

Cooperativa La Cantina: un moderno relevo generacional

Juanjo y César Nicolás Franco gestionan una explotación agroganadera puntera gracias a una fuerte inversión

La Cantina es una cooperativa familiar enclavada en el norte de la Comunidad de Castilla y León cuyos resultados económicos son ciertamente importantes, si tenemos en cuenta sus características. Año tras año, reflejo del buen trabajo y de la modernización a la que se ha visto sometida, esta explotación incrementa y mejora su facturación. Además, uno de los grandes problemas que se plantean en el campo español, el envejecimiento de los activos en el sector, no es tal en el caso del que hablamos.

Óscar Hernández Fontán. Periodista.

El denominado relevo generacional se ha producido sin grandes traumas en La Cantina, con la incorporación de jóvenes que han invertido, adecuado y mejorado estructuralmente esta explotación cerealista, de vacuno y de ovino. Sus propietarios forman parte del selecto porcentaje del 25% de jóvenes vinculados a la explotación agraria nacional que gestionan y dirigen su propia explotación.

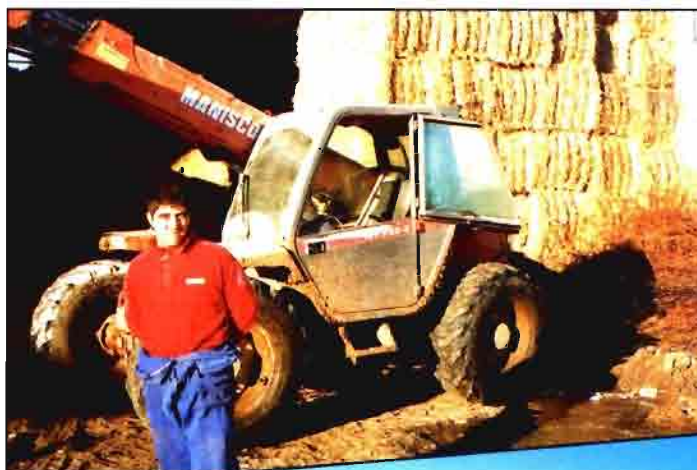


Foto izquierda: La Cantina dispone de completa maquinaria para la actividad agroganadera. Abajo: Ladislao Nicolás, primero por la derecha, junto a su hijo, Juanjo, y varios trabajadores de la cooperativa.



Creados ya varios puestos de trabajo en esta explotación de Santa Olaja de la Vega (Palencia). La Cantina se ha consolidado, de unos años a esta parte, como un ejemplo claro de la apuesta firme que hay en nuestro país en un sector con grandes perspectivas de futuro. El resultado obtenido en esta explotación ha sido inmediato: abaratamiento en los costes de producción, mejora de las condiciones de vida y de trabajo de los agricultores y de sus familias, y

diversificación de la actividad agrícola.

En el pueblo, aparte de la familia Nicolás Franco, hay otros 13 agricultores y 5 ganaderos que cultivan sus tierras (el proceso de concentración parcelaria ya está hecho) y producen su ganado en una zona relativamente próspera, pues el río Carrión discurre muy cerca de sus explotaciones extensivas.

Con cerca de 200 vacas madres y un buen número de novillos que ceban para carne, junto a más de 1.000 ovejas de leche, en La Cantina se cultivan decenas de hectáreas de superficie forrajera en secano, concretamente de centeno, cebada, trigo y avena, y otras muchas de regadío, maíz especialmente.

En cuanto a la modernización y adaptación de esta explotación a las directrices actuales del mercado, la inversión continua que se ha realizado desde sus inicios es ciertamente im-

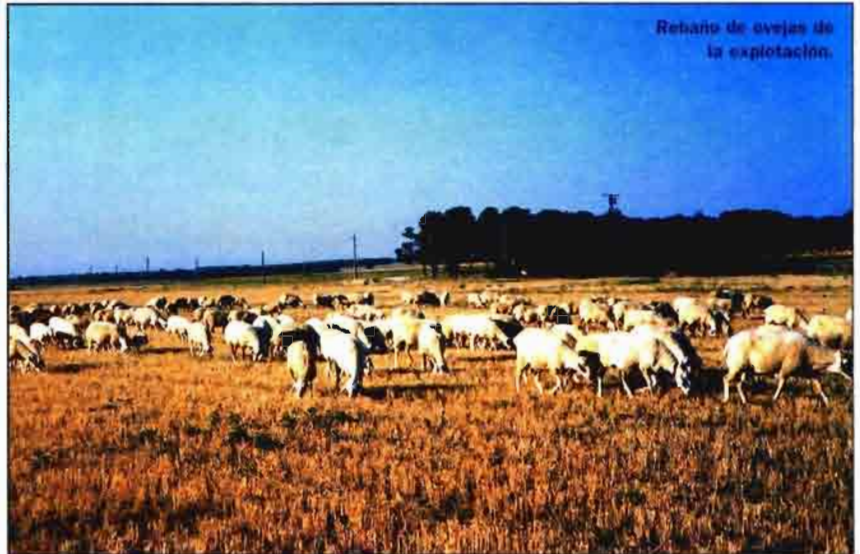
Juanjo y César Nicolás Franco, con poco más de 30 años, llevan más de quince en la actividad agrícola y ganadera, y son los propietarios junto a su padre, Ladislao, de La Cantina. Se trata de una explotación modelo en cuanto a adecuación de estructuras productivas se refiere, ya que ha sabido dar respuesta a los importantes retos de este nuevo milenio con un adecuado e idóneo grado de competitividad.



