



CASA CASTRO. SOBRADO (A CORUÑA)



En Vaca.tv

Hacia el pleno en leche A2

En esta ganadería coruñesa han sido dos los cambios más recientes e importantes. Han tomado la decisión de convertir toda su producción en leche A2, más valorada por su industria láctea, y de transformar parte de ella en postre lácteo. Además de conocer sus instalaciones y su manejo, nos adentramos en su obrador de helados Borboriño.

Localización: Sobrado (A Coruña)

Propietarios: José Manuel Castro, Víctor Castro, Javier Castro y Sandra Aldrey

N.º total de animales: 300

Vacas en ordeño: 160

Media de producción: 38 litros/vaca/día

Porcentaje de grasa: 3,70 %

Porcentaje de proteína: 3,40 %

Destino de la leche: Deleite y Borboriño

Casa Castro es una granja familiar de la que son socios José Manuel Castro, sus dos hijos, Víctor y Javier Castro, y su nuera Sandra Aldrey.

Su historia comenzó por los años 80 con 30 vacas y el crecimiento fue la base de todos estos años: “Fuimos creciendo poco a poco, construyendo los diferentes establos y tomando decisiones día a día”, resume José Manuel.

Tanto Víctor como Javier, tras finalizar sus respectivos estudios, decidieron que la ganadería de leche podría ser un buen proyecto de vida, apostando por el negocio ya implantado en su casa e intentando desarrollarlo en función de las nuevas tendencias que demandase el mercado.

Ahora mismo forman parte de su rebaño de leche un total de 300 animales, de los que 160 son vacas en producción, y están dando un promedio de 38 litros al día con unas calidades de 3,70 % de grasa y 3,40 % de proteína.

En este progreso son dos los pasos más importantes dados en la última década. Por una parte, están en pleno proceso de conversión de todas sus vacas a productoras de leche A2 y, por otra, se lanzaron al mundo de la transformación propia con la creación de la marca de helados Borboriño.

José Manuel Castro y Javier Castro, dos de los socios de Casa Castro



► “A LA EMPRESA LE INTERESABA ESA LECHE Y NOS COMPROMETIMOS MUTUAMENTE: ELLOS, A RECOGERLA, Y NOSOTROS, A PRODUCIRLA”

TODA LA LECHE A2, EN PROCESO

Como entregan la mayor parte de la leche a la industria Deleite y esta cuenta con una gama de productos lácteos A2 que diferencian estratégicamente en los lineales de los supermercados, en Casa Castro, también incentivados por el precio mayor al que se paga la leche A2, se decantaron hace unos tres o cuatro años por ser productores de este tipo de materia prima. “A la empresa le interesaba –según dice Javier– esa leche y nos comprometimos mutuamente: ellos, a recogerla, y nosotros, a producirla”.

¿Qué les implicó esta decisión? Básicamente cambios en el manejo y otro tipo de selección genética.

Las vacas A2 deben estar en un lote totalmente separado e identificado con respecto al resto, “es obligatorio tenerlas marcadas con dos identificaciones, dos pulseras en las patas de atrás y a mayores un collar para que, en caso de pérdida, siempre conserven una de ellas”, explica Javier; las deben ordeñar de primeras para que la leche sea conducida al tanque correspondiente por los circuitos totalmente limpios y no haya posibilidades de mezclarse con la otra leche, y el genotipo A2 es ahora prioritario en su selección genética.

Su meta de futuro es lograr un rebaño A2 al 100 %.

BORBORIÑO, SU MARCA DE HELADOS

En una de las crisis de precios del sector lácteo, hace ya siete u ocho años, nació el germen de este otro proyecto. Se incorporó a la sociedad Sandra Aldrey y todos estaban de acuerdo en que sería positivo ser ellos los que le diesen valor añadido a su propia leche.

Poco a poco fueron materializando la idea de elaborar helados artesanos y en la actualidad tienen en marcha una línea de comercialización para hostelería y dos tiendas de venta propia en Melide y Bertamiráns, ambas en la provincia de A Coruña.

