

Ribera Alta Nord (Valencia)

Mejora de instalaciones en una explotación ganadera

UNA INDUSTRIA CON VOCACIÓN ARTESANA

PATRICIA SAN SEGUNDO BARAHONA. Unidad de Promoción y Animación



Tradición e innovación. Estas dos palabras, en apariencia antagónicas, son la definición que la familia Rodríguez ha escogido para su empresa Rinya de Albal. Los hermanos Enrique y Carmelo han sabido conjugarlas perfectamente, combinando sus raíces artesanales con una vocación industrial. Hoy, han traspasado ya las fronteras nacionales y sus quesos se venden en Estados Unidos, Rusia e Italia.

En 2006 la empresa implantó un sistema integral de trazabilidad y control de producción desde la recepción de la leche hasta la llegada del producto al cliente.

Los hermanos Rodríguez heredaron de sus padres y abuelos una pequeña lechería con 50 vacas en el municipio de Albal, enclavado en la comarca de la Ribera Alta Nord de Valencia, donde comenzaron con su actividad.

En 1991 el negocio sufrió grandes cambios cuando el precio de la leche bajó drásticamente; los dos hermanos reaccionaron ante esta dura situación buscando un valor añadido al producto con la elaboración de quesos y postres. “Vendíamos quesos para los clientes de la vaquería y decidimos arriesgar” señala Enrique. A la aventura se unió su cuñado Antonio Márquez.

Decidieron especializarse en la producción de quesos frescos típicos de la región (Caçoleta, Servilleta, Blanquet, Nucia y Ares), elaborados con leche de vaca de su granja en la que hoy cuentan con 200 cabezas. El negocio iba bien, por lo que poco a poco fueron incorporando la fabricación de queso curado, semicurado, requesón, y mezcla con leche de oveja y cabra, que compran en la comarca. La producción actual de 30.000 litros diarios para queso no se de-

tiene. “En la quesería trabajamos las 24 horas del día” comenta Enrique.

La empresa Rinya tiene dos pilares fundamentales. Uno es su plantilla, compuesta por 150 personas, entre la granja, la quesería y la fábrica de postres, de las que el 70% son mujeres. El otro es la calidad: en 2006 implantaron un sistema integral de trazabilidad y control de producción desde la recepción de la leche hasta la llegada del producto al cliente.

Los promotores se sienten orgullosos de mantener este negocio familiar, que ya va por la tercera generación, cuyo secreto es, entre otros, basarse en los recursos endógenos. Por esta razón su último proyecto consiste en la recuperación y mejora de la raza ovina Guirra, autóctona de la zona. “Estaba al borde de la extinción, solo quedan 4.000 cabezas en toda la Comunidad Autónoma”, confirma Enrique.

Mejora genética

En 2000 los promotores compraron en el municipio de Catadau, una antigua granja a

Y de postre...

En 1996 el incansable espíritu empresarial de los promotores les impulsó a seguir diversificando con la puesta en marcha de una fábrica de postres. "Por la mañana nos dedicábamos a realizar los quesos y por las noches las tartas. Yo salía con un Seat 133 y una nevera de playa a venderlos por las charcuterías de la zona". En 1997 inauguraron una tienda ubicada junto a la fábrica donde ofrecen una selección de sus productos artesanales. Actualmente las instalaciones en Albal ocupan 3.000 m², y en ellas se producen al día 30.000 kg de postres como tarta de queso, tarta de naranja, quesada y flanes.



unos ganaderos que criaban Guirra, para cuya adecuación solicitaron ayuda al PRODER Ribera Alta Nord. A continuación, formaron la cooperativa Muntanyeta con la que gestionan también las vacas. La ampliación y mejora de las instalaciones se ha llevado a cabo en dos fases, en la primera ampliaron la nave existente y en la segunda construyeron 3 tinguados nuevos, 2 para que permanezcan los animales y otro para almacenar el pienso.

Gracias al PRODER también han adquirido una máquina mezcladora para los componentes que forman los distintos piensos, que han de distribuir en función del tipo de ganado, su edad, estado de crecimiento, etc." La alimentación de nuestra ganadería es la que nos

2007 disponen de 700 cabezas de oveja Guirra con las que, por el momento, han obtenido un bajo volumen de leche. De cara a rentabilizar la explotación y hasta que consigan obtener unos parámetros más convenientes han introducido 1.200 ovejas de la raza francesa Lacona, mucho más productiva.

Para primavera de 2008, van a trasladar la quesería y toda la producción de postres, a una nave de 24.000m² en el polígono de Catadau. Con el traslado prevén aumentar su capacidad de producción "La intención es mecanizar" añade Enrique. Los planes de futuro no terminan ahí puesto que junto con unos socios de Castellón quieren montar una granja de cabras con 4.000 cabezas.

Una buena materia prima, calidad en los procesos, saber hacer artesanal e innovación tecnológica son la receta que ha llevado a la empresa Rinya a estar muy bien posicionada en el mercado. De su buen hacer dan testimonio reconocimientos como el Premio 2007 de Iniciativa Joven de la Conselleria de Agricultura y el Premio 2007 al Mejor Queso Fresco de España, que otorga el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Los promotores van a seguir dando respuestas a las demandas de un mercado que prima cada vez más los productos naturales, de calidad y origen controlados, y están convencidos de que su equipo humano es el mejor aval para afrontar los retos del futuro. 🍷

Para el proyecto de cría y mejora genética de la raza Guirra los promotores han firmado un convenio de colaboración con la Universidad de Valencia y la Conselleria de Agricultura.

La empresa ha recibido el premio 2007 al Mejor Queso Fresco de España, que otorga el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

garantiza la obtención de materia prima y productos de calidad máxima", subraya Enrique Rodríguez. Además han construido una sala automatizada de ordeño con 48 puestos y una nave para criar y albergar a los corderos.

Para el proyecto de cría y mejora genética de la raza Guirra los promotores han firmado un convenio de colaboración con la Universidad de Valencia y la Conselleria de Agricultura. En

■ PRODER RIBERA ALTA NORD

Tel.: 962 551 179

E-Mail: adinord@telefonica.net