

Noticcionario de URBIDE

VACAS CON BUENA LECHE

Hola a todos/as kaixo guztioi!

El caserío Vista Alegre está ubicado en el Valle de Karrantza (Bizkaia), concretamente en el barrio de Matienzo. Desde 2011 pasteurizan su propia leche y elaboran yogures y queso en una quesería-obrador. Únicamente trabajan con su propia leche primando su calidad. Desde abril de 2013 el caserío está certificado como ecológico, por lo que todos sus productos también lo están.

En un inicio vendían toda su leche a centrales lecheras. No obstante, con el paso de los años el creciente poder y la concentración económica de éstas y la pérdida de poder de la población ganadera ha supuesto que las condiciones que imponen las centrales (precios, fechas de pago, términos de recogida...) son claramente desfavorables para el colectivo ganadero en general y, en concreto para esta familia.



A su vez, históricamente, la política ganadera promovida por las Instituciones vascas, estatales y europeas ha supuesto una clara tendencia hacia la intensificación e industrialización de la producción lechera en los caseríos vascos, aumentando notablemente su dependencia en insumos traídos a las granjas y minimizando el empleo de los recursos locales, particularmente la tierra. Esta tendencia intensificadora influyó inicialmente en el caserío Vista Alegre, pero la familia terminó por rechazarla al entender que les conducía a una ganadería insustentable en términos sociales, económicos y ambientales.



Desde principios de los 90 percibieron ciertos cambios en el sector; alimentación basada principalmente en piensos compuestos importados, alto rendimiento de leche por vaca, compra de embriones, estabulación permanente del ganado, vertido de purines... de los cuales optaron por alejarse.

En la actualidad, se ordeñan entre 20 y 25 vacas frisonas, y hacen cría para una renovación gradual del rebaño, habiendo habitualmente de 3 a 9 becerras (0-6 meses) y una veintena de novillas (6-24 meses). Las vacas tienen una longevidad media de 7 años, con una media de 5 lactancias que duran un promedio de 305 días. El caserío da empleo a 5 personas a tiempo completo.

El caserío Vista Alegre tiene acceso a unas 30 hectáreas de tierra, la mayor parte en arrendamiento. Su carga ganadera (número de animales mayores por hectárea) es menor que 2 UGM/ha.

De entrada se garantizan así determinadas ventajas para el bienestar animal (menor número de problemas de salud, menor empleo de productos veterinarios), para el medio ambiente (menor cuantía de purín, menor coste energético en la importación de alimentos, mejor biodiversidad de pastos....) y para la calidad nutricional y sanitaria de la leche (mayores cuantías de grasas insaturados y proteínas...).



Además, en abril de 2011 se inicia la conversión a la ganadería ecológica y tras dos años se registra como caserío en producción ecológica certificada, reduciendo aún más la carga ganadera y eliminando determinados elementos que caracterizan la actividad ganadera hasta ese momento, principalmente la potencial presencia (indeseada) de transgénicos (en soja y maíz) y el empleo puntual de herbicidas contra los Rumex. Se trata también de eliminar el empleo de productos veterinarios como los antibióticos, aunque es de destacar que al haber reducido ya el rendimiento lechero de las vacas ya se habían reducido sus problemas de salud y se recurría poco a antibióticos en el caserío Vista Alegre. Ir hacia lo ecológico significa también eliminar de la alimentación piensos importados producidos con productos químicos y transgénicos.



Dar el paso hacia lo ecológico encuadra mejor al caserío Vista Alegre en los planes de las Instituciones europeas de producción y consumo sustentable (como los planes de acción para la biodiversidad agraria, las estrategias ambientales de desarrollo sostenible, los planes contra la crisis climática y los planes de consumo sustentable).

De esta manera, el caserío Vista Alegre se caracteriza por solamente emplear alimentos ganaderos libres de transgénicos y productos químicos de síntesis, por tener una carga

ganadera menos que los 2 UGM / hectárea y por no emplear antibióticos.

La transformación y la comercialización de la leche

A partir de verano del año 2011 se transforma la leche del caserío Vista Alegre en una quesería construida con este propósito contigua al caserío. Empleando únicamente leche del caserío Vista Alegre, se produce leche líquida pasteurizada, yogur y cuatro tipos de queso.





La leche no se homogeneiza, manteniendo visible su contenido en grasa y evitando posibles riesgos de salud de la homogeneización de la leche sobre los que aún hay vivos debates en círculos científicos. Al pastar las vacas y alimentarse con una menor cantidad de piensos compuestos, se garantiza una mejor calidad nutricional de la leche, en cuanto a la presencia y buena relación entre ellos de elementos como las Omegas 3 y 6, el fósforo y el calcio, y las proteínas.

La leche se pasteuriza, no empleando aditivos ni conservantes. Tiene una caducidad de 8 días, aunque se recomienda su consumo en 4 días para maximizar sus beneficios nutricionales.

El yogur se hace con leche pasteurizada y no se añaden azúcares. En este caso su caducidad es de 21 días. Por su parte el queso fresco también se hace con leche pasteurizada, empleamos un cuajo vegetal (un extracto de cardo) y tiene como único conservante la sal. La caducidad de este queso es de 9 días.

También elaboramos queso tierno, queso afinado y queso maduro. El queso tierno emplea leche pasteurizada, cuajo animal, fermento y sal y tiene una caducidad de tres meses. Los quesos afinado y maduro emplean leche cruda, cuajo animal y fermento y en vez de añadir sal en la cuba se dejan los quesos en salmuera. El queso afinado no pasa por la prensa y tiene una caducidad de 3 meses, mientras que el queso maduro se prensa y tiene una caducidad de un año. No pintamos los quesos afinado y maduro sino que les dejamos que desarrollan una corteza natural en la cámara de oreo y luego mohos y levaduras en la cámara de maduración.



Tienen una página web impresionante con muchísima información sobre la granja, conocimiento de la leche, el consumo energético del caserío, los envases a debate... os recomendamos que le hecéis un vistazo!

<http://www.vistaalegrebaserría.com/index.php/eu>

En Urbide podréis comprar algunos de sus productos:

LECHE PASTEURIZADA	1,25
YOGURT NATURAL 250 ml	1,3
YOGURT NATURAL 445 ml	2,25
YOGURT NATURAL 720 ml	4,4
QUESO FRESCO 450 ml	4,25
QUESO TIERNO 250-350ml	4,8
QUESO AFINADO 250-350ml	4,4
QUESO MADURO kg	19

Un cordial saludo y buena semana
CESTA URBIDE