

Sustentabilidad: Ganadería vacuna

Por María José Serrano Suárez

cerreteserrano@hotmail.com

Mucho ha cambiado hoy día la ganadería con respecto a su tradicional forma de explotación, que se caracterizaba por el empleo de una mano de obra numerosa, que trabajaba explotaciones en las que coexistían la pequeña y la gran propiedad de manera extensiva; y con escaso desarrollo tecnológico. Como consecuencia, los rendimientos eran bajos y la producción se destinaba al autoconsumo y a un mercado interior protegido por barreras arancelarias de la competencia exterior.

Esta estructura experimentó importantes transformaciones a partir de la década de 1960, al aumentar el tamaño de las explotaciones agrarias y la intensificación e incorporación de los avances tecnológicos.

Como resultado, han aumentado los rendimientos y la producción tiende a la especialización regional y a la venta en un mercado.

Hace unos 60 años, podíamos recorrer cualquier pueblo o incluso cualquier ciudad de nuestra querida Extremadura y poder apreciar en cualquier rincón como pastaban las vacas y los toros. Aunque actualmente todavía quedan rincones, esto va en descenso y cada vez los productos naturales y artesanales que derivan de esta ganadería se van abandonando.

Hemos pasado de una práctica de ganadería extensiva, extendida por toda nuestra tierra, a una práctica de ganadería intensiva, perdiendo en consecuencia calidad en los productos derivados de esta práctica.

1. La especie

El ganado bovino se cría por su carne, su leche y su cuero. También se siguen empleando en los espectáculos taurinos en algunos puntos del país. Las crías de la vaca son los terneros o becerros y los ejemplares jóvenes son conocidos como añojos cuando cumplen un año, erales cuando tienen más de un año y no llegan a los dos, y novillos hasta la edad adulta (los animales de más de dos años y menos de tres se les llama también utreros, y cuatroños cuando tienen cuatro). La cría y utilización de estos animales por parte del hombre se conoce como ganadería bovina. Existen centenares de razas en todo el mundo con características particulares que las hacen más adecuadas para un uso particular o más adaptadas para ser criadas en determinadas regiones. En Extremadura abunda la vaca cereña que se caracteriza por su color blanco, y en Badajoz predomina la vaca retinta.

2 Ganadería extensiva vs ganadería intensiva

Los sistemas extensivos, tradicionales o convencionales, de producción animal se caracterizan esencialmente por formar parte de un ecosistema natural modificado por el hombre, es decir, un «agroecosistema», y tienen como objetivo la utilización del territorio de una manera perdurable, o sea, están sometidos a los ciclos naturales, mantienen siempre una relación amplia con la producción vegetal del «agroecosistema» del que forman parte.

Dentro de la ganadería extensiva podríamos incluir a la ganadería sostenible, que es la ganadería perdurable en el tiempo y que mantiene un nivel de producción sin perjudicar al medio ambiente o al ecosistema. La ganadería sostenible se incluye dentro del concepto de desarrollo sostenible.

Se considera extensiva la explotación ganadera que para la alimentación del ganado utiliza los aprovechamientos a diente de los pastos procedentes de prados, pastizales, hierbas y rastrojos; propios, ajenos o comunales, de forma permanente o temporal. Entre las ventajas de la ganadería extensiva se encuentran: (a) Requieren un escaso aporte de energía fósil (en ocasiones se requiere 0,1 kilojulio o menos para obtener 1 kilojulio de alimento en la mesa del consumidor); (b) Contribuyen a mantener los «agroecosistemas» de los que forman una parte esencial, manteniendo los «agroecosistemas» naturales del entorno, como la biodiversidad; (c) En climas áridos o semiáridos, como la mitad sur de España, contribuyen al mantenimiento de la cubierta vegetal, es decir, a evitar la erosión; (d) Prevenir los incendios forestales mediante el control arbustivo, la reducción de biomasa combustible, etc.

Por su parte, son inconvenientes de la ganadería extensiva su menor eficiencia y el hecho de no ajustarse fácilmente a la demanda de los consumidores. Esta ganadería no puede proporcionar productos tan homogéneos como solicita la distribución y el mercado de las grandes superficies comerciales.

En la ganadería intensiva el ganado se encuentra estabulado, generalmente bajo condiciones de temperatura, luz y humedad que han sido creadas en forma artificial, con el objetivo de incrementar la producción en el menor lapso de tiempo; los animales se alimentan, principalmente, de nutrientes enriquecidos. Es por esto que requiere grandes inversiones en aspectos de instalaciones, tecnología, mano de obra y alimento, entre otros. Entre las ventajas de la ganadería intensiva destaca su elevada productividad, que tiene como contraparte la gran contaminación que genera. Otras ventajas son: (a) Su eficiencia económica (la ganadería intensiva obtiene la máxima producción con el dinero invertido en el menor tiempo posible); (b) Adaptación a la demanda del mercado, esto es a las necesidades de los consumidores; (c) Homogeneidad (permite obtener productos homogéneos o estandarizados, para satisfacer las necesidades de la distribución y comercialización a gran escala). Son inconvenientes de la ganadería intensiva: (a) Gran consumo de energía, generalmente de procedencia energética fósil (en ocasiones hasta 20 kJ por kJ en el alimento

obtenido); (b) Extremadamente contaminante, debido a la acumulación de enormes masas de deyecciones, que no pueden ser recicladas en los «agroecosistema» convencionales y que provocan la contaminación atmosférica, la contaminación del suelo y de las aguas con metales pesados, fármacos etc.; (c) y su carácter efímero o no perdurable, es decir, “insostenible”, que implica que no puede mantenerse indefinidamente en el tiempo.

