



26

Cuaderno de Campo

Los cerdos son un cruce de las razas landrace y duroc, rústicos y con carne de calidad.

Vivir como un cerdo

Luis y Delia Gil crían medio millar de cerdos al aire libre, en un monte de 6 hectáreas en Las Ruedas de Ocón, para elaborar embutidos ecológicos

Texto y fotografías: *Ch. Díez*

A los cerdos de Luis Gil ningún veterinario les ha recetado dieta sana y equilibrada y mucho ejercicio. Pero así es su vida durante un año. Viéndolos tumbados al sol en los claros del encinar, revolcándose ociosos en el agua de lluvia embalsada; hozando en la arena rojiza rebuscando bellotas, o correteando a sus anchas sorteando los troncos de los árboles; viéndolos así, en las seis hectáreas de monte reservado para ellos, uno se pregunta cómo será el ganadero que ha querido que sus animales vivan en el mejor de los lugares posibles. Se llama Luis Gil, chacinero de profesión y un apasionado de los animales en todas sus vertientes, tanto para la vida como para la muerte, para la cría como para la caza. El último paso lo ha dado de la mano de su hija Delia: una granja de cerdos sin paredes ni techo. Casi, casi, un balneario porcino, si no fuera porque al final...

Es un encinar tupido, con el lecho de piedra y tierra rojiza, al que los lugareños llaman Valdegusano, a poco más de un kilómetro de Las Ruedas de Ocón, en el mismo corazón de un valle armonioso; cercano y retirado al mismo tiempo. Luis Gil recorrió muchos lugares hasta que encontró éste, donde se conjugan dos factores fundamentales: un hábitat propicio y unos inviernos de temperaturas no muy extremas.

Pero antes, mucho antes de que decidiera buscar el espacio propicio para criar los cerdos al aire libre, unos quince años antes... “la idea ya la tenía en la cabeza, pero no me atrevía a ponerla en práctica. Después de acabar Económicas, mi hija Delia se puso a trabajar con nosotros en la empresa de embutidos que tenemos en Alberite y a ella le entusiasmó el proyecto y decidimos ponerlo en marcha. La que dio el pistoletazo de salida fue ella”. Pero muchos, muchos años antes... María, su abuela María “la hojalatas” (apodo que heredó de su marido, herrero, y por el que todavía siguen conociendo a la familia) puso una carnicería en el pueblo, con la que sobrevivió en los años del estraperlo.

Su pasión por los animales y su conocimiento del oficio Luis Gil lo lleva en la sangre; creció entre canales y chorizos, depurando las lecciones que le enseñaron su padre y su abuela. Hasta hoy.

Hoy hace dos años que, tras llegar a un acuerdo con el Ayuntamiento de Ocón para el alquiler por 50 años de 17 hectáreas de monte, trajo medio millar de cerdos a estas tierras, para su engorde durante un año y con el que obtener la mejor materia prima posible para hacer embutidos. Ese primer invierno que los cerdos pasaron en el valle de Ocón puso a prueba su tesón. A los cerdos de 18 kilos escasos, recién destetados, nacidos al abrigo en una granja tradicional, no les sentó bien el cambio y tuvieron unas diarreas tremendas. Tampoco podía administrarles ningún medicamento al ser la cría ecológica. “Llamé muy preocupado al veterinario que nos vende el pienso y me dijo que lo único que podía darles era una arena que se llama sepiolita mezclada con el



Luis Gil, el artífice de esta granja única en el norte de España.

pienso. Fue mano de santo. Las diarreas se cortaron y todo ha ido como la seda, no han tenido más problemas. Luego me di cuenta que en algunas zonas salía el mismo color de tierra que la que me habían dado para parar las diarreas, y que allí hozaban mucho los cochinos. Y ha resultado que es sepiolita, me lo confirmó el veterinario cuando vino a ver la finca.”

Luis va contando estas peripecias de iniciación mientras enseña ufano uno de los cinco parques que conforman la granja y en el que todavía tiene una partida de animales a punto de acabar el engorde. Son animales de más de 200 kilos que entraron en la finca con 18, justo al acabar el destete de las madres, provenientes de una granja de Huesca. Permanecen aquí algo más de un año y durante ese tiempo no reciben más medicamentos que una vacuna para la enfermedad de Aujeszky. “Esto es la suerte del recluta me dicen”, señala Luis, “pero yo creo que la suerte es haber encontrado un lugar como éste. Aquí, qué medicamentos ni componentes vitamínicos pueden hacer falta, si el agua llega directamente de un manantial, la alimentación es natural y ecológica, respiran aire puro, comen bellotas y tienen espacio de sobra para moverse a sus anchas.”

No hace falta que Luis lo diga, hasta donde alcanza la vista esto es lo que se ve. Un par de animales tumbados todo lo largo que son reciben los rayos de sol de la mañana, al abrigo de los rebrotes que han ido creciendo en el tronco de una encina; otros cuatro se bañan en

el agua de las últimas lluvias que ha quedado encharcada en un rellano del terreno; más arriba, otro hozo en la tierra rosácea y luego se revuelca en la cama fresca después de haber engullido unas cuantas bellotas.

