



Las hermanas Gil, en uno de los parques de cría en el encinar de Ocón.

Cerdos que engordan sin prisa

Las hermanas Delia y Rosa Gil gestionan la explotación agropecuaria El Encinar de Ocón, un modelo extensivo y ecológico de cría de porcino con el que elaboran productos cárnicos, embutidos y jamones

En el encinar que cae como un manto verde desde Cabimonteros hasta el valle de Ocón -600 hectáreas de carrascas y algún quejigo que anuncia el otoño-, en 50 hectáreas de ese encinar, viven los cerdos que cría la familia Gil en un modelo integral de explotación ecológica, más que ecológica. En Las Ruedas de Ocón y el despoblado Oteruelo se sitúa el epicentro de esta granja nada conven-

cional donde los cerdos se crían al aire libre y sin prisas, donde se cultiva el cereal que los alimenta y donde se ubica la empresa Luis Gil que transforma su carne en embutidos y jamones con sello verde. Las hermanas Delia y Rosa Gil son la cuarta generación de una familia chacinera que ha encontrado en este idílico paraje el lugar donde volver a los orígenes.

➤ TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: **Charo Díez.** Área de Cadena Alimentaria y Estadística



Si en todas las historias es importante empezar por el principio, en esta todavía más. Porque cada paso que ha dado esta singular explotación ha sido un regreso a los orígenes, a la esencia de la cría del cerdo como se hacía antaño. Y para ello, es preciso citar en primer lugar el nombre de una mujer: María. La bisabuela de Delia y de Rosa fue una mujer emprendedora que en los años veinte del siglo pasado decidió abrir una carnicería en Alberite y criar su propio ganado para sacar adelante a una recua de hijos. Uno de esos pequeños, Luis, Luis Gil, ya iba pastor con 12 años, pronto se dedicó a la compra y venta de ovejas y, cuando se casó, abrió su propia carnicería, la que hoy sigue atendiendo a los clientes en una calleja del pueblo del Iregua. Luis Gil, padre, El Hojalatas –apodo que, como el oficio, heredó de su madre–, su rostro y su nombre estampan los embutidos que continúa elaborando esta familia chacinera capitaneada por Luis Gil, hijo, su mujer Marisa Andrés al frente de la carnicería y sus hijas Rosa y Delia a los mandos de la explotación agropecuaria El Encinar de Ocón y de la empresa Embutidos Luis Gil.

Cómo se gestó esta explotación singular nos lo contó Luis Gil, hijo, dos décadas atrás en estas mismas páginas (*Cuaderno de campo* 36, 2007). Hoy regresamos para conocer su evolución de la mano de sus hijas. Cómo aquellas pocas hectáreas de encinar municipal donde engordaban medio millar de cerdos para hacer los embutidos en la fábrica de Alberite se han convertido en una explotación integral con unas 150 hectáreas de terreno propio más 50 de monte de encinas donde se crían y engordan cerdos ecológicos, se cultiva cereal para darles de comer y se levanta una nueva fábrica para transformar su carne en embutidos y jamones que llegan a todos los rincones de Europa y también venden en la carnicería de Alberite.

“Nosotras somos la cuarta generación, pero no es un negocio al uso que hayamos heredado tal cual. Cada generación ha continuado con la trayectoria de la carne o del ganado, pero a su manera, teniendo muy presentes las circunstancias del momento. Cuando yo empecé a trabajar con mi padre no tiene absolutamente nada que ver con lo que es ahora la empresa”. Delia Gil estudió Económicas y tras su primera experiencia en un banco se incorporó a la fábrica de embutidos que ya el abuelo había levantado a las afueras del pueblo donde estaban los corrales para engordar el ganado y en la que su padre, tras la temprana muerte del progenitor, estaba poniendo todo el empeño para sacar adelante. “Eran los años de la revolución del cero grasa, cerdos muy magros y rendimientos a tope. Había cantidad de producto en los supermerca-

dos a precios más baratos”, relata Delia. “Mi padre apostó por todo lo contrario, por seguir haciendo un producto tradicional que ya no estaba de moda”.

Con 22 años y apenas seis meses en la empresa familiar, Delia cogió un avión y fue a su primera feria a Francia, a vender su producto sin tener ni idea de francés. Luego han seguido muchas y con la compañía de su hermana Rosa, con buen bagaje de idiomas y el título de Comercio Internacional. En aquellas primeras ferias y encuentros profesionales, ya vio que había que cambiar de rumbo, no solo había que hacer buen producto, también había que tener una certificación externa de que era bueno. “Se empezaban a ver en las ferias alimentos ecológicos, sobre todo en Francia y Alemania, y le dije a mi padre: ‘Tenemos que hacer producto ecológico’. ‘¿Y eso qué es?’, me contestó. ‘Lo que tú quieres hacer siempre, un producto natural: ajo, pimentón y sal’”. Así de sencillo y así de complicado.