3. Ganadería transhumante

En Extremadura, como en la mayoría de las regiones del interior de España, la trashumancia era la práctica de ganadería móvil para la adaptación del ganado bovino a zonas de productividad cambiante.

Este tipo de ganadería tiene grandes ventajas, como el aumento de la fertilidad de los suelos, que se benefician con la incorporación de estiércol y otros vegetales. En Extremadura, por ejemplo, muchos bosques de encinares y alcornocales se han conservado gracias al paso del ganado. Los animales también contribuyen a la lucha contra los incendios, ya que tienen como alimentos materiales muy combustibles.

4. Productos derivados

4.1 La carne

Tiene como finalidad la formación de animales que posean una apropiada cantidad y calidad de tejido muscular al momento de la faena, el cual es conocido con el nombre de carne. Estos requisitos deberán ser acordes al mercado que consumirá el producto. En la producción se distinguen dos etapas, la cría y el engorde. La etapa de cría tiene como principal objetivo la generación de terneros, hasta la obtención de terneros destetados. En cambio, la etapa de engorde es realizada para llevar a los animales a las mejores condiciones posibles para la faena. Si los animales obtienen su alimento a través del pastoreo y a campo abierto, el proceso es denominado invernada, mientras que si se realiza en corrales y el alimento es balanceado, se denomina *feedlot*. El producto final de ambos procesos es un novillo que alcance el grado de terminación (o sea la deposición de tejido graso) que demanda el mercado al cual está dirigido.

4.2 La leche

La leche es el único material producido por la naturaleza para funcionar exclusivamente como fuente de alimento. Por esto, un factor fundamental que influye sobre el valor de aceptación universal de la leche es la imagen que ésta representa, al saber que constituye una

fuente nutritiva, no superada por ningún otro alimento conocido por el ser humano.

4.3 Queso y elaboración de forma tradicional.

Es el producto fresco o madurado obtenido por la coagulación y separación de suero de la leche, nata, leche parcialmente desnatada, mazada o por una mezcla de estos productos. De acuerdo a su composición «es el producto, fermentado o no, constituido esencialmente por la caseína de la leche, en forma de gel más o menos deshidratado que retiene casi toda la materia grasa, si se trata de queso graso, un poco de lactosa en forma de ácido láctico y una fracción variable de sustancias minerales».

La producción de queso fresco consiste esencialmente en la obtención de la cuajada, que no es más que la coagulación de la proteína de la leche (caseína) por la acción del cuajo.

5. Un caso particular: «Los Cirilos». Familia de ganaderos bovinos en Guareña

En Guareña encontramos una “fotografía” de uno de los últimos coletazos de esta forma tradicional de ganadería en extensivo. La familia Serrano Pérez, más conocida con el apodo de «Los Cirilos».

A principios del siglo XX nace Anastasio. Presumiblemente en el seno de una familia también ganadera, donde aún se recordaban los tiempos de la trashumancia. En esta época, su familia ya se sustentaba exclusivamente de los productos naturales que este ganado les proporcionaba. Desde pequeño aprendió todos los entresijos de este comprometido y sacrificado oficio.

Desde bien temprano, con un buen café de puchero y chorrito de anís, se ponía en marcha para empezar un día que comenzaba por preparar todos los aperos y demás enseres para ordeñar a las vacas, ya que la leche debía estar bien temprano en casa, para la posterior venta y elaboración del queso.

Tras soltar el taburete, preparar las cántaras y llevarlas a casa, quedaba todo un día por delante, agarraba el carro con la mula y sacaba el ganado a pastar, y en más de una ocasión con fiambreira en mano. Al caer la tarde, había que volver al establo para limpiarlo y se guardaban las vacas. Así transcurría un día normal en la vida de un joven ganadero.

Transcurrido el tiempo, Anastasio conoció a María, la cual más tarde se convertiría en su esposa. Fruto de este matrimonio nacieron 5 hijos: Daniela, Manola, Cirilo, Antonio y Juan Manuel.

María se levantaba con Anastasio muy temprano, pues era el verdadero motor de esa familia. Preparaba a sus hijos, la casa y cuando Anastasio le entregaba la leche a primera hora, preparaba las tinajas para su venta.

