

Entrevista

JOSÉ ARAQUE CARRASCOSA (QC) *Finca La Casota. La Solana (Ciudad Real)*

Háblenos de su explotación ¿Cuenta con mano de obra ajena?

En nuestro caso, tenemos unas 1800 reproductoras y aproximadamente 600 corderas de reposición, aunque nuestro objetivo es llegar a las 2000 reproductoras. Es una explotación familiar, pues trabajamos tanto mis hijos como yo, pero también contamos con 6 pastores. Nosotros nos encargamos a diario de la gestión de la explotación, controlamos todo, desde las raciones, el pastoreo, lotes, reproducción, además de que mi hijo Antonio se encarga de la gestión de todos los datos a través del programa Ovinet, y cuando libran los pastores, somos nosotros los que los supervisamos.

Por tanto, podemos decir que es una explotación familiar, pues estamos a diario involucrados en todas las tareas, pero que por su dimensión es necesaria la contratación de mano de obra ajena.

Su explotación cuenta también con queso ¿Cuándo se crea?

Empezamos a finales de diciembre del año 1990. Era un objetivo que había tenido siempre. La Solana es un pueblo con una importante tradición agropecuaria, y entre unos cuantos ganaderos, entre los que estaba incluido, se hizo un intento de cooperativa, que no llegó a culminarse. Yo ya estaba convencido de que quería elaborar mi propio queso, y continué adelante.

Comenzamos transformando la leche de mi ganadería y la de mi hermano, que entonces eran unos 250.000 litros, es decir unos 30.000 kg de queso al año. Ahora se procesan 1,5 millones de litros de leche de oveja manchega, de los que obtenemos 300.000 kg de queso anuales. De esto, mi ganadería suministra el 28% de la leche procesada. Además, trabajamos con 12 ganaderías de oveja manchega, muchos de ellos pertenecientes a AGRAMA.

¿Dónde se vende principalmente la producción? ¿Cree que es importante la exportación de cara a la supervivencia del sector?

Nosotros vendemos principalmente en el mercado nacional, sobre todo a nivel de restauración y tiendas especializadas ó gourmet. Buscamos dar valor a nuestra producción, y vender el queso como merece un producto de sus características.

De momento nos estamos centrando en España, porque me gusta ir por partes, primero afianzar aquí el producto, atender

perfectamente los puntos de venta que vamos creando, y más adelante ya se verá. Sí es cierto que alguna partida hemos vendido fuera de España, pero sobre todo a través de terceros.

Actualmente, la exportación es importantísima para mantener el precio de venta de la leche en el nivel actual. A día de hoy, la leche de oveja manchega es la mejor cotizada, en cambio, el queso manchego no es el queso más caro del mercado, por lo que tenemos que ser conscientes de que los precios de la leche que tenemos se deben al mercado exterior. A los grandes industriales les interesa sacar nuestro producto, porque aprovechan la tirada que posee el queso manchego para introducir también otras elaboraciones, más rentables para ellos, en otros países.

Si el sector dependiera únicamente del mercado nacional, el precio de la leche bajaría, por lo que la exportación es importantísima. El problema es que no se está vendiendo fuera al precio que debería tener un producto como el nuestro, con su fama y calidad reconocidas. Si se consiguiera exportar con mejores precios, la leche de oveja manchega seguiría subiendo.

Los queseros debemos ser los primeros en dar valor a nuestro producto. Tenemos un producto único, el mejor queso del mundo, pero tenemos que saberlo vender y demostrar que somos los mejores.

¿Le da importancia al pastoreo sobre la calidad del queso que fabrican?

Particularmente, le doy muchísima importancia al pastoreo, es una práctica que recomiendo. De la calidad del pasto depende muchísimo la calidad de la leche, y por tanto, del queso.

En mi ganadería salen al campo todos los lotes, y salvo este año en que el invierno ha sido malo, suelen salir durante todo el año. El ganado está más sano cuando se practica el pastoreo, además de obtener una leche de mejor calidad. Siempre recomiendo a los ganaderos a los que les recogemos la leche que saquen al ganado al campo, porque aunque se pueda perder un poco de cantidad, se trabaja con mayor extracto quesero. Además, el pastoreo actual no es como el de antes, que las ovejas comían únicamente lo que tomaran del campo, ahora conocemos perfectamente las necesidades de los animales según su estado, y en función de eso se les complementa la ración. Otro punto a favor es que, conforme se han puesto los precios de las materias pri-



mas, con el pastoreo se economiza en parte la alimentación

Es socio de AGRAMA desde el año 2007 ¿Se han cumplido los objetivos que tenía con respecto a la selección genética?

Las expectativas que tenía se han visto mucho más que cumplidas. El avance en producciones desde que comencé a trabajar en selección genética ha sido muy importante, actualmente estamos mejorando la producción anual entre un 7 y un 10%. Al principio, cuando no tienes muy buena genética, la mejora avanza más rápido, cuando llegas ya a un buen nivel va más poco a poco, pero siempre se avanza.

Además, soy partidario de apoyar a la asociación en todo lo que se pueda. Después del problema que ha existido en los últimos años, en los que las subvenciones que venía recibiendo AGRAMA para el desarrollo de sus trabajos han ido disminuyendo e incluso, algunas han llegado a desaparecer, los ganaderos nos hemos visto obligados a realizar un esfuerzo económico para poder seguir trabajando en selección genética, pero en mi caso no lo he dudado ni un momento, ahora mismo no veo el trabajo sin la asociación, no lo entendería de otra manera.

¿Qué opinión tiene acerca de la Agrupación de Productores Manchegos, creada en el seno de AGRAMA?

Creo que será algo muy interesante para todos los que estemos agrupados. Está en sus primeros pasos, pero ya se han conseguido contratos lácteos muy interesantes.

Una Agrupación de estas características consigue subir el precio percibido para la leche, pero no es sólo ese el beneficio que podemos obtener. Hay que aprovecharse del hecho de ser un colectivo para la compra de materias primas, para la contratación de ser-