

LA LECHE QUE RELINCHA

Texto: Elvira del Pozo Campos. Fotografías: Ecolactis

La reciente crisis económica ha supuesto un reto para las actividades productivas de las áreas rurales. Un sector muy golpeado ha sido el equino y, en particular, la cría y venta de mulas como animal de tiro, que ya acusaba los efectos de la industrialización del campo. En este marco, una iniciativa de la ganadera madrileña Alicia Pardo para salvar de la quiebra a la yeguada familiar ha culminado en la producción de un producto innovador, la leche de yegua, y en la creación de una próspera empresa para comercializarla: Ecolactis.

Hubo un tiempo en el que había un mulo por cada cuatro españoles. Este híbrido, fruto del amor entre una yegua y un burro, literalmente transportaba y sostenía toda la actividad en un país eminentemente rural. Pero tuvo un reinado corto. Primero llegaron los coches y los tractores y, más recientemente, la crisis económica de 2008. Entonces, fue abandonado por dueños que no podían mantenerlo, malvendido y llevado al matadero, lo que dejó en la quiebra a las explotaciones de cría de mulas.

En esta tesitura estaba una yeguada familiar de Soto del Real (Madrid) cuando Alicia Pardo, su hermano y su padre tomaron una decisión desesperada y comenzaron a ordeñar y a comercializar el elixir que según Carlomagno volvía invencibles a los guerreros mongoles: la leche de yegua. Una apuesta arriesgada que salvó la herencia recibida por su abuelo y que supuso un aluvión de reconocimientos para esta ganadera de 38 años. Desde el premio a Mejor Joven Sostenible en el III Congreso Europeo de Jóvenes Agricultores, al galardón nacional Joven Agricultor Innovador que otorga la

[Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores \(ASAJA\)](#).

Así surgió **Ecolactis**, que vende de lácteos de equino y derivados, toda una rareza en España –“¡No

sabes la cara de sorpresa del funcionario cuando fuimos a solicitar la licencia de actividad!”, recuerda Pardo–, aunque es un producto cotidiano para 30 millones de asiáticos. Tampoco es novedad en el centro de Europa –principalmente en Alemania, Bélgica y Francia– donde desde la década de los años 90 se han consolidado medio centenar de granjas de caballos para la producción láctea.

El secreto del éxito parece estar en la composición de esta leche frente a otras de origen animal. Según una reciente [revisión](#) de artículos en la revista *Annals of Animal Science*, “la leche de yegua es la más parecida a la leche materna humana”, lo que la hace “más digestible que el resto” y supone una alternativa “apropiada” para los alérgicos a la leche de vaca. También destaca su “menor contenido en colesterol y grasas”: 10 gramos por kilo, frente a los más de 30 de la bovina”.

Aunque el principal reclamo es que “refuerza el sistema inmunológico gracias a que contiene un 66% más de inmunoglobulinas (anticuerpos)”, explica Pardo. A lo que, según el estudio, también contribuye una proporción superior de lactosa, que mejora la flora intestinal, y la presencia de proteínas con propiedades



La leche de yegua liofilizada se vende en polvo y en píldoras; el calostro solo en este último formato.





Arriba, Alicia Pardo sostiene un vaso de leche de sus yeguas. A la derecha, la manada con sus potros pastando en las dehesas comunales.

antimicrobianas. Pero el producto estrella de Ecolactis, el calostro de yegua, esconde un conejo extra en la chistera: este fluido que se ordeña durante los primeros cinco días tras el parto “es rico en factores de crecimiento”, señala Pardo. Las mismas sustancias que utilizan deportistas de élite, como Rafa Nadal, para regenerar con rapidez articulaciones, músculos y huesos. Y “nuestra empresa es la única que elabora este producto en el mundo”, dice orgullosa.

UN CHUPITO AL DÍA

A diferencia del consumo a granel de los países orientales, la baja producción y los altos precios de la leche de yegua en Europa –unos 40 euros, 100 gramos de producto en polvo– hacen que por ahora se consuma como los perfumes: en pequeñas dosis. Pero “la ingesta diaria recomendada es de tan solo un gramo y medio de extracto seco” debido a que “se asimila mejor que la leche de otros mamíferos”, según Pardo. Hay que considerarlo como un complemento alimenticio –“como la jalea real”– y no como un sustituto del *brick*, “por el precio, porque nutricionalmente podría hacerse, es cuestión de que el mercado madure”.

“Siempre las crisis dan oportunidades y, en nuestro caso, nos ha permitido preservar nuestras raíces”

La presentación del producto también fomenta la sensación de estar adquiriendo algo selecto: paquetes de 100 gramos o piladoras de leche en polvo liofilizada. Esta técnica, que consiste en la extracción al vacío y por congelación del agua de la leche, permite alargar su conservación sin someterla a altas temperaturas, “lo

que preserva todos sus nutrientes y vitaminas, y garantiza el suministro de una producción que es estacional y escasa”: solo se ordeña durante medio año y no más de un litro

y medio al día, para asegurar la crianza de los potros. La razón es doble: la yegua solo produce leche durante la lactancia y solo los primeros seis meses tras el parto tiene la calidad idónea para su comercialización.

ECOLÓGICA Y AUTÓCTONA

Ecolactis también vende cremas y jabones a base de leche de yegua. Todos con el certificado ecológico y los sellos de [Con Suma Calidad+](#), que otorga la [Fundación Félix Rodríguez de la Fuente](#), y de [Producto Natura 2000](#), impulsado por SEO/BirdLife, lo que autentica que las dehesas donde pastan los equinos están dentro de un espacio protegido: el Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama.

Ya no crían mulas sino caballos burguete, raza autóctona de Navarra en peligro de extinción según en el [Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España](#) del MAGRAMA, que venden para el tiro de carretas, trabajos de limpieza de montes y laboreo tradicional. Lo que algunos ven como una barrera al desarrollo –una actividad en un entorno protegido, una producción sostenible y con bienestar animal–, Pardo y su familia lo utilizaron para dar valor añadido y distinguirse con un producto innovador y de calidad. Y es que “siempre las crisis dan oportunidades y, en nuestro caso, nos ha permitido preservar nuestras raíces”. **R**



La ganadera recibió el premio a “Mejor Joven Sostenible” en el III Congreso Europeo de Jóvenes Agricultores.