La mañana era un continuo devenir de mujeres que venían a llevarse su leche en sus cazos

para posteriormente cocerla y siempre encontraban un tema del que hablar, ya que María era una gran conversadora, y una mujer muy querida por todo el mundo. Mientras tanto, elaboraba un queso fresco muy popular por su particular receta y, por si fuera poco, todavía le quedaba tiempo para coser la ropa de toda su familia y preparar sus voluminosos guisos y pucheros.

Daniela asumió el papel de la responsable hermana mayor ayudando en los quehaceres de casa y en la crianza de los pequeños.

Cirilo, como mayor de los varones, fue el primero en pisar el establo para ayudar a su padre con el ganado. Él, junto a su mujer Mari, ha sido el único continuador de la tradición familiar, manteniendo una explotación similar hasta hace pocos años.

Manuela, mujer de gran personalidad, también ayudaba en el establo y en la casa. Reflejo de que los tiempos cambiaban, fue una de las primeras mujeres que se puso pantalones y que montó en bicicleta en Guareña.

Antonio también se vio obligado a comenzar desde muy joven a ayudar en el negocio familiar pero, como Manuela y otros tantos extremeños en aquellos años, también se vería obligado a buscar sus sustentos emigrando a Madrid.

Juan Manuel, el 'peque' de la casa, por la gran diferencia de edad que existía con su hermano Antonio, fue el que abandonó más tarde el seno de esta familia. Él recordaba muchas veces aquello que su padre le contaba sobre los «años del hambre», donde había que darle al señorito todo aquello que pidiera por su boca a cambio de antiguos favores de guerra que le habían permitido poder vivir y sacar adelante a su familia de forma digna.

También reconocía orgulloso que, fruto de todo el esfuerzo de una familia y del suyo propio, unido a unos tiempos menos penosos, tuvo la oportunidad de estudiar y dedicarse a una profesión que le permitiría ayudar económicamente a su familia.

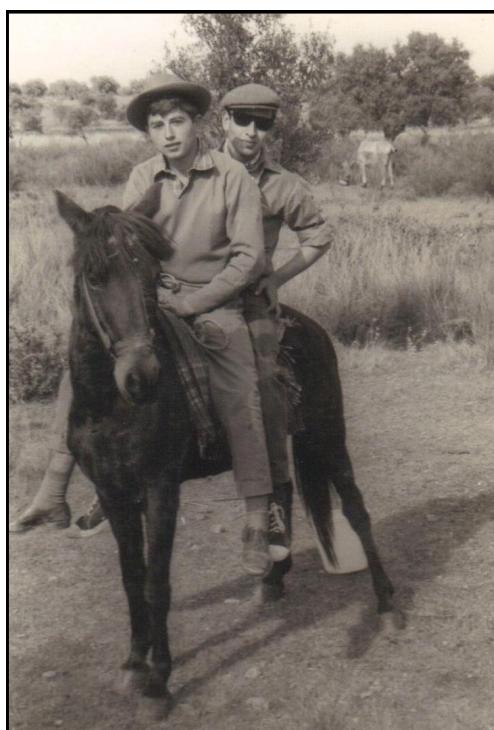
«Los Cirilos» solo han sido un ejemplo de ese antiguo modelo de familia tradicional con unos lazos muy arraigados. Caracterizados por una enorme unión reflejada en la fuerza motriz de una economía forjada sobre el más puro desarrollo sostenible. Sin piensos ni aditivos, demostraron que también así era posible sacar una familia numerosa adelante.

Hoy día, éste, que era el retrato de muchas familias de aquella época, sería la excepción, dados los nuevos usos en la ganadería y en el consumidor, por no hablar de las exigencias sanitarias.

En memoria de Juan Manuel, Antonio y Manola Serrano Pérez.

Anexo fotográfico relativo al texto

Cirilo, Daniela, Manola y Antonio Serrano Pérez. Los 4 primeros hijos de Anastasio y María (Fuente: Archivo de la familia Serrano Pérez).



Cirilo Serrano Pérez a caballo en Guareña sacando el ganado. (Fuente: Archivo de la familia Serrano Pérez).



Daniela y María preparando los cántaros de leche para su venta. (Fuente: Archivo de la familia Serrano Pérez).



Hermanos Anastasio y Manuel Serrano Álvarez acompañados del "peque" Juan Manuel Serrano Pérez en una taberna mientras hacen el trato del ganado. (Fuente: Archivo de la familia Serrano Pérez).



María Borrallo, María Pérez Mora, Rosa Serrano Álvarez, Daniela Serrano Pérez y María Serrano Álvarez (Grupo de lecheras pertenecientes a la familia «Los Cirilos»). (Fuente: Archivo de la familia Serrano Pérez).



Cirilo y Juan Manuel (a caballo) preparados para sacar el ganado. (Fuente: Archivo de la familia Serrano Pérez).



Utensilios para la elaboración de queso fresco. (Fuente: portal web www.flickr.com).