Los cerdos aprovechan todos los recursos que el monte les ofrece y ellos, a cambio, le dan su recompensa. Los animales realizan una labor de desbroce y poda, sin ningún coste, mientras pastan eliminando los matorrales y los brotes rastreros indeseables, lo que unido al continuo abonado orgánico que proporcionan permite a las encinas crecer y desarrollarse de forma más rápida. Es el mejor ejemplo de sostenibilidad y equilibrio medioambiental, donde el animal doméstico y el arbolado se complementan y conviven en armonía.

Rústicos y de calidad

Como decimos, la granja, que en su conjunto tiene 6 hectáreas de terreno, está separada en cinco parques cercados con malla cinégetica y pastor automático, para que no haya peligro de que los animales se mezclen y se lesionen entre ellos. Aquí llegan por lotes de 70 u 80 cerdos desde el mes de febrero, cuando los tetones tienen poco más de dos meses. En el año que pasan en la finca se les alimenta con pienso ecológico, a base de cebada, trigo, soja tostada, maíz y avena y componentes vitamínicos. Un pienso que cuesta casi el doble que el convencional y que, según los cálculos del ganadero, le sale al año por unos 16 millones de pesetas. “Es una burrada lo que comen. Al principio tenía miedo



Baño de sol, baño de agua y baño de arena. Así es la vida de estos cerdos.

que se engrasasen demasiado y pensé en poner los comederos en la parte baja de la finca y el bebedero en la entrada para obligarles a moverse, pero no ha hecho falta, se recorren la finca tres veces al día. Están musculados, nada torpones. Lógicamente, el ejercicio les abre el apetito”, señala Luis.

La vuelta a los orígenes, así define el ganadero esta granja en la que se haría bueno el dicho ‘vivir como un cerdo’ sin connotaciones negativas. Para este retorno Luis ha buscado un cruce de razas con dos componentes esenciales: la rusticidad y la calidad de la carne. La rusticidad, con la que obtener una perfecta adaptación al medio, la consigue con la raza landrace de padres y abuelos. Son los cerdos que tradicionalmente se han criado en las casas de los pueblos para hacer la matanza. La calidad, para lograr una carne exquisita para su transformación en embutidos y jamones, procede de la raza duroc de madres y abuelos, la misma que pasta en las dehesas extremeñas para hacer cruces con el cerdo ibérico.

“Es muy difícil que un enólogo haga un buen vino con malas uvas, pues en la carne ocurre lo mismo. Aunque tengas buen conocimiento de la carne, si no tienes un buen producto difícilmente te puede salir bien”, señala Luis y prosigue: “cuando empezamos a elaborar embutido ecológico comprábamos los cerdos en la zona de Ávila a una granja certificada y resulta que el producto convencional que entraba en la fábrica era tan bueno como el que me estaban vendiendo ecológico. Eso a mí no me cuadraba”. La mayoría de las granjas de producción ecológica tiene parques al aire libre para que los animales salgan, pero la cría se hace en cubierto. Luis quiso dar una vuelta a este concepto y regresó a los orígenes para alcanzar la siguiente conclusión: “ecológico no es más que una palabra que ahora está de moda, de acuerdo, pero lo realmente ecológico era el cerdo que se criaba en casa de los abuelos. Tenían el cochino un año en casa, comía patatas, berzas y las sobras de la comida, los mataban con 12 ó 14 arrobas y era lo que con-

sumían durante todo el año. Nada hay más ecológico que eso. De eso se pasó a una masificación en las granjas que han terminado por ser fábricas de carne. Los animales tienen que ponerse en peso con 60 días porque de lo contrario no son rentables y cómo se consigue eso... Esto es otra historia”.

Embutido ecológico

Y esta historia debe tener una finalidad, aunque, a la vista de las cifras que Luis maneja no debe ser la rentabilidad a corto plazo. “¿Rentabilidad? Si buscásemos rentabilidad te puedo asegurar que estos cerdos no estarían aquí. Cada uno sale por un precio de coste de 300 euros. Imagínate. Encarecen el producto final en un 40% aproximadamente respecto al convencional. Lo único que buscamos es calidad. Lógicamente, también rentabilidad a largo plazo pero a base de calidad”, dice Gil.

La empresa Embutidos Gil elabora embutido ecológico desde hace unos años. Vieron en ese mercado el futuro, y lo es, lo tienen claro, pero también se están dando cuenta que todavía hay un gran desconocimiento sobre estos productos y en muchas ocasiones las ventajas acaban por volverse en contra de cara al consumo. Por ejemplo, las pancetas de cerdo ecológico no se venden, tienen mucho tocino, e incluso una parte del embutido ecológico lo han vendido en el mercado convencional.

Todos los cerdos que entran en la granja son sacrificados en el matadero de Calahorra, que está certificado para ecológico, y destinados a la elaboración de embutidos y jamones en la fábrica de embutidos. Algunas de las piezas más exquisitas de estos cerdos (solomillo, secreto o presa) las venden en su carnicería y las suministran a restaurantes. “La carne es exquisita”, remata.

De cara al futuro, “invertir la genética, con padres duroc y madres landrace, para ver qué cerdos dan la mejor carne y apostar por ello”.

De momento, la granja que Luis soñó y con la que le hizo soñar a su hija Delia ya no es un sueño. Existe y, por lo que él sabe, es la única de estas características en el norte de España.



Vista general del valle de Ocón desde el monte donde está situada la granja.