

[INNOVACIÓN EN OVINO]

Agropecuaria Villadiego S.L.

una apuesta por el queso manchego artesano

Ana de las Heras Ródenas

Redacción

En los terrenos de unas antiguas edificaciones dedicadas al porcino, se construirán unas futuras instalaciones que albergarán a más de 10.000 ovejas manchegas. De ellas saldrá la materia prima para fabricar su producto de mayor valor añadido, el queso con denominación de origen del que se aspira a elaborar 400.000 kilos al año.

En la comarca de Campo de Calatrava nos encontramos con un viejo caserío restaurado a principios del siglo XIX donde se lleva a cabo un relevante proyecto de producción de queso manchego.

La finca, ubicada en el término municipal de Poblete (Ciudad Real), cuenta con una superficie de 970 ha en las que, aparte de los cultivos cerealistas típicos de la zona, se pretende preparar una pradera polifita para pastoreo diferido rotacional.

Las lluvias en esta zona son irregulares y la pluviosidad media es de 450 mm/año.

Dada la buena demanda de queso

artesanal manchego con denominación y puestos a cubrir los costes de producción con el bajo precio del queso, en Agropecuaria Villadiego S.L. han optado por aumentar la caña de manera progresiva y pasar de las 2.000 ovejas que tenían a principios de año a plantearse terminar 2007 con 10.000 ejemplares, si todo va por el buen camino y los planes no se tuercen. Para ello ya se está ampliando la quesería y construyendo nuevas instalaciones.

Decisiones como esta son las que sorprenden en unos tiempos en los que son muchos los ganaderos que al hacer números prefieren abandonar la profesión a asumir riesgos.



Actualmente la reposición se hace mediante la compra de ganado a AGRAMA



En Agropecuaria Villadiego S.L. han optado por aumentar la cabaña de manera progresiva y pasar de las 2.000 ovejas que tenían a principios de año a plantearse terminar 2007 con 10.000 ejemplares

Producción actual y perspectivas futuras

La oveja manchega, aquí todas de capa blanca, está adquiriendo importancia en los últimos años en cuanto a producción lechera se refiere en detrimento de su producción cárnica, aunque aún así se considera una producción baja, con 130 litros sin criar el cordero.

Tras el parto los corderos son alimentados por lactación artificial. La nave cuenta con un enrejillado al principio para pasar a cama de paja después. Los machos se venden a los 28-30 días con 12 kilos de peso y las hembras pasan al cebadero de reposición hasta alcanzar los 25-30 kilos que es cuando se las lleva a las naves de cría.

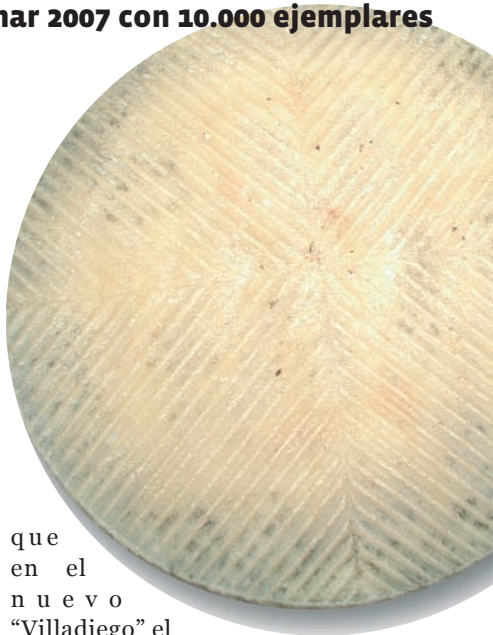
Hasta ahora se organizaban cuatro parideras a lo largo del año, con el fin de obtener tres partos en dos años, o lo que es lo mismo 1,31 parto /oveja y año, situando la lactación en 135 días de media, rozando el 80% de los animales en producción de leche. Ahora se pretende ir a cuatro parideras y partos cada nueve meses divididos en dos lotes. Además se realizarán tests de paternidad para la selección y se llevará a cabo la inseminación artificial o monta controlada.

El manejo de la explotación es tradicional, pero distinto en cría que en primer parto, ya que éstas tienen una nave con sala de ordeño propia en espina de pescado, a la que también se incorporan ovejas viejas como tutores.

Hoy en día el pienso está diseñado para las características y necesidades de la explotación, y a su vez el ganado pasta en la vega. Antiguamente se usaban los pastos y las rastrojeras y se les daba un poco de suplementación. En un futuro el reparto de la alimentación, tipo unifeed, será por una cinta mecanizada.

Como medida de desinfección se realiza el vacío sanitario una vez al año.

Sirviéndose de la experiencia que da la diversificación de actividades y los buenos resultados obtenidos con el vino y su complejo enoturístico "Pago del Vicario", los propietarios de ambas fincas quieren



que en el nuevo "Villadiego" el visitante pueda adentrarse en el mundo de la ovinotecnia mediante unas pasarelas y vitrinas que se instalarán en las distintas naves, y permitirán la visualización de todas las fases productivas del ganado. También la quesería contará con medios para el aprendizaje de la elaboración del queso y la posible realización de cursos de cata.

Con las nuevas instalaciones las naves quedarán divididas en dos bloques. Por un lado estarán las madres y en otro bloque separado las de reposición y las primiparas, ya que éstas últimas dan mucho trabajo en los primeros ordeños.

La reposición a día de hoy se hace mediante la compra de ganado en AGRAMA (Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega) para así poder conocer su valor genético.

El trabajo en la **quesería** se realiza de manera manual. Se calienta la leche a 38°C y se añade el cuajo que fermenta por la temperatura de ésta. Se bate hasta alcanzar el grano para este tipo de quesos y se pone en el molde. A continuación se lleva al secadero para que el queso madure.

La producción actual es de 35.000 kilos de queso manchego artesano al año y con las nuevas instalaciones se pretende pasar a los 400.000 kilos, por lo que aumentarían las necesidades de mano de obra y de maquinaria, haciéndose imprescindible contar con un desmoldeador mecánico. •

Reconocimiento de calidad

Una de las formas de dar a conocer las virtudes de un producto es presentándolo a concursos para aparte del premio y reconocimiento, contar con una promoción extra que ayude a su posterior comercialización. Eso lo saben aquí y "Villadiego" ha conseguido posicionarse entre los mejores en los premio Gran Selección que organiza Castilla-La Mancha donde consiguió en el 2006 la distinción de *Selección de bronce* en la categoría "Queso artesano de media curación" y en el 2007, la Selección de oro en la categoría "Queso artesano curado". También en estos dos últimos años ha ganado la medalla de plata en FERCAM (Feria Regional del Campo y de Muestras de Castilla-La Mancha) al "Queso manchego semicurado de elaboración artesanal".

Pero el reconocimiento no sólo se queda en la elaboración quesera. En la última edición de EXPOVICAMAN (Feria Agrícola y Ganadera de Castilla-La Mancha), la ganadería Agropecuaria Villadiego, S.L. ganó el concurso de calidad de la leche en el XX Concurso Nacional de Ganado Ovino selecto de Raza Manchega para explotaciones con censo superior a 1.501 hembras, por contar con una media anual de 559.000 cel/ ml y 73.000 u.f.c. /ml.



Momento de la entrega del premio Selección de oro. El premio lo recoge Felipe Serrano Arche