Hablamos directamente con Sandra Aldrey, encargada de esta parte del negocio. ►



AGRÍCOLA



Alta Calidad Alemana Asegurada!










FEEDING SYSTEMS OF THE FUTURE



NOVEDAD

CAZO DISTRIBUIDOR FORRAJE

NOVEDAD

CAZO UNIFEED





Reinigungstechnik



Tel. (+34) 985 634 238
Schäffer Ibérica • info@schaffer-iberica.com

www.schaffer-iberica.com



SANDRA ALDREY

Encargada del obrador y de las tiendas de los helados Borboriño

"SOMOS UNA PRODUCCIÓN PEQUEÑA Y ARTESANA. DEBEMOS CRECER, PERO PASO A PASO"

¿Cómo nació Borboriño?

Somos una granja familiar, como cientos de las que hay por toda Galicia y, en una de esas crisis del sector lácteo, mi suegro, que era el que más tiempo llevaba en la granja, insistió mucho en que había que hacer algo para atajar ese problema.

Nosotros estamos en tierra de queso Arzúa-Ulloa y esa rama estaba muy explotada, pues hay muchas queserías, y decidimos entonces girar hacia un producto diferente, que nos parecía que podía tener futuro y que estaba menos desarrollado en ese momento.

¿Por qué este nombre?

Nosotros somos gallegos y queríamos algo con sonoridad gallega. De las propuestas que nos pasó la empresa con la que trabajamos, fue este nombre el que nos pareció más bonito, nos recuerda a nuestro origen.

¿Os habéis tenido que formar para poder transformar?

Sí. Nosotros partimos de cero. Fuimos a ferias; conocimos al que en ese momento era el referente, Bico de Xeado, porque fue el primero en transformar leche a gran escala en Galicia; fuimos a Italia, a la cuna del helado, a hacer cursos y, a partir de ahí, pura experiencia de prueba y error.

¿Quién se dedica a esta parte del negocio?

Mi suegro José Manuel; mi cuñado, Javier, y Víctor están más en la parte de la granja, en Sobrado, y yo soy la que está más centrada en la parte del helado. Además, Víctor es el enlace entre las dos partes, nos trae la leche cada día y me ayuda también un poco en labores de distribución y de comercialización. Yo me encargo más de la parte administrativa y de elaboración.

En el obrador tengo a gente que me ayuda desde que empecé y después también tenemos dependientes en las tiendas. Somos unas cinco o seis personas.

¿Cómo es el proceso de elaboración de vuestros helados?

El proceso tiene varios pasos. Recibimos la leche cruda de la granja, aquí la pasteurizamos y le incorporamos el resto de los ingredientes según el sabor que vayamos a elaborar. El conjunto de la mezcla va a la pasteurizadora, que la homogeneiza y la madura; luego pasa a la mantecadora, la máquina que le aporta el aire que necesita el helado para coger textura y estructura, y seguidamente pasa a un abatidor de temperatura que le da un golpe de frío a -35°C , para que el helado se conserve hasta su consumo. El último paso es ir al congelador donde los mantenemos a -18 o -20 grados. ➡

PROCROSS

MONTBELIARDE / HOLSTEIN / VIKINGRED
VIKINGRED / HOLSTEIN / MONTBELIARDE



SISTEMA DE CRUZAMIENTO DE 3 RAZAS

RENTABILIDAD
VITALICIA

+33%

PRODUCCIÓN
GRASA +
PROTEÍNA



COSTES
TRATAMIENTOS
DE SALUD

-26%

DÍAS
LONGEVIDAD

+147

REDUCCIÓN DE LA
MORTINATALIDAD



* Estudio de 10 años dirigido por la Universidad de Minnesota.
Resultados confirmados por el Journal of Dairy Science

Global Genetics Galicia
Teléfono: 619 760 916
galicia@globalgenetics.es


procross.info

Global Genetics
P.N. Európolis C/Londres 29A
28232 Las Rozas, Madrid
global@globalgenetics.es

¿Es difícil encontrar la fórmula?