En 2001 salen de Embutidos Luis Gil las primeras ristras con sello ecológico, utilizando como materia prima carne certificada comprada a un proveedor. Pero a los dos años su padre se plantó: “Esta carne no vale para nada, estamos haciendo peores embutidos que antes, cuando comprábamos las canales convencionales en Mollerussa”, explica Delia. Conociendo a su padre sabía que poco podía hacer para convencerle cuando a continuación le dijo: “Creo que lo suyo es que criemos nosotros los cerdos”. “Y en el momento en que se pone su cabeza a funcionar ya no hay marcha atrás”. Así fue.



En la granja viven 120 madres duroc, una raza muy rústica que se adapta bien a las condiciones de vida al aire libre.



Un grupo de cerdas descansa en la parcela 777 del monte de encinas.

Luis recorrió media región buscando el lugar idóneo para criar los cerdos. La primera opción fue Santa Marina, el techo habitado a mayor altitud de La Rioja: 1.243 metros. “Tuvimos suerte porque el primer invierno, cuando ya teníamos todos los permisos para echar los cerdos, la nieve duró mes y medio. Llevar los cerdos hasta allí hubiese sido la ruina total”. Desechada la primera opción, Gil descubrió el fabuloso encinar donde finalmente ha cuajado el proyecto. Una concesión municipal por 25 años, prorrogable otros 25 más, les permitía explotar medio centenar de hectáreas de monte donde los animales podían vivir a sus anchas, sin horarios ni pocilgas, aprovechando los recursos naturales y en un clima propicio no demasiado extremo. Estamos en 2003 y entra en la explotación el primer lote de cerdos de cebo de las razas landrace y duroc con los que, tras un año de engorde, se elaboran los primeros chorizos en Embutidos Luis Gil y se despacha la primera carne fresca con sello ecológico en Carnicería Marisa provenientes de la explotación de Ocón.

Alrededor de aquel encinar en Las Ruedas de Ocón, la familia Gil va configurando una explotación integrada y autónoma donde van encajando cada vez más piezas del puzzle para crear un modelo de autoabastecimiento muy acorde con la pro-

ducción ecológica llevada al extremo, del campo a la mesa en unos pocos kilómetros.

En 2008 deciden levantar allí una nueva fábrica de embutidos y dejar como almacén la de Alberite, que requería ya una reforma y estaba integrándose en el casco urbano de un pueblo en crecimiento. Dos años después cambian el modelo productivo, realizando el ciclo completo de cría y engorde de cerdos y solo con raza duroc. “Es un cerdo más rústico, pasa mejor los inviernos y tiene una carne buenísima”. Estos cerdos de pelaje rojizo llevan algo de linaje ibérico, ya que de vez en cuando realizan inseminación con esta raza para “renovar sangres”.

“La vida de nuestros cerdos es un sobrecoste si la comparamos con una granja convencional”

Mientras esto sucede, la familia va comprando fincas en la zona, muchas matorralizadas por el abandono del cultivo desde hace décadas y otras más hacia el valle. El objetivo es ampliar la explotación para la crianza de los tetones tras el destete y, sobre todo, para

cultivar su propio cereal ecológico para alimentar a los cerdos. Si ‘Somos lo que comemos’ es el lema que la empresa ha rotulado a la entrada de la fábrica de embutidos es lógico pensar que esos cerdos que, traspasado el umbral del hall, se están convirtiendo en chorizos, lomos o jamones se habrán alimentado de primera. Y esa es la idea. “Primero instalamos el molino y la mezcladora para hacer el pienso porque la inversión en alimentación era exagerada. Luego decidimos cultivar nosotros el cereal ecológico. Ahora mismo tenemos casi 100 hectáreas de triticale, cebada y algo de guisante, todas aquí en Ocón y alguna parcela en Ausejo”, explica Delia.

Esta producción propia la complementan con la compra de trigo y cebada certificada ecológica a agricultores de zonas próximas de Navarra, País Vasco y la comarca cerealista de La Bureba en Burgos. Para conseguir el otro ingrediente que compone el pienso además de los minerales, la soja, tienen que acudir sin embargo al mercado europeo: Francia, Holanda o Italia, donde la haya. La dieta la completan los animales con las ‘golosinas’ que encuentran hociqueando en el monte: hojas, raíces, rebrotes, tubérculos, setas, bellotas, se lo comen todo. Y la sepiolita, un mineral abundante en

la tierra donde hozoan que, según Luis Gil nos explicó en aquella primera visita, es mano de santo contra las diarreas.

