

La Serena (Badajoz)

Dinamización del sector ovino

UN CONTROL INTEGRAL

Centro de Desarrollo Rural La Serena



El Grupo LEADER de La Serena ha centrado buena parte de su actividad en la dinamización del sector ovino. Tras la mejora de explotaciones agrarias y la modernización de las queseras, emprendidas en los últimos años, ahora los mayores esfuerzos se orientan a la mejora de la calidad, la comercialización, la seguridad alimentaria, la trazabilidad de las producciones y la sostenibilidad medioambiental.

La producción de carne –el cordero de Extremadura con indicación geográfica protegida– ha experimentado un auge espectacular.

Hablar de La Serena es adentrarse en sus recursos naturales y en sus productos locales: la estepa y la sierra, la dehesa y los embalses, el olivar y los pastos, el vino y el turrón, el aceite y los embutidos, la carne y la lana, y sobre todo, el queso de oveja con denominación de origen protegida.

Es precisamente el sector ovino uno de los que más dinamismo ha registrado a lo largo de todo el tiempo –más de diez años– de desarrollo del programa LEADER en La Serena. Y lo es tanto en el volumen de inversiones como en el salto cualitativo que ha producido en las estructuras de producción y transformación. Si en LEADER I las inversiones se centraron fundamentalmente en mejorar las explotaciones agrarias introduciendo la mecanización del ordeño y mejorando las queserías existentes en las mismas explotaciones, en LEADER II se pasó a crear y modernizar queseras implantando las nuevas técnicas de la elaboración y la tecnología del frío, que, hoy en día, se han convertido en aspectos imprescindibles en las fábricas de queso. Esta evolución se justifica por los déficits detectados en las estructuras de producción

y transformación que impedían desarrollar el potencial quesero de la comarca de La Serena y atender las nuevas necesidades de mercado.

Los proyectos aparecen ya en municipios donde hasta el momento no existía este tipo de iniciativas

Después de todo este camino recorrido iniciamos LEADER+ con una estrategia de Grupo basada en la experiencia acumulada, la situación actual, los instrumentos con los que contamos y la participación de los agentes implicados, para de esta forma conseguir los objetivos marcados y culminar el proyecto iniciado. Dentro de esta estrategia el aspecto aglutinante “Valorización de los productos locales” cobra una especial importancia en el conjunto de inversiones y actuaciones previstas. En este sentido se va a incidir en la mejora de la calidad, la comercialización, la seguridad alimentaria, la trazabilidad

de las producciones y la sostenibilidad medioambiental. De alguna manera estos aspectos se van a convertir en instrumentos de competitividad, reforzado por el enfoque colectivo como elemento de vertebración sectorial.

De nuevo, el sector ovino se nos aparece como referente donde poner en práctica el compromiso adquirido de acometer proyectos innovadores avalados por los resultados obtenidos sin caer en la innovación gratuita imposible de gestionar y generadora de frustraciones ante la dificultad de aplicarla.

Aunque apenas ha transcurrido un año desde el comienzo efectivo del programa LEADER+, en La Serena ya se encuentran en marcha proyectos relacionados con los productos del ovino: el queso, el cordero y la lana. Como ejemplo de estos proyectos citaremos el promovido en Malpartida de La Serena donde se va a crear una fábrica de quesos de nueva planta con una capacidad de elaboración de 60.000 kilogramos de queso al año. Esta quesera se dota de las instalaciones y equipamiento necesarios para la correcta elaboración del queso de La Serena: recepción de la leche, sala de elaboración, laboratorio para el control de calidad de la materia prima y productos elaborados, cámaras de maduración y conservación, y almacén. Además se incorpora un centro de expedición de productos y una pequeña tienda donde se tiene la oportunidad de adquirir el queso y otra serie de productos locales como embutidos, aceite, vino, licores etc.

Cambios en la gestión

Esta iniciativa tiene la particularidad de que se confirma la tendencia que se está produciendo respecto a la localización de los proyectos, de tal forma que ya aparecen en municipios donde hasta el momento no existía este tipo de iniciativas. Otra cuestión a tener en cuenta es el traslado de la fase de transformación y comercialización del queso desde la finca a las localidades. Esto hace que se produzca un cambio en la gestión de las queseras apareciendo el concepto de la especialización de los procesos de producción y de mano de obra frente al carácter marginal y estacionario asociado a su ubicación en las explotaciones agrarias. El promotor de este proyecto se suministra de su propia ganadería y de otras explotaciones del entorno con las que establece acuerdos de colaboración para el suministro de la leche de tal forma que se produce una alianza estratégica entre empresas garantizándose, de una parte, el abastecimiento de la quesera optimizando al máximo sus instalaciones, y de otra, permite que determinadas explotaciones puedan dar salida a la leche procedente de sus rebaños. Sin duda esta nueva

situación se ha visto favorecida por las expectativas de mercado y el prestigio alcanzado por el queso de La Serena.

Otro proyecto que merece la pena destacar es la ampliación de una fábrica de quesos en Castuera dotándose de nuevas instalaciones destinadas al aprovechamiento del subproducto de la transformación del queso: el suero lácteo, para la elaboración del cada vez más apreciado *nazurón* (requesón). Con esto se pretende valorizar un subproducto a la vez que se contribuye a minimizar y corregir el problema medioambiental que actualmente supone la eliminación del mencionado subproducto.

Si antes hablábamos de un nuevo concepto en la gestión de las queseras, no podemos desligar ésta de los cambios introducidos en las explotaciones. No referimos más concretamente al manejo del ganado, el control de parideras y la alimentación animal. Es este último aspecto el que más está contribuyendo a satisfacer las demandas de un consumidor cada vez más exigente en la seguridad alimentaria y la trazabilidad de los productos. Las cooperativas ganaderas se han dotado de plantas de alimentación animal que permiten, no solamente reducir los costes de producción, sino tener un control integral sobre la selección de las materias primas utilizadas, la formulación de las raciones alimenticias y el suministro a las explotaciones, garantizando la uniformidad del alimento según los protocolos establecidos.

En todo este proceso la producción de carne —el cordero de Extremadura con indicación geográfica protegida— ha experimentado un auge espectacular. En este sentido merece la pena mencionar la iniciativa de la Cooperativa de Segundo Grado OVISO en la que están integradas las dos grandes cooperativas de la comarca: ALANSER de Cabeza del Buey y la Cooperativa Agrícola Ganadera de Castuera. Esta corporación gestiona un matadero comarcal donde se sacrifica y despieza la mayor parte de la producción de corderos de Extremadura con el marchio de indicación geográfica protegida. Estas instalaciones se han visto ampliadas este año con un centro de clasificación de lana gestionada íntegramente por las cooperativas.

El papel jugado por los Consejos Reguladores Denominación Geográfica Protegida Queso de La Serena y el de Indicación Geográfica Protegida Cordero de Extremadura (CORDEREX) ha sido importante como garantes de la calidad de los productos que amparan y por las pautas marcadas a la hora de seleccionar los proyectos. 🍷

Centro de Desarrollo Rural La Serena
Telf.: 924 772 408



Se está produciendo un cambio en la gestión de las queseras apareciendo el concepto de especialización en los procesos de producción y de mano de obra.