES DE LECHE DE OVEJA DESDE LA MONTAÑA PALENTINA

Isabel Blanco y su esposo decidieron dejar la ciudad en la que residían, Segovia, por el mundo rural. En 2004 la pareja se instaló en la localidad de Villarén de Valdivia, al norte de la provincia de Palencia, y buscaron un nuevo medio de vida. Isabel encontró en la fabricación artesanal de yogures una forma de trabajo que le permitía conciliar su vida laboral y familiar, obtener unos ingresos aceptables y contribuir a valorizar las materias primas de la zona.

Miguel Serrano e Isabel Blanco decidieron abandonar en 2003 sus profesiones de médico y fisioterapeuta para poner en marcha una pequeña fábrica artesanal de yogures en la comarca palentina de La Valdivia, con la que tenían vinculaciones familiares. Tras adquirir una casa en la zona y decidirse por la industria de transformación de lácteos, solicitaron una ayuda Leader a la Asociación Interterritorial de Desarrollo Rural País Románico, que les permitió instalar la maquinaria necesaria para desarrollar la actividad.

“A pesar de que los trámites y el papeleo iniciales fueron algo complejos -explica Isabel-, finalmente pusimos en marcha el obrador y ya hemos consolidado mi propio puesto de trabajo”. La propietaria se formó en el Centro Tecnológico de la Leche de Palencia y en unos laboratorios privados en Cantabria. También estudió experiencias similares en otras zonas de España.

Blanco elabora unos mil kilogramos de yogur natural de leche de oveja al año, y defiende ilusionada su producto: “Es un sabor original y único, que no tiene nada que ver con ningún otro yogur”, describe.

“La ganadería pasa por momentos difíciles y se ve recompensada al ver que su materia prima se convierte en un producto local de gran calidad”



Ahora pretende aumentar la producción, ampliando la zona de distribución de sus productos, que en este momento se limita a tiendas de alimentación y establecimientos de restauración de la zona de Aguilar de Campoo y Cervera de Pisuerga. “Queremos llegar a la ciudad, que es donde están los clientes”, reconoce Isabel.

La ganadería pasa por momentos difíciles. A la subida de los costes de producción, sobre todo por la alimentación de los animales, se une el bajo precio que las industrias pagan a los ganaderos por su materia prima, lo que reduce la rentabilidad de las explotaciones. Isabel Blanco, consciente de esta realidad, paga un precio justo por la leche proveniente de ovejas churras con la que elabora sus yogures. “Los ganaderos hacen un trabajo excelente, y el precio que reciban por su materia prima debe reconocer su importancia”, explica la artesana.

A pesar de que por volumen de leche la importancia cuantitativa como industria compradora no es muy grande, la promotora del proyecto explica que la ganadería de la zona se ve recompensada al ver que su materia prima se convierte en un producto local de gran calidad. **R**

LEADER+ País Románico

Tel: 979 128 029

Fax 979 122 166

leader@paisromanico.org

www.paisromanico.org