

Fidel Baños: un empresario que apuesta por transformar sus productos

Produce maíz, remolacha, alfalfa, algas y queso de oveja con su propia marca, "Los Payuelos"

Fidel Baños García tiene una completísima explotación agraria, con agricultura y ganadería, en la que transforma sus propios productos reduciendo muchos costes y quedándose con el valor añadido que supone el vender con su propio marchamo de calidad.

Oscar Hernández Fontán. Periodista.



Fidel Baños García es un joven empresario agrario de 39 años de la localidad leonesa de Saelices del Payuelo que lleva a "rajatabla" la máxima de rentabilizar e innovar en una explotación donde ha sabido combinar a la perfección la actividad agrícola con la ganadera.

Procedente de una familia humilde, Fidel Baños se ha sabido granjear la admiración de sus paisanos por tener una explotación modélica dentro del sector agrario a base de tesón, ideas, proyectos y apuestas e inversiones firmes. El "trashumante", como se le llamaba hace 20 años al protagonista de este reportaje cuando llevaba como pastor las ovejas de ganaderos de 34 pueblos de la zona, es hoy en día un experto conocedor

del sector agrario.

Propietario de numerosas tierras, ganado y una ejemplar quesería artesanal, Fidel Baños ha aplicado su gran experiencia y conocimientos tras haber visitado diferentes tipos de explotaciones en Israel, Francia y en varias comunidades autónomas del país, para conseguir la perfecta combinación entre producción y transformación de sus productos.

200 hectáreas de regadío

Maíz, remolacha, girasol, forraje y pastos son algunas de las ocupaciones agrícolas de esta explotación de 200 hectáreas de regadío, que ha visto como crece y cobra vida año tras año gracias a los regadíos de los Payuelos y al agua procedente del embalse de Ria-

ño. La impresión visual desde los caminos agrícolas de las tierras que visitó **Vida Rural** es inmejorable desde el coche. Esta sensación se confirma cuando se pisa el terreno y se ve el impresionante aspecto de los cultivos alineados junto al agua corriente que transcurre por las tierras.

Ha sido la transformación de secano en regadío la que ha convertido en fértil unas tierras que para muchas estaban desahuciadas. La realidad constatable en Saelices de Payuelos es que la apuesta por la superficie regable en nuestro país es sinónimo de riqueza y de grandes posibilidades.

Una vez llegado el agua a estos parajes, Fidel Baños ha invertido, entre otras partidas, 3,5 millones en un cañón de riego con cobertura para cinco hectáreas. También utiliza un potente motor de extracción cuyo coste se ha elevado al millón y medio de pesetas. Actualmente la tasa que abona a la Comuni-

dad de Regantes por el agua es de 2.000 pts./ha. El agua procede de acequias naturales, ya que el regadío como tal aún está en precario y falta la canalización definitiva. En el futuro, en un plazo de 5 años, el sistema de regadío será por aspersión. La inversión en infraestructura para adecuar los regadíos es más costosa de lo habitual, si tenemos en cuenta que por esta comarca las parcelas son relativamente pequeñas. Lo habitual son 5 hectáreas.

Una explotación mecanizada

La explotación que hemos visitado está dotada de tres tractores de diferentes potencias, uno de ellos el sofisticado Fendt, que van desde los 220 cv a los 90 cv, una sem-

bradora neumática de 12 líneas; un basculante; una abonadora; varios cultivadores potentes; un remolque autopropulsado que mezcla el pienso y lo distribuye directamente a las comederas y una máquina telescópica. Además cuenta con una nave de 2.500 metros cuadrados donde guarda las ovejas en el monte que está dotada con luz solar y agua corriente para hacer cómoda la vida de los pastores.