Un punto básico, tanto en la elaboración de helados como en repostería, es la precisión. Hay que pesar y medir todos los ingredientes muy bien.

Todos nuestros helados llevan leche, en mayor o menor medida, y después vas probando e intentando compensar la fórmula hasta encontrar el equilibrio.

En la granja estás en proceso de tener un rebaño completamente productor de leche A2. ¿Esa será una línea diferenciadora para vuestros helados?

Ya procuramos utilizar la leche A2 y en un futuro queremos hacer helado con ella, pero hoy por hoy nos es complicado encontrar nata A2 o leche en polvo A2, que son otros de los ingredientes que llevan algunas de nuestras fórmulas.

En la granja se apostó por el A2 y nosotros desde aquí también queremos hacerlo. Estamos en estudios, haciendo pruebas y, antes de llegar al mercado, queremos poder ofrecer un producto diferenciado y certificado totalmente como helado A2, pero aún es muy difícil poder garantizar que todos los ingredientes de origen lácteo que utilizamos sean A2.

¿Cómo los comercializáis?

Iniciamos esta andadura con la idea de vender a la hostelería; esa fue nuestra primera línea de venta. Según fuimos avanzando, decidimos abrir otra línea de mercado: vender nosotros directamente en nuestras heladerías. Así, abrimos la tienda de Melide, que es donde está el obrador, y más tarde, nuestro segundo punto de venta directo en Bertamirán.

¿Cómo habéis decidido estas localizaciones de las tiendas propias?

La de Melide, por cercanía a la granja y porque nos pareció un mercado emergente, con el Camino de Santiago y con una vida comercial importante.

En cambio, la de Bertamirán, fue un motivo más personal, porque yo soy de allí y quería que parte de este proyecto estuviese donde yo nací. A mayores, es un mercado interesante con un núcleo de población muy joven y con muchos niños, que son nuestros principales clientes.

¿Cuál es entonces vuestro público objetivo?

En Melide, en pleno Camino de Santiago, hay dos líneas, el peregrino que nos encuentra muchas veces por referencias en Internet o porque ya nos conoce de otras veces, pues repite la experiencia, y las familias, abuelos o padres con niños. Ciertamente es que nuestro reclamo principal son los niños. En Bertamirán, los más pequeños y las familias son nuestro público más importante.

¿Cuántos sabores elaboráis?

No sabría decir. Los básicos, como el chocolate o el limón, están siempre y luego vamos rotando. Es una manera también de atraer al público, que piensen: "Voy a Borboriño a ver qué me encuentro hoy". Más o menos, podemos tener entre 40 y 50 referencias.

¿Qué opciones tenemos los consumidores para degustar los helados Borboriño?

Tenemos tarrinas de diferentes tamaños, cucuruchos; también sin gluten para celíacos, un grupo importante de población que debe ser atendido, y después tenemos envases de litro y de medio litro para llevar a casa.

¿Cómo os estáis dando a conocer?

Intentamos ir a ferias y usamos las redes sociales, hoy en día imprescindibles. También movemos algunas promociones en las tiendas.

Queremos ser coherentes. Somos una producción pequeña y artesana y no podemos abrir mercados que no podamos atender.

¿Qué metas de futuro se barajan en Borboriño?

En la granja producimos muchos litros de leche como para transformar nosotros todo en helado. El mercado está muy convulso y los pasos que queremos dar son pequeños, pero firmes. A veces crecer mucho y rápido te hace perder tu esencia como pequeña industria artesanal, que es lo que nosotros somos.

Yo creo que debemos crecer y diversificarnos, pero paso a paso.

