

MEMORIA

Juan Ramón Cobo Munárriz
Bascones de Valdivia
Palencia

Artesanía Agroalimentaria de Pastor
“ARTEAGRO”

1. Actividad de la empresa

Instalación de granja de explotación de ovino de leche de raza latxa (300-400 cabezas) con la intención de que siguiendo los criterios de desarrollo sostenible, el abastecimiento, producción y suministros sean propios y naturales con mecanismos de Custodia y Gestión del Territorio.

Aunque en principio la actividad principal sería la actividad cárnica y lechera, la intención final es englobar esta actividad singular dentro de otras tales como visitas guiadas, tanto colegios como grupos turísticos (como se realiza a nivel europeo), alojamiento rural (agroturismo) y gestión del territorio (Parque Natural Fuentes Carrionas y Fuente Cobre-Montaña Palentina).

En lo posible se intenta que el abastecimiento y producción (alimentación), así como abastecimiento (alimentación, energía) sean propios.

2. Carta de servicios del proyecto de la explotación

Actividad ganadera

Lácteos, Quesería artesanal

Cárnicos, subproductos de la oveja.

Corral domestico de otros animales para autoabastecimiento, Gallinas, conejos, patos.

Agrícolas, huerto para el autoabastecimiento y zona de practicas en ciclos de formación.

Se pretende una vez consolidado ampliar la oferta de productos transformados, como helados y yogures.

Formación

Cursos de formación en agricultura-ganadería y servicios ambientales.

Visitas guiadas por la explotación.

Turística

Es una actividad de agroturismo, que permite el alojamiento de personas en un equipamiento de la Montaña Palentina, pero además es una explotación ganadera.

Se proporciona la posibilidad de además de disfrutar de entornos privilegiados, poder observar in situ en la granja algunos de alguno de los elementos que contribuyen a su mantenimiento y conservación, como son el pastoreo y lo que conlleva una actividad del sector primario. Este tipo de equipamiento no son los habituales en el turismo rural de Castilla y León y pretenden cubrir las incipientes expectativas y demanda que esta surgiendo en Europa.

Gestión del Territorio

Mediante un acuerdo de “Custodia del Territorio” suscrito con FAPAS (Fondo para la Protección de Animales Salvajes) se pretenden gestionar y conservar pastizales de especial interés para el hábitat del Oso pardo y del urogallo.

3. Singularidades del negocio

- No existe ninguna empresa de este tipo en la zona, con lo que puede considerarse innovadora.
- Se trata de incorporación de un joven agricultor en Castilla y León que tiene una formación y experiencia adecuada.
- Se trata de un asentamiento en el medio rural, en proceso de abandono, creando una actividad dinámica, innovadora, y con vertientes de interés (Servicio ambiental mediante la custodia del territorio).
- Se trata de un sector en una situación crítica con modelos de producción agotados pero de los que se pretende escapar con un modelo integrado en el territorio y no ajeno como hasta ahora (piensos, intensivo...), transformando el producto y buscando la excelencia del mismo, creando una seña de identidad propia.
- Convencida apuesta por los servicios ambientales de este sector que exige un reciclaje de modelos y conciencias productivas para competir en un mercado cada vez más exigente.
- Se introduce un manejo perdido en un territorio (puertos de la montaña palentina) que tiene sus raíces en la trashumancia y que perdió por múltiples factores tan importante (en términos ambientales y económicos) actividad, hace una década definitivamente.

4. Justificación del Proyecto

Valoración personal

Capacidad para desarrollar actividad

He desarrollado estudios que me capacitan. Mi familia tiene una explotación de esta oveja en Navarra. Con esta actividad pretendo independizarme de la actividad familiar y desarrollar una propia.

Idiazabal no solo en el País Vasco

En el País Vasco y Navarra existen numerosas explotaciones de oveja latxa y sus derivados, así por ejemplo es popular y prestigioso el queso idiazabal. Con este proyecto pretendo desarrollar una explotación con el modelo y parámetros de producción de esas zonas pero en la montaña palentina y a través de una marca propia vinculada a la zona en la que me ubico, por supuesto, no registrada como queso de Idiazabal.

Formo parte del mundo agrícola y ganadero, y siempre nos ha gustado la idea (a mi mujer y a mí) de que en un futuro pudiéramos hacer de esto una forma de vida a la vez que un negocio rentable.

Nuestra idea no es copiar métodos exclusivamente tradicionales, o exclusivamente modernos, sino la combinación de ambos, de tal forma que la granja llegue a un equilibrio entre ambos, todo ello siempre condicionado por una militancia en la protección y respeto del medio ambiente del que vivimos y en el que vivimos.

Valoración del mercado

El sector esta muy tocado y requiere de un replanteamiento para poder salir a flote. Creo que el planteamiento que desarrollo junto a mi experiencia y conocimiento, tanto de la producción como de la comercialización (que tengo comprometida también con el extranjero por contactos anteriores) me permite afrontar el reto con ilusión y optimismo.

El mayor obstáculo actual es la financiación (crisis económica), a lo que no es ajeno ningún sector.

Valoración localización

Aunque la concepción del proyecto fue para el País Vasco, me ubico definitivamente en la montaña palentina, primero por su cercanía a la montaña, necesaria e ideal para este tipo de oveja, además de su localización estratégica con las nuevas comunicaciones que se están ejecutando (autovía meseta-cantábrico, autovía Burgos-Aguilar de Campoo), así como la reducción de costes derivados de compra de terrenos y construcción de explotación respecto a los precios del País Vasco.