César Nicolás Franco es una de las personas que se encargan del ovino en la explotación.



La nave de ordeño de la explotación de vacuno de La Cantina está perfectamente equipada.



Rebano de ovejas de la explotación.

portante. Actualmente, la cooperativa dispone de tres tractores, uno de 145 CV, otro de 80 y un tercero de 70 CV, indispensables para la actividad que realizan a diario, y cuenta con dos prácticas palas telescópicas de la marca Manitou, en las que han invertido en los dos últimos años cerca de 20 millones de pesetas. Además disponen de varias naves que ocupan, aproximadamente, unos 8.000 m² de superficie.

Uno de los inconvenientes con los que se han encontrado los titulares de esta explotación es la escasez de terreno disponible en la localidad, ya que el río Carrión separa las tierras y es imposible tener una superficie extensa. Sin embargo, estos inconvenientes no han sido óbice para seguir invirtiendo y mejorando en la explotación, y prueba de ello es el moderno carro mezclador de alfalfa, maíz, algodón y paja del que disponen para economizar el alimento del ganado ovino y vacuno ubicado en amplias y espaciosas naves.

Su capacidad de innovar, competir y adaptarse a las circunstancias ha hecho que hoy en día los propietarios puedan hablar de eficacia económica en su explotación. El hecho de que

actualmente la facturación anual de esta modesta cooperativa ascienda a unos 100 millones de pesetas y que crezca año a año es reflejo de la buena sintonía, no sólo profesional, sino también personal, que ha habido siempre en esta familia. «Y es que nunca hemos dado un no por respuesta cuando hemos propuesto hacer alguna mejora que considerábamos que redundaría positivamente en la explotación», asegura César Nicolás Franco.

La confianza en el proyecto ha sido fundamental desde siempre. No sólo ahora, que ya está consolidado el negocio, sino sobre todo hace unos ocho años, cuando con el proceso de concentración parcelaria había que apostar por un modelo de explotación de subsistencia o por otro mucho más mecanizado y adecuado a las necesidades que imperan en el sector.

La parte menos positiva es, sin duda, los inconvenientes climatológicos que sufren las explotaciones ubicadas en zonas de alta o media montaña, como es el caso de La Cantina. El mismo día que visitaba **Vida Rural** la explotación, las bajas temperaturas ocasionaron una importante avería en los motores de la central de ordeño. «No nos pillan de sorpresa

imprevistos de este tipo, pues lo habitual es que el termómetro marque durante muchos meses del año temperaturas bajo cero».

Partidarios de los retos planteados de innovación científica, transferencia de tecnología y experimentación local que la agricultura moderna tiene planteados actualmente, los protagonistas de este proyecto se sienten reconfortados por el he-

cho de que la calidad de sus productos agrícolas es muy valorada en el mercado.

Aunque las condiciones en las que trabajan son de suma dureza, les recompensa ver que se ha puesto coto a la irremediable despoblación que sufre su pueblo y los municipios de alrededor. «Esperamos que mucha gente vea en nosotros un ejemplo claro de que con esfuerzo y trabajo no hay por qué enmigrar, ya que existen suficientes atractivos en la actividad que se genera con la agricultura y ganadería como para que las nuevas generaciones apuesten por ello», apuntan los propietarios, mientras confían en que su proyecto siga siendo económicamente viable y puedan seguir generando empleo.

La Cantina y otras explotaciones vecinas están enmarcadas en espacios naturales idóneos para producir con calidad, y el hecho de que no se haga de un modo intensivo no significa que no pueda ser altamente rentable. Más bien, al contrario, aquí tanto la agricultura como la ganadería extensiva son prioridades con un futuro más que alentador.

La Cantina, con su producción, es actualmente una explotación que alcanza los parámetros medios de rentabilidad social y económica, generadora de actividad, que sigue creciendo y que nada tiene que envidiar a las superprofesionalizadas de los países más avanzados de la Unión Europea.

Finalmente los protagonistas de este reportaje confiesan que son partidarios de que se defina el modelo de desarrollo rural con nuevos contenidos y con un papel distinto, con más respaldo, para la agricultura y la ganadería como medio de vida para los habitantes de los pueblos. «No tenemos ninguna duda que los productos agroalimentarios de calidad son el gancho ideal en el mercado porque el consumidor de la ciudad ya los exige, y eso debe hacernos ver bien a las claras donde está el futuro del sector», apuntan desde La Cantina. ■



El maíz es uno de los cultivos estrella de La Cantina.