► ENVÍAN A LAS TERNERAS A UN CENTRO DE RECRÍA DESDE SU PRIMER MES DE VIDA HASTA DOS MESES ANTES DE PARIR

MANEJO POR LOTES Y RECRÍA EXTERNA

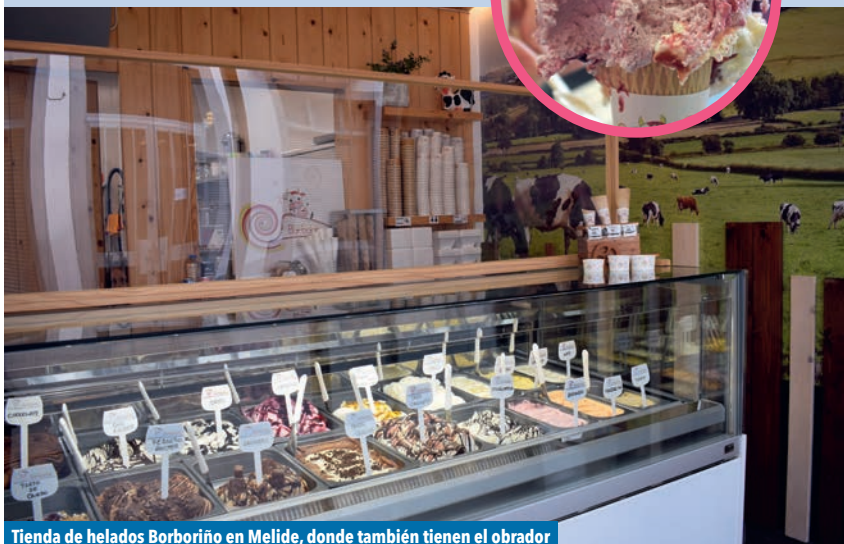
El rebaño de Casa Castro está distribuido en tres localizaciones diferenciadas: el establo principal, donde mantienen las vacas productoras y los boxes individuales de los animales recién nacidos; una nave separada de esta con las vacas secas y las novillas preñadas, y el centro de recría externo, en el ayuntamiento lucense de Castroverde, a donde envían a las terneras a partir de un mes de vida.

"Desde que nacen se instalan en unos boxes individuales durante el primer mes, se marchan al centro de recría y vuelven ya preñadas de seis o siete meses", explica el ganadero. Pasan los últimos tiempos de la preñez en la nave con las secas y cuando les falta un mes para el parto regresan a la nave principal, concretamente a una zona de paridera. "Paren y se incorporan ya inmediatamente al lote de productoras", indica.

Las vacas de leche a su vez están separadas en dos lotes: "Uno de ellos es el lote de vacas A2 –concreta– y el otro lo componen las que no son A2".

Los comederos de la instalación principal están tratados con resina para una mejor conservación de la comida y los bebederos los limpian "una vez al día sí o sí –remarca– y en épocas de calor dos o tres veces según haga falta". En la nave de las secas los limpian una vez al día y el comedero es totalmente de cemento. En esta parte, los animales tienen terreno para estar fuera.

La cama de las productoras es de serrín y carbonato, mientras que la de las secas es cama caliente. "Las del rebaño de leche las limpiamos dos veces al día e intentamos encamar una vez a la semana. Siempre que nos lo permite el trabajo –puntualiza–, las aireamos día sí y día no". ►►



Tienda de helados Borboriño en Melide, donde también tienen el obrador

¡Equipamos tu proyecto!

Desde Etxe Holz, analizamos tu situación para darte la mejor solución para tu explotación.

Contamos con más de **50 años** de experiencia tanto en la instalación de sistemas de **tratamiento y gestión de purines** (separadores, agitadores, bombas, biocélulas, enterradores, sistema umbilical, tubos colgantes, cisternas...) como en el diseño de **equipamiento ganadero, proyectos llave en mano y biogás**.

Nuestro equipo resolverá todas tus inquietudes sobre las **subvenciones** actuales o las dudas sobre tu caso en concreto.

¡Cuéntanos tus ideas, estaremos encantados de ayudarte!



