

Praderas de Cantabria y alimentos saludables con beneficio ambiental

## PASTO DE MONTAÑA PARA UNA LECHE Y CARNE DE CALIDAD

Texto: Ismael Muñoz / Fotografías: Unión de Ganaderos y Agricultores Montañeses (UGAM-COAG)

La leche y la carne que comemos están directamente relacionadas con el alimento que consume el ganado. Este proyecto busca conocer la relación que existe entre los pastos de las distintas zonas de montaña de Cantabria y la calidad de esos productos que llegan a nuestra mesa. Su objetivo final es doble: por una parte, dar herramientas a los productores para la creación de un futuro sello de procedencia y de calidad para la leche y la carne del ganado de montaña; por otra, comunicar al consumidor los beneficios que tienen para su salud estos productos.

Es fácil oír a algunos de nuestros mayores quejarse de que la leche, la carne y tantos otros alimentos ya no saben como antes. No están equivocados, no es solo una queja de “abuelete batallas”. El cambio en los sistemas de producción, y las transformaciones sociales y ecológicas que conllevan, nos dan leche, huevos y carnes diferentes a los que comían nuestros padres hace decenas de años.

Una vaca criada en la montaña produce otro tipo de carne y de leche que la estabulada en una granja, aunque solo sea por ver el sol y el caminar al aire libre. El tipo de pasto que consume, o de pienso, influye directamente también en la composición de su leche y carne. Así lo demuestra un estudio del Centro de Investigación y Formación Agrarias (CIFA) de Cantabria: “un pasto de calidad de montaña, rico en leguminosas, es la causa de una leche con más ácidos grasos Omega3, más carotenos y más vitaminas A y E; esta diferencia es mucho mayor cuando se trata de productos

lácteos elaborados, como yogures, natas o quesos, y es también notable en la grasa entreverada de la carne”, comenta Ana Villar, investigadora del CIFA.

La novedad de este grupo operativo (*Praderas de Cantabria y alimentos saludables con beneficio ambiental*) radica en la relación que establece entre producción de calidad con el manejo del ganado en la montaña y la situación socioeconómica de la zona donde se produce.

Frente al problema del cierre de explotaciones tradicionales productoras de leche, porque su producción no se ajusta a los parámetros que exige el procesamiento industrial, los promotores del proyecto pretenden ofrecer productos de calidad desde el punto de vista de la salud humana, obtenidos con criterios de sostenibilidad ambiental, social y económica. De ahí que, además de analizar la grasa de la leche, el proyecto calcula la huella de carbono que provoca la producción de un litro, su huella hídrica y el impacto socioeconómico que origina, buscando un consumo lo más próximo posible al lugar de producción.

### COLORES SEGÚN LA CALIDAD

Estos parámetros, analizados por la Universidad de Cantabria, darán lugar a un sistema de colores que establece los distintos niveles de calidad. El porqué de establecer esta relación lo explica Ana Andrés, del departamento de Química, Ingeniería

## EL POTENCIAL DE LOS PASTOS DE CANTABRIA

Según la Unión Europea, el 80 por ciento de la superficie de Cantabria tiene consideración de zona de montaña. Aproximadamente, el 70 por ciento de las ganaderías de leche podría acogerse a un modelo de producción de pastos de montaña mediante pastoreo o forraje fresco segado diariamente.

de Procesos y Recursos de la Universidad de Cantabria: “no hablamos de una fábrica de chocolate, hay que tener en cuenta una visión global del planeta porque la explotación está relacionada con el entorno natural, social y económico y todo eso condiciona la producción y sus efectos”.

Con los resultados que se obtengan, Pablo Herrero, de la Unión de Ganaderos y Agricultores Montañeses UGAM-COAG, explica que “el consumidor tendrá claras las condiciones que debe reunir un producto lácteo procedente de pastos de montaña, pero teniendo en cuenta parámetros de calidad ambientales y socioeconómicos”.

Lo que pretende este proyecto es integrar de nuevo en una misma cadena la producción agraria y el manejo del territorio, algo que se ha perdido a medida que se ha intensificado la industrialización de esa cadena.

Las vacas han formado parte del paisaje cántabro desde siempre. Su presencia y actividad lo modela, es un elemento de gran importancia ecológica. “Determinar las zonas de Cantabria donde se produce el mejor pasto puede ayudar a un mejor manejo de la ganadería y a una mejor gestión del territorio y a revitalizar determinadas zonas”, comenta Herrero.

Una vez concluida la primera fase de localización, en febrero de 2018 comenzó la toma de datos en 46 ganaderías de toda la región. Dos meses después se procederá al análisis de las muestras obtenidas para saber la composición de la leche y la carne, así como de los datos ambientales y socioeconómicos recogidos.

Con posterioridad está prevista la publicación de manuales de manejo para los ganaderos, con el fin de aconsejarles sobre cómo producir alimentos de mejor calidad. Una página web recogerá los indicadores que marcan las distintas calidades, así como contactos de ganaderías y técnicos que ayuden a encontrar productos y a verificarlos.

El proyecto está liderado por UGAM-COAG y cuenta con la participación de la cooperativa Agrocantabria, la [Universidad de Cantabria](#), el Centro de Investigación y Formación Agrarias (CIFA), el Gobierno de Cantabria, productores, restauradores y asociaciones de consumidores. **R**



Sjega del pasto fresco en zonas abruptas de montaña; se realiza a mano, con el uso del “dalle”, de forma tradicional. Abajo, vacas alimentadas en pastos de montaña.