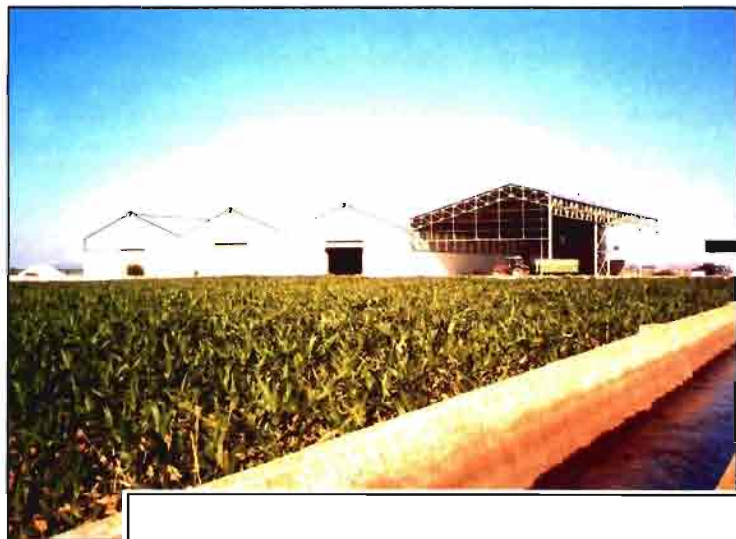
Por su parte, el tamaño de los diferentes departamentos de las naves de la quesería ocupan otros 400 metros cuadrados de construcción. También tiene en propiedad un innovador mezclador gracias al cual consigue un compuesto de alimento a base de pulpa, algodón, veza, avena, cebada, soja y maíz que le permite ahorrarse 7 pesetas en kilo.

Maíz, Remolacha y secado de algas

Por lo que respecta a uno de los cultivos emblemáticos, el maíz; esta explotación está sacando en los últimos años unos rendimientos por encima de los 10.000 kg/ha. Gracias en parte a que esparce por las tierras el abono orgánico con estiércol de sus propias ovejas que mezcla con el abono químico. En remolacha, por su parte, a pesar del ataque del gusano gris que ha sufrido esta misma campaña y de la siembra tardía debido a las incesantes lluvias, se prevén óptimos rendimientos.

Muchas de las parcelas que cultiva Fidel Baños están bajo el trato de "quiñonadas", tierras del municipio que se reparten los agricultores del pueblo a un precio de 1.000 pts./ha.

Otra de las actividades que se desarrollan en esta explotación es la de secar algas. Una tradición de toda la vida y que sin embargo poco a poco la mayoría de gente de la zona ha dejado de lado. Los produc-



A la derecha, Fidel Baños en una de las parcelas de maíz. Sobre estas líneas, una imagen de las naves de la cooperativa a la que pertenece como socio.



SIMA

SIMAGENA - SIMAVIP

Salón Mundial de los Proveedores de la Agricultura y la Ganadería

18-22 DE FEBRERO DEL 2001
PARIS-NORD VILLEPINTE - FRANCIA

La Referencia para una Agricultura de Excelentes Resultados

Una oferta completa y sin igual en materia de maquinaria agrícola, nuevos socios, nuevos servicios... SIMA 2001 alcanza una nueva dimensión.

- 210.000 m² de exposición para recibir a más de 1.350 expositores en un nuevo Pabellón 7
- La ganadería (con un número cada vez más importante de animales y maquinaria) concentrada en los pabellones 2 y 3
- El sector "Piezas - Componentes - Motores" reunido en el Pabellón 1

Nuevos Espacios :

- "Nuevas Tecnologías y Agricultura de Precisión"
- "El Espacio forestal" en zona exterior

Innovación, Calidad
Para progresar en su oficio,
Próxima cita en SIMA 2001



Internet : www.simaonline.com

Para cualquier información complementaria o para solicitar entradas, póngase en contacto con :
PROMOSALONS ESPAÑA
Diego de León, 44 - 28006 MADRID
Tel. : 91 564 31 54 - Fax : 91 411 66 99
E-mail : promosalons@promosalons.es





Almacén donde se amontonan las pacas de algas.

tos elaborados que se obtienen de las algas se destinan sobre todo a medicamentos y a cremas cosméticas. También la gelatina que se consigue de las algas es la base de los alimentos que en pastillas consumen los astronautas en las naves aéreas cuando realizan misiones durante largo periodo de tiempo en el espacio.