¡No dudes en ponerte en contacto con nosotros!

etxeholz@etxeholz.net

www.etxeholz.net

+34 683 61 24 06



Proyectos e ingeniería



Biocélula higienizadora



Sistemas cortavientos



Separación de purines



Aplicadores de purín



Biogás

► "ES OBLIGATORIO TENER A LAS A2 MARCADAS CON DOS IDENTIFICACIONES, DOS PULSERAS EN LAS PATAS DE ATRÁS Y UN COLLAR PARA QUE, EN CASO DE PÉRDIDA, SIEMPRE CONSERVEN UNA DE ELLAS"

Ordeñan en esta sala 8x2 dos veces al día



Las camas de las productoras son de serrín y carbonato y los animales A2 están perfectamente identificados. Abajo, pulseras en las patas traseras y cartel en el lote de vacas A2



Para la limpieza de las naves tienen instaladas arrobaderas automáticas por cable, que pasan cada tres horas, y para el almacenamiento del purín están construyendo una balsa más grande con una capacidad de 4 millones de litros. "En cuanto finalicen las obras, tendremos esta nueva, la anterior de 600.000 litros más o menos y otra más pequeña y antigua que andará por los 300.000. En total nos aproximaremos a los 5 millones", recuenta.

La última incorporación a las instalaciones de Casa Castro tiene que ver con el ahorro energético, ya que apostaron por un conjunto de placas solares. "De momento, estamos empezando y son solo una pequeña ayuda. Las instalamos este verano y estamos contentos, pero como el precio sigue subiendo, no vemos que reste -reconoce entre risas-. La idea es llegar a ser autosuficientes, por lo menos para los trabajos que más gastan en el día, como es el ordeño y el enfriado de la leche", añade.

DOS ORDEÑOS

El ordeño lo hacen dos veces al día en una sala de ordeño trasero de 16 puntos que cambiaron hace cinco años. "Les llevan -afirma- dos horas, más media para toda la limpieza". Suelen estar dos personas siempre, una para gestionar los lotes y recoger la leche para las terneras y otra para el ordeño en sí.

Junto con la incorporación de la nueva sala también monitorizaron a todas las vacas con collares de identificación, que les aportan datos de producción, rumia y celos. "Nos ayudan a saber la información cuando no estamos con los animales, llegamos a la granja y ya nos indican si tenemos que revisar alguno o cómo se encuentran los que puedan estar enfermos. Además, también ajustan el momento óptimo para las inseminaciones", enumera. ►►

En cuanto a la ventilación en la nave principal, hay que diferenciar entre sus dos alas, una construida más recientemente, más alta y ventilada, y otra anterior, más baja y pegada por un lateral a un muro de tierra. La primera no necesita de sistemas de ventilación ar-

tificiales, pero la más antigua, sí. "Contamos con ventiladores que, además, echan agua. Empiezan a funcionar a los 24 grados combinando el aire con el agua y regulan tanto la temperatura como la humedad hasta que detectan los 21 grados", detalla Javier.

McCORMICK X7.624



DuraCor
MAQUINARIA

DISTRIBUIDOR OFICIAL DE
McCORMICK EN GALICIA

RED DE CONCESIONARIOS

AGROFORESTAL ROUCO SLU

C/ Xistral, n.º 23
27770 Valadouro · Lugo
Tfno.: 982 574 613

TALLERES MOSFER SC

P. Ind. Monterroso, Parcela 14
27560 Monterroso · Lugo
Tfno.: 982 378 011

PABLO GONZÁLEZ RODRÍGUEZ

C/ Fonteboa, n.º 1
32570 Maside · Ourense
Tfno.: 696 687 726

CIAL. AGRÍCOLA Y CERRAJERA F. CHAVES SL

Tanoira, n.º 17, Padrenda
36968 Meaño · Pontevedra
Tfno.: 986 747 243

TAIL MAQUINARIA

Parque empresarial de Xinzo, Parcela 12
32630 Xinzo de Limia · Ourense
Tfno.: 988 550 502

TALLERES JOMABE SL

C/ Arenal, n.º 52
36500 Lalín · Pontevedra
Tfno.: 986 780 272

AGROCOSME SL

Estrada de Tui, n.º 25, Cela
36415 Mos · Pontevedra
Tfno.: 986 344 599

GESTIÓN DE LAS RACIONES Y DE LAS TIERRAS

Preparan ellos mismos en su propio carro mezclador las raciones de las vacas en producción y de las secas y preñadas.

