



La ganadera Carolina Fernández: “hay que enseñar lo que hacemos para que los niños vean de dónde sale la leche”

Casa Gutier organiza la jornada divulgativa ‘Ganaderos por un día’ que acabará con un menú para degustar carne de ‘kilómetro cero’

Texto: Julia Yébenes
Fotos: Lanza

Poner en valor la actividad ganadera en extensivo es el principal objetivo de la jornada divulgativa ‘Ganaderos por un día’, organizada por Casa Gutier y dirigida a los más jóvenes de las familias.

Se llevará a cabo el 23 de octubre y, según la titular de la empresa ganadera, Carolina Fernández, está orientada a romper prejuicios sobre una actividad “esencial y protectora del medio ambiente como es la ganadería en extensivo”.

Será solidaria y los fondos que se recauden entre los participantes se destinarán a la Asociación de Prevención y Atención para mujeres afectadas de cáncer de mama (Apacama), y acabará con la degustación de un menú ‘Cocina kilómetro 0’ con carne procedente de la crianza sostenible de terneros y vacas. “La carne de los animales de nuestro programa de alimentación, explica, contiene significativamente más ácidos grasos omega-3, CLA y ácidos grasos insaturados en comparación a la carne de los animales alimentados con pienso y forrajes convencional”.

Por ello, la convocatoria divulgativa del sábado 23 servirá para enseñar el proceso productivo y para

que los niños “puedan ver a los terneros con sus madres y de dónde sale la leche y las hamburguesas”.

“Me indigna que los escolares, comenta la ganadera, no tengan estos conocimientos de alimentación”, así como que en materia de medio ambiente “no sepan que las vacas en extensivo son las mejores bomberas a la hora de controlar los incendios”.

Además, la ganadería y la actividad agraria somos “el pegamento del medio rural”, es decir, fijamos población en los pueblos y luchamos contra la España vaciada.

Jornadas

La actividad divulgativa comenzará a las 12 horas, con una visita a la ganadería de Almodóvar del Campo (tiene otra en Chillón y en Los Yébenes y Menasalbas en Toledo), para “poner en valor qué hacemos los ganaderos cada día”. Las jornadas “son muy sacrificadas” porque los animales son seres vivos que se alimentan y excrementan todos los días, y por ello “hay que estar pendientes”, mucho más cuando “es tiempo de paridera”. Es una actividad “en la que hay que estar pendiente de lunes a domingo, porque no es como una oficina”, sostiene Fernández.

Tras un paseo por el campo en la finca y la visita a otra explotación del Valle de Alcudia, repondrán fuerzas en el restaurante La Encomienda de Villanueva de San Carlos, donde habrá una degustación con una barbacoa “de nuestra carne, que

Refranes de Menchén

Entre septiembre y octubre prepara bien tu techumbre

En octubre de la sombra huye

Cuando el octubre truena, nieve trae

Octubre corto en ramos y largo en caldos

Octubre las mejores frutas pudre

Octubre es buen mes de historias y deja malas memorias

San Francisco trae la vela y San José se la lleva

En octubre de la lumbre huye

En octubre rescoldito de lumbre

Por la Virgen del Pilar, el tiempo empieza a cambiar

Siébrame llorando y me segarás cantando

En octubre el enfermo que no se agarra cae con la hoja de la parra

Del archivo particular de
Lorenzo Menchén y de la Agencia AEMET

es muy saludable”.

El menú consistirá en mini hamburguesas con cebolla caramelizada, picaña de adobo mediterráneo de tomillo y romero, ragout con setas de temporada y tomahawk steak a la brasa con patatas panaderas. Con vinos de Más que vinos. El postre será una selección de quesos y arroz con leche y castañas.

Los interesados podrán reservar en cfernandez@casagutier.com o en el número de teléfono 670583800.

Casa Gutier también vende vía online productos cárnicos de sus fincas, un canal que tuvo mucho éxito durante la parte de la pandemia con más restricciones, frente a una demanda más desigual en los últimos meses. “En el confinamiento fue muy bien y este último verano ha sido raro, no ha habido mucha alegría”, lamenta la ganadera.