El alga de primera calidad se cotiza a 7.000 pts./kg, y la de menor calidad a 4.000 pesetas. Actualmente son en torno a 50 buzos los que trabajan en Llanes (Asturias) en el fondo del mar localizando las algas, arrastrándolas posteriormente los barcos a la zona de puerto. Una vez sacadas a

tierra el siguiente proceso es traerlas en camiones a esta localidad, llegándose a secar en un buen año cerca de 3 millones de kilos en verde.

El proceso de secado tiene lugar en las eras y después el envío se devuelve al lugar de origen. El secado y sus fases se resumen en primer lugar en bascular en el campo el alga, después se esparce y finalmente se atropa como la alfalfa. La mano de obra que se crea con esta actividad es muy importante, ya que hay un proceso de seleccionado para retirar las impurezas y esa labor la realizan jóvenes y mujeres



del pueblo, a los que se les paga unas 5.000 pesetas por día durante un mes aproximadamente de actividad.

Uno de los países que con más frecuencia demanda las algas para transformarlas en otros productos es Japón.

Queso Los Payuelos

En cuanto a la actividad ganadera con apenas un año de vida el queso Los Payuelos es el mejor ejemplo de lo que un agricultor-ganadero joven de nuestro país puede llegar a conseguir. La quesería 'Saelices' donde se han invertido alrededor de 35 millones de pesetas en infraestructuras cuenta con ovejas propias que se alimentan con productos naturales elaborados en la misma explotación, y que se cultivan a escasos metros de las cuadras de los animales. La calidad de la leche y lo artesanal del proceso hace que estos quesos sean demandados a mayor velocidad de lo que se producen.

La quesería artesanal Saelices S.L. lleva cinco años trabajando en diversos quesos. El curado de oveja, auténtica joya de la corona, es el centro de atención de la explotación por su ejemplaridad, aunque Fidel Baños según nos ha confirmado va a mejorar porque quiere lograr un producto insuperable.

El secreto de este queso es la leche cruda de oveja, sal, cuajo natural y mucho cariño. Estas particularidades hacen que el queso Los Payuelos se comercialice en tiendas de León y Ponferrada, además de grandes ciudades, caso de Barcelona. De todos modos la gran demanda del producto hace que el único modo de conseguir con seguridad este queso es trasladándose a la propia quesería de Saelices de Payuelo.

El proceso de elaboración de este producto artesano se prolonga durante 4 o 5 meses y el queso tiene un precio medio de venta al público que se sitúa en torno a las 1.500 pts/kilo. La sala de ordeño está adecuada a las necesidades actuales y tiene capacidad para 72 ovejas.

El futuro de la quesería está asegurado y es que tiene actualmente la posibilidad incluso de producir yogures naturales de pura oveja y cuajadas que según un estudio de mercado tendrían mucha demanda. Para ello el equipo de máquinas de Saelices S.L. dispone de una moderna caldera de vapor para pasteurizar el queso.

Más importante aún es que la explotación propiedad de Fidel Baños crea en algunas épocas del año incluso 12 puestos de trabajo, entre fijos y eventuales, cuya mano de obra se reparte entre las muchas actividades que se desarrollan en un modelo empresarial agrario tan ejemplar como este. ■



Fendt. La mejor marca en todos los grandes premios.



1997 AGRO AWARD RAI
Holanda



1997 Medalla de Oro
AGRITECHNICA,
Alemania



1998 y 1999
Tractor del Año



1997 Grand Prix
TECHAGRO
Chequia



1997 y 1999 Novedad
Técnica de FIMA
España



1998 Medalla de Oro
FERIA DE VERONA
Italia



1997 y 1999 Medalla de Oro
SIMA
Francia



VARIO



FENDT

Fendt es una marca mundialmente extendida de AGCO Corporation · <http://www.fendt.com>