Las productoras están comiendo una mezcla de 26 kg de silo de maíz, 21 kg de silo de hierba, 11 kg de pienso y 10 kg de bagazo. “Hacemos el carro dos veces al día en la época de verano y después en invierno ya solo una vez hacia la noche”, apunta.

En el establo de las secas comen hierba seca y silo de hierba a discreción y unos 3 kg de concentrado, cantidad que varían en función de la analítica del silo de hierba. La alimentación de los animales más pequeños se centra en el calostro de la madre los tres primeros días y después toman dos tomas al día de tres litros de leche hasta el mes, que ya se marchan para el centro. Un mes antes del parto, en las parideras, comienzan a tomar la comida de las de producción, los primeros días combinada con hierba seca a discreción para que se vayan acostumbrando al cambio.

De los ingredientes de las raciones solo compran el concentrado y el bagazo, tanto el maíz como la hierba son cultivos propios. Para eso, gestionan unas 70 ha.

Justamente ahora, en su zona están en plena concentración parcelaria y acaban de incorporar fincas nuevas con las que están tratando de trabajar o preparándolas para nuevos cultivos. “Algunas no producen lo que esperábamos, pero también es cierto que la campaña del maíz va a salir mejor de lo que se contaba al principio”, valora Javier.

Con los cambios, sembraron a maíz unas 40 ha que entrarán en rotación con la hierba, tienen 15 ha más exclusivamente a hierba y otras 15 ha en preparativos para plantar. De todas ellas, 40 son propias y el resto, alquiladas.

Suelen usar un maíz ciclo 280 o 300, que echan a finales de abril o principios de mayo, y tienen unos rendimientos variables según las fincas: “Hay fincas muy buenas que pueden llegar a los 50.000 kg/ha y otras que se quedan en los 35.000”. No trabajan con mezclas para la hierba y se mueven entre el raigrás inglés y el italiano.

Para el laboreo de las tierras disponen de todo tipo de maquinaria.



SONIA RODRÍGUEZ

Servicio de Reproducción de Seragro SCG

“ME ENCARGO DEL CONTROL DE ANIMALES PARIDOS, DEL DIAGNÓSTICO DE GESTACIÓN Y DE LLEVAR ADELANTE LOS PROTOCOLOS DE SINCRONIZACIÓN”

¿En qué consiste su asesoramiento en Casa Castro?

Me encargo del control reproductivo típico de las granjas de este tamaño.

¿Cuándo empezaste a trabajar juntos y por qué?

Comencé a trabajar aquí ya hace 11 años porque pretendían un cambio en el sistema, pues no estaban contentos y querían un control reproductivo más de cerca.

¿Qué protocolo de trabajo seguís?

Yo vengo todos los lunes cada 15 días. Fijamos un día de la semana, porque nos resulta más fácil en la rutina de sincronización de los animales. En todas las visitas me encargo del control de animales paridos, del diagnóstico de gestación de aquellos

animales que están para mirar y de llevar adelante los protocolos de sincronización. Intentamos que los animales estén en celo el día de la visita para decidir si los inseminamos o no.

Además, ahora tienen los collares y les ayudan un poco en la detección de celos, pero necesitamos igualmente sincronizar para que a ellos les sea más fácil ese trabajo.

¿Estáis centrados en mejorar algún aspecto en concreto de cara al futuro?

Cuando empecé aquí había una nave con 80 vacas y ahora hay dos y 160 animales. La detección de celos y la sincronización sigue siendo el punto débil de la granja y lo que ahora noto es que las dos visitas se están quedando un poquito cortas. Hay un poco de presión reproductiva y creo que deberíamos realizar más visitas y acortar un poquito más los días.