Hoy la vertiente pecuaria de la explotación El Encinar de Ocón, como se llama la empresa agroganadera, la integran 120 madres de raza duroc que paren dos veces al año unos ocho cochinitos de media en cada paridera. Una producción anual, por tanto, de unos 2.500 cerdos que engordan a su ritmo en las fincas hasta que están listos para sacrificar, con unos 200 kilos de peso y en torno a diez meses de vida.

Una granja con todos los extras

“La producción ecológica son muchas patas: influye mucho lo que comen, influye mucho cómo se crían, influye mucho la propia raza, pero influye muchísimo muchísimo el espacio en el que están, que les dé el sol, que hagan ejercicio, que se muevan constantemente. Nosotros vamos a este modelo de producción ecológica que quizá es el más extremo porque la entendemos así, pero puede haber ganadería ecológica cumpliendo unos requisitos mínimos de acceso a patios exteriores, de alimentación y sanitarios. No tienes por qué tener un encinar, no tienes por qué tenerlos sueltos, no tienes por qué tenerlos diez meses de engorde... Es como los coches, un Mercedes es bueno, muy bueno, pero puedes añadirle todos los extras”. “¿Y vosotros los tenéis todos?”, preguntamos. “Procuramos tenerlos”.

Y se explica: “Nos hemos preocupado de tener todo con placas solares, de tener una balsa para la recogida del agua de lluvia. Intentamos que la cebolla tenga muchas capas y que esté bien gordita de cosas que completen y enriquezcan el proyecto”.

Por supuesto, las exigencias en materia de alimentación –toda procedente de cultivo ecológico– o las restricciones en el uso de medicamentos –solo vacunas y en el caso de que haya que hacer algún tratamiento, previa comunicación y con tiempos de espera prolongados antes del procesado de la carne– obligan a todas las ganaderías ecológicas, sea cual sea su modelo. Igualmente, se tienen que someter a los controles del Consejo de Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER), cuyos técnicos visitan periódicamente la finca para tomar muestras de piensos, animales y producto procesado. Además de las cinco personas que trabajan diariamente en la finca para atender a los animales y realizar las tareas agrícolas,

la granja dispone de asesoramiento veterinario especializado de la sociedad pública navarra INTIA, tanto en temas sanitarios como en la formulación de los piensos.

En esta mañana otoño-primaveral en que visitamos la granja, en la parcela 777 del encinar, donde empezó a fraguarse este proyecto, se adivinan entre los árboles un grupo de cerdas tumbadas a sus anchas en un claro de tierra y piedras, disfrutando de algún rayo de sol que se filtra entre la espesura del follaje. Es uno de los parques en que está dividida la finca para acoger cada piara, integrada por un grupo de cerdas y un verraco. En total, en la parcela viven las 120 madres duroc con sus respectivos machos con acceso permanente a comederos y bebederos situados en la cabecera de la finca. Si bien lo normal es que se preñen por monta natural, de vez en cuando recurren a la inseminación artificial con semen de cerdo ibérico para evitar la consanguinidad.

Tras un proceso de gestación de tres meses, tres semanas y tres días, nacen los tetones, unos ocho de media por cerda, como decíamos, que permanecen con las madres durante cuarenta días. “Alargamos la lactancia porque necesitan un sistema inmunológico fuerte al estar siempre al aire libre y aquí puede haber fácilmente 15 grados de diferencia entre el día y la noche y lo acusan muchísimo”, explica Delia. Todos los lechones nacidos del grupo de madres que les toca parir a la vez permanecen juntos durante los siguientes procesos de engorde, evitando de esta manera las agresiones entre ellos.

Transcurrido el mes y medio de lactancia, los cerditos se separan de las madres y son trasladados con su grupo original a una de las tres parcelas de primera crianza que tienen en Oteruelo, ya fuera del encinar. Son parques de una hectárea de terreno que cuentan con cobertizos con camas de paja y acceso libre a pienso y agua. En cada uno de esos parques viven un centenar de cochinos hasta alcanzar los seis o siete meses de edad. Para los últimos cuatro meses de engorde, los lechones vuelven otra vez al encinar, donde, cuenta la ganadera, “viven como los jabalíes, exactamente igual”.