5. Innovaciones que presenta

1. No existe ningún negocio en el territorio ni en zonas de influencia directa.
2. Es nueva instalación y partiendo de 0, algo prácticamente inédito, donde siempre el reclutamiento en el sector se produce por relevo generacional familiar y dentro de una dinámica general de abandono.
3. Es un proyecto de artesanía agroalimentaria, con un queso de pastor en la montaña palentina del que no existen antecedentes actuales.
4. Integra convencidamente la conservación y gestión del territorio dentro de sus parámetros de producción y trabajo.
5. Es un proyecto integral (ganadería, producción agroalimentaria, agroturismo, formación y gestión del territorio) y necesario en un entorno que decae socialmente y sus entornos naturales se abandonan progresivamente por el cierre de explotaciones.

6. Puede ser un referente y un estímulo para el asentamiento de otros proyectos.

6. Carácter dinamizador del proyecto

Actividad ganadera y conservación de agroecosistemas cantábricos

Se trata de una explotación en extensivo, vinculada e integrada en el medio, por lo tanto los pastos a consumir además de los propios, tienen que estar muy cerca de la montaña.

La ley de Patrimonio Natural y Biodiversidad, reconocen la necesidad de mantener las actividades tradicionales como herramienta de conservación y articulan mecanismos de custodia del territorio.

El proyecto coopera, utilizando la herramienta de custodia de Territorio, con FAPAS en la tarea de recuperar el pastoreo estacional mediante la transterminancia, con pequeños rumiantes en áreas de especial interés para varias especies protegidas.

Actividad agroalimentaria

Oferto unos productos con marca propia vinculada y comprometida con lo medioambiental.

Actividad Formativa

Aunque existen actividades de promoción de la actividad ecológica y ambiental, no existen actividades formativas integradas y especializadas de este tipo en la provincia, ya que carecen de su calificación o certificación de sus explotaciones en ecológico.

7. Puestos de trabajo

Nueva empresa

Puestos de trabajo:

- Promotor: autoempleo
- Contratación: 2 puestos de trabajo.

Esta es la estructura minima necesaria para ejercer la actividad.

8. Producto Principal

1. Queso de pasta prensada, graso, madurado de semi a curado, elaborado con leche cruda y entera de oveja latxa en extensivo, de incuestionable calidad por el gran poder nutricional de la fina hierba de altura de verano, el clima de montaña con aires secos, el trote y la actividad física que realiza en verano que regenera y fortalece su metabolismo, pilares sobre los que se sostiene la salud del rebaño y la calidad de la leche. Esta exento de calostros y productos medicamentosos que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en sus condiciones higiénicas.
2. Gestión del territorio mediante el movimiento estacional por transterminancia a zonas altas del Parque Natural y con producción cíclica que pretende conseguir un mejor producto, integrado en el territorio, que respete los ciclos biológicos y las necesidades naturales del ganado.

Contribuyendo paralelamente y junto a FAPAS (Fondo para la Protección de los Animales Salvajes) en la conservación de los agroecosistemas cantábricos y la rica biodiversidad del Parque Natural Fuentes Carrionas y Fuente cobre-Montaña Palentina. El rebaño de oveja latxa, raza autóctona de

la cordillera Cantábrica, de gran rusticidad y adaptación a estos espacios ajustará su manejo a dos grandes ciclos anuales y naturales. Así en época estival, las ovejas son trashumadas a altas cotas de la Montaña Palentina, donde durante 6 meses, cortaran a diente y abonaran brañas y pastos (aspecto ya demandado por explotaciones de vacuno locales), reducirán la carga vegetal previniendo incendios y dispersaran infinidad de especies vegetales contribuyendo, algunas de ellas que coincidan sus últimos días con la estancia en zona, como biomasa animal ocasional para la alimentación de fauna carroñera como buitres, osos, lobos, etc. Para el periodo invernal se reservará el parto, la época natural de lactación de la oveja, y será cuando se produzca el ordeño y la elaboración del mejor queso. En esta fase los animales alternaran la noche en el aprisco con el día en el pasto de valle.

9. Comercialización

La comercialización se realizará tanto en la propia granja, como distribución nacional de productos cárnicos y lácteos.

Se extenderá al extranjero, ya que la valoración de este tipo de productos es más alta, no solo por la calidad del producto sino por el valor añadido del compromiso ambiental asumido, aprovechando contactos de anteriores experiencias.

Nuestros competidores más directos a nivel provincial son pequeños productores de queso que tienen ganadería y quesería, que realizan queso de pastor y que en la montaña no existen, ya que la mayor parte de las queserías de este tipo se sitúan en el sur de la provincia de Palencia y realizan el queso tradicional de la zona, con características distintas.

Tampoco considero que puedan ser competidores los productores de Idiazabal, porque no voy a tener dicha denominación y porque no es el mercado de esté al que pretendo dirigir mi producto.

Se trata de introducir productos con marca de producción propia, ubicada en montaña, ligada y comprometida con la conservación de los valores naturales y ecológicos.

Y por otro lado ofertar una herramienta e instrumento para la conservación de los valores naturales de un espacio protegido que la sociedad demanda como valor patrimonial y que tiene sus raíces en el trabajo diario sobre el territorio. No hay otra forma de conservar los agroecosistemas cantábricos que actualmente admiramos.

10. Formación y experiencia

1. Educación Secundaria, COU.
2. Curso de inseminación artificial.
3. Curso de Agricultura y ganadería.
4. Curso de Cocina, repostería y soumilliere.
5. Trabajador autónomo en explotación agrícola y ganadera familiar durante 10 años.
6. Trabajador por cuenta ajena en explotación de ovino latxo durante 1 año.
7. Cocinero 7 años.

JUAN RAMÓN COBO MUNÁRRIZ

ARTEAGRO