También les estoy ayudando a la hora de tomar decisiones sobre eliminación de animales, algo que también necesitan hacer por el proceso de cambio que están realizando hacia la leche A2. Intento indicarles qué vacas por reproducción, patas o conformación deben salir de la explotación.



Preparan ellos mismos cada día las raciones de sus diferentes lotes con su propio carro unifeed

► “HACEMOS EL CARRO DOS VECES AL DÍA EN LA ÉPOCA DE VERANO Y DESPUÉS EN INVIERNO YA SOLO UNA VEZ HACIA LA NOCHE”

“Solo contratamos –subraya Javier– el picado y el transporte. Así no dependemos tanto de las empresas externas para el resto del trabajo”. Almacenan los silos en tres trincheras, una grande para el maíz y dos para la hierba, tienen tres más pequeñas para bagazo y un almacén cubierto para el concentrado.

En cuanto a servicios externos, reciben las visitas de reproducción cada 15 días y de alimentación y po-

dología una vez al mes, más o menos. “Antes mirábamos las patas de los animales cada seis meses, pero vimos que por cuestión de estrés era mejor hacer lotes más pequeños y más veces. Con respecto a la alimentación, hablamos con el nutrólogo mensualmente y si hay silos nuevos o sospechamos que pueda haber algún problema con la comida, nos comunicamos las veces que haga falta”, concreta el ganadero. ►►

Incorporamos un equipo novedoso para el extendido de cal en praderas



Trabajo regulado por GPS
Ahorro de producto y optimización de costes
Transporte a cualquier punto de España y Portugal

GALICAL SL
CALES Y DOLOMÍAS AGRÍCOLAS



C/ Gallastegui Unamuno
Vial G - N.º 7
Polígono Industrial As Gándaras
27003 Lugo

Tfno.: 982 221 484
E-mail: info@galical.es
Web: www.galical.es



Están genotipando a todos sus animales para seleccionar con base en datos y buscan mejorar en sólidos y en longevidad



► “NOS CENTRAMOS EN UN BUEN MANEJO Y EN ACOMPAÑARLAS DE UNA GENÉTICA ADECUADA Y DE UNA COMIDA EXCELENTE”



GENOTIPAR PARA UNA SELECCIÓN CON BASE EN DATOS

Intentan inseminar a las novillas a partir de los 13 meses, nunca antes del año, y suelen estar produciendo leche todas a los dos años.

Apuestan fuertemente por el semen sexado, pues aplican “sexado A2 a todas las novillas y a un porcentaje alto de las vacas”, apunta Javier. El resto de las vacas llevan semen A2 o carne, según sean ellas A2 o no. Los cruces los realizan con raza belga o INRA.

Hasta antes del verano la selección dependía de ellos mismos, pero des-

de hace unos meses confiaron en los servicios de genotipado de Conafe y a partir de entonces “según los datos que vamos teniendo de los animales y de las necesidades que nosotros les transmitimos, vamos tomando decisiones”. Genotiparon ya algunos animales de la granja y ahora todo aquel que nace es genotipado. “La base de este asesoramiento es ir mejorando más a tiro fijo”, subraya.

Entre los parámetros que quieren perfeccionar, están focalizados “en las ubres, en las patas y en la estructura en general –enumera. Antes nos fijábamos más en la producción, pero hoy vamos más a sólidos y a la longevidad de los animales”.

MIRADA POSITIVA

“Centrarse en un buen manejo y acompañarlas de una genética adecuada y de una comida excelente” son los pilares básicos que Javier Castro detalla de su ganadería. El objetivo, que las vacas produzcan una leche de calidad y que duren lo máximo posible, “es básico, pero es lo más difícil de conseguir”.

Seguirán centrados en esta tarea, mirando cara al futuro con la “esperanza de poder continuar mejorando sus instalaciones, sin crecer en número de animales”, e intentando hacer crecer poco a poco su proyecto más ambicioso: la transformación de su propia leche en los helados Borboriño. ■