Camas de paja y compost ecológico

Pero aún hay margen de mejora para agregar a este proyecto nuevas capas de cebolla, como dice Delia. De cara al futuro, la idea no es ampliar la ganadería



Delia Gil, en uno de los parques de cría que la explotación tiene en Oteruelo.

–“tenemos un tamaño manejable que nos permite mantener nuestras señas de identidad”–, pero sí introducir mejoras que aporten bienestar a los animales y rentabilidad a la explotación. Porque su filosofía es esa: cuanto mejor vivan sus cerdos, mejores serán sus embutidos, jamones, pancetas y lomos.

Con la Universidad de La Rioja están trabajando en un proyecto de manejo de los purines y otros residuos orgánicos por digestión anaerobia que les permita, por un lado, reducir olores y emisiones de gases a la atmósfera y, por otro, obtener un compost orgánico de alto valor nutricional con vistas a poder comercializarlo en un futuro a otros productores ecológicos. Ahora mismo, los purines se recogen del enrejillado que tienen en los parques de cría junto a los comederos y se echa directamente en las fincas de cultivo, tanto de cereal como en las plantaciones de olivo.

Este proyecto va ligado a otra línea de trabajo relacionada con el manejo de las madres. “Cuando está muy avanzada la gestación, creemos que sería mejor sacarlas del monte y llevarlas a parques con tejavanas abiertas donde pueden tener cobijo y camas de paja. Les aportaría mucho confort. Si nosotros invertimos en su bienestar, cuanto mejor estén los animales, lógicamente su rendimiento será mejor”, explica la ganadera.

En mente también tienen explorar la posibilidad de matar los cerdos en la



Secadero de chorizos ecológicos en la empresa Luis Gil.

propia explotación a través de mataderos móviles que ya están funcionando en otras comunidades autónomas. “Hacer la matanza *in situ* sería mucho más económico, mucho más eficiente, mucho más rentable y mucho más sostenible”. Si inicialmente sacrificaban en el matadero de Calahorra, desde hace años, los cerdos los tienen que trasladar al de Estella (Navarra) porque en La Rioja ya no hay mataderos de porcino ecológico.

En esta explotación no hay un momento exacto para sacrificar el cerdo, lo hacen a ojo, cuando el animal “está gordo”, dice la ganadera con cierta sorna. “Nuestro modelo no es de mirar el porcentaje de grasa que tiene el cerdo para mandarlo al matadero, ni de restringir los kilos de pienso que comen. Primero, no me importa que coman y lo conviertan en grasa; es más, creo que un cerdo hecho tiene que tener grasa. Nuestros productos, una de las cosas que ponderamos de ellos es que son productos grasos. Y segundo, con nuestros cerdos lo que mejor nos funciona es la regularidad. Cuando menos intervengamos y les alteremos, mejor. Cambiarles la alimentación puede ocasionarles más estrés y problemas de bienestar que el ahorro que te puede suponer porque al final ese estrés acaba afectando a la rentabilidad”, explica.

Tras el sacrificio de los cerdos en Estella, las canales enteras vuelven al valle de Ocón para su despiece y procesado en la fábrica de embutidos que da trabajo a siete per-

sonas. Unas piezas se destinan a la elaboración de chorizos, salchichones, patés, cinta de lomo y jamones; y otras partes –secreto, panceta, presa, pluma, costilla...– se preparan para su consumo en fresco y su venta al consumidor bien directamente en su propia carnicería de Alberite y en el canal de compra *online* de la empresa, o bien en establecimientos cárnicos de todo el ámbito nacional. “Los martes salen los pedidos para un montón de carnicerías que venden nuestros productos ecológicos. Tenemos unos 20 puntos fijos de consumo semanal en País Vasco, Navarra, Madrid, Valencia, Málaga... en todo el país”, indica Delia.

En torno al 2% de la producción se vende en Carnicería Marisa, recientemente reformada sobre los cimientos de la carnicería que fundó Luis Gil padre y que ha incorporado una novedosa forma de ofrecer sus productos –frescos y procesados– a través de una máquina expendedora en la parte exterior del local para clientes que no entienden de horarios o que no les apetece esperar turno delante del mostrador. “Y que está funcionando de maravilla”, dice Delia. Entre sus clientes también figuran algunos restaurantes que han incorporado en sus cartas la carne ecológica de El Encinar de Ocón; entre ellos, Wine Fandango y La Chispa Adecuada en Logroño.

Además de estos canales de comercialización mencionados, un volumen importante de embutidos y jamones lo exportan

a países europeos, con Francia, Alemania, Dinamarca, Reino Unido e Italia como principales destinos. Aquí, en opinión de Delia, entra en juego una mayor trayectoria y concienciación sobre las bondades del producto ecológico y también un mayor poder adquisitivo de sus habitantes.

