



Rafael Romero y su hijo, supervisando la ganadería en la finca de su propiedad, en Zahara de la Sierra.

RAMÓN AGUILAR

Las Casas: una explotación que marca diferencias

Una finca de 700 hectáreas para criar terneras ecológicas en el Parque de Grazalema

E. Armario / SIERRA

Las Casas es una finca agroganadera familiar enclavada en el Parque Natural de la Sierra de Grazalema que abandera un genuino proyecto productivo integral con certificación ecológica, que apuesta por la diferencia.

Esta explotación con 700 hectáreas de superficie, situada en el término municipal de Zahara de la Sierra, se dedica a la cría de ternera ecológica y a la comercialización de su carne a través de Internet. También a la agricultura ecológica para alimentar al ganado como suplemento en las épocas de falta de pastos.

Se trata de una experiencia con identidad propia en la pro-

vincia gaditana, que dirigen Rafael Romero y su hijo, también de nombre Rafael, que desde hace poco más de un lustro se embarcaron en una hazaña que cierra el ciclo de la producción cárnica desde el principio hasta que el consumidor recibe el producto en su hogar. El secreto: nada de fertilizantes, pesticidas, herbicidas y piensos químicos. El resultado: poner en el mercado una carne de altísima calidad, que está avalada por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica.

Ternera Las Casas es pura convicción por producir sin alterar el medio ambiente, garantizando parámetros de seguridad y calidad, según sus promotores. La firma vende carne de ternera de unos ocho meses, que ha sido alimentada con leche materna y granos de su propia producción ecológica. La explotación cuenta con una dehesa de 450 hectáreas de terrenos donde los animales pas-

tan en libertad, en un marco incomparable a los pies del parque de Grazalema. Además, hay otras 250 hectáreas dedicadas al cultivo de cereales y leguminosas como complemento a la dieta.

Pero producir con la mentalidad verde no es fácil porque incrementa los costes. Y menos, a media y gran escala. La familia Romero -padre e hijo son ingenieros técnicos agrícolas- conocen el terreno, la práctica convencional, pero han optado por la diferencia. Han hecho muchas cábales para poder ir superando, poco a poco, los retos que este modo distinto de trabajar les impone. El primero es la cuestión monetaria. "En la agricultura ecológica no podemos competir en rendimiento pero sí en calidad, en la sostenibilidad del medio y la seguridad alimentaria", aseguran los propietarios, quienes reflexionan sobre la responsabilidad tan grande que tiene cualquier productor en sus manos.

unas 106.476 hectáreas de superficie para la práctica ecológica. La Sierra de Cádiz participa en esta tarta con el 25% de éstas, es decir, 26.194 hectáreas que cuentan con su preceptiva certificación. Para la agricultura hay 2.334 hectáreas, predominando el olivar ecológico con más 1.316 hectáreas. En cuanto a la ganadería están certificadas 23.860 hectáreas en la comarca. La Delegación Provincial de Agricultura calcula que hay 11.736 cabezas de ganado en la zona en ecológico, de las que 3.203 son para vacuno, 4.217 caprino, 4.088 ovino y 228 porcino. La producción apícola es también una actividad emergente con unas 5.092 colmenas ecológicas. En cuanto a la agroindustria verde hay tres almazaras: Algodonales, Olvera y Zahara de la Sierra; una fábrica de quesos en Villaluenga del Rosario, una bodega en Olvera y una fábrica de miel en Prado del Rey, Puremiel. Capítulo aparte son las cooperativas agrícolas. Uno de los referentes durante muchos años en el contexto nacional ha sido La Verde, enclavada en Villamartín. Destaca, también, por sus asociados la cooperativa Pueblos Blancos, en Bornos, dedicada a hortalizas y frutas.

El primer reto que abordaron fue el de la reconversión de la explotación para poder obtener las certificaciones obligadas. Después de probar una y otra vez las alternativas de piensos para suplir la carencia de pastos en temporadas, se decidieron por fabricar los propios para lo que tuvieron que instalar un molino para este proceso. Finalmente, se toparon, como el resto de productores ecológicos, con la falta de criterios ecológicos en el consumo, y la escasa conciencia ciudadana. Pero no desalientan. "Es difícil sobrevivir en estas condiciones porque las subvenciones disponibles no absorben el incremento de costes que supone este tipo de producción", argumenta el propietario, que reconoce que tener como marco el parque natural es una "garantía" y un "valor añadido" a sus carnes. El tema de la comercialización lo remedian gracias a las nuevas tecnologías porque abrir una tienda convencional dispararía los costes. La tienen virtual en www.terneralascasas.com, que da la posibilidad a través de un formulario de encargar lotes de 6,5 kilogramos de carne, que llegan envasados al vacío hasta la mesa del consumidor.