“Más que lo que estás comiendo, hay que valorar de nuestros productos lo que no estás comiendo de productos químicos, fitosanitarios, antibióticos, hormonas...”

Hoy vender ecológico parece sencillo y muchos consumidores están dispuestos a pagar más por llenar la cesta de la compra con productos naturales, pero los inicios no fueron fáciles. Gil recuerda aquellos primeros años, hace ya más de dos décadas, en los que les costó encontrar en España el cliente que estuviera dispuesto a comprar sus productos. “De hecho, empezamos a hacer jamones porque teníamos tanta cantidad de chorizo en stock que era una manera de quitarnos kilos de carne. Se desconocía completamente qué era la producción ecológica y había que recurrir

al canal convencional para vender. Hoy parece de risa, pero cuando íbamos a las ferias nos preguntaban si los cerdos eran verdes o si comían solo hierba”.

A pesar de que en este modelo integral todos los procesos se hacen en la propia explotación y de que tratan de minorar el coste del producto final para que salga al mercado con un precio aceptable para el consumidor, Delia esgrime razones de peso para justificar un mayor coste en la producción de su ganadería extensiva con respecto al modelo tradicional de porcino intensivo, no hablemos ya de las macrogranjas. “La vida de nuestros cerdos es un sobrecoste. Fíjate, en una granja convencional un cerdo come 3-4 meses y está en el matadero y yo lo tengo diez y lo que comen yo lo pago. Las cerdas, que están hipermedicadas, en vez de tener siete u ocho cochinos, pueden parir 14 o 16. A mayores, en las granjas convencionales tienen una temperatura constante de equis grados, en la nuestra en invierno necesitan comer más para calentarse y en verano sudan mucho y hay más bajas. En nuestra explotación tenemos 100 cerdos en una hectárea, mientras ellos tienen dos en un metro cuadrado, que es lo que marca la normativa”. “Todo esto, agrega, es muy difícil de cuantificar en cuanto a calidad. No es que comas un trozo de chorizo

y veas que la diferencia de sabor es exagerada. Creo que más que lo que estás comiendo, hay que valorar lo que no estás comiendo de productos químicos, fitosanitarios, antibióticos, materiales de síntesis en piensos, hormonas...”.

Tras más de dos décadas de trayectoria profesional y de no faltar a una feria, encuentro sectorial o foro de producto ecológico para explicar sus productos, Delia reconoce estar viviendo un momento “dulce”. A los reconocimientos que tanto ella como su familia están cosechando con este modelo único de explotación, único en La Rioja y de los pocos que hay en nuestro país, se une en los últimos tiempos una tendencia a poner en valor la alimentación tradicional de calidad rica en grasas, antioxidantes y minerales; una cocina de estrellas Michelin que aprecia la casquería y una moda por los alimentos ricos en colágeno como fuente de salud para la piel y los huesos. Y en todos esos campos, los cerdos, o al menos sus cerdos, tienen mucho que ofrecer. Tanto es así que entre su amplia lista de clientes a los que reparten sus productos todos los martes se encuentra alguna clínica en nutrición que, para desayunar todas las mañanas, “receta” en la consulta su panceta

ecológica. “Panceta, no beicon”, recalca la ganadera. “Estamos viendo una tendencia clara a poner en valor la grasa. La gente quiere pancetas muy gordas, tocinos y presas con infiltración. Pero es que la grasa no es mala, es muy rica en palmitico, en oleico, en un montón de ácidos grasos beneficiosos para la salud que ahora no estamos incorporando en nuestras dietas”.

En los parques de cría de los cerdos destetados, desde donde se ve como telón de fondo entre los chopos otoñales las casas apiñadas de Aldealobos y se asoma, a la derecha, la torre todavía en pie de la iglesia de Oteruelo, concluye la visita con la que Rosa y Delia, esta vez sin su padre, han ido mostrando cómo y dónde viven sus cerdos y, sobre todo, la razón de ser de este proyecto que no ha parado de crecer en estas dos décadas sin perder las señas de identidad. Y que no se cansan de explicar a las personas que quieren acercarse a la explotación a través de las visitas programadas que ofrecen en su página web.

“Hemos tratado, mi hermana y yo, de no salirnos del guion, que muchas veces es lo difícil”. Sin salirse del guion, las biznietas de María han sabido adaptar la empresa a los nuevos tiempos con trabajo, tesón e ideas, muchas ideas.



Rosa Gil supervisa los jamones que elaboran de sus propios cerdos.