



CASA CASTRO. SOBRADO (A CORUÑA)



En Vaca.tv

Cara ao pleno en leite A2

Nesta gandería coruñesa foron dous os cambios máis recentes e importantes. Tomaron a decisión de converter toda a súa produción en leite A2, máis valorado pola súa industria láctea, e de transformar parte del en sobremesa. Ademais de coñecer as súas instalacións e o súa manexo, adentrámonos no seu obradoiro de xeados Borboriño.

Localización: Sobrado (A Coruña)

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

N.º total de animais: 300

Vacas en muxidura: 160

Media de produción: 38 litros/vaca/día

Porcentaxe de graxa: 3,70 %

Porcentaxe de proteína: 3,40 %

Destino do leite: Deleite e Borboriño

Casa Castro é unha granxa familiar da que son socios José Manuel Castro, os seus dous fillos, Víctor e Javier Castro, e a súa nora Sandra Aldrey.

A súa historia comezou polos anos 80 con 30 vacas e o crecemento foi a base de todos estes anos: “Fomos medrando pouco a pouco, construíndo os diferentes establos e tomando decisións día a día”, resume José Manuel.

Tanto Víctor como Javier, tras rematar os seus respectivos estudos, decidiron que a gandería de leite podería ser un bo proxecto de vida, apostando polo negocio xa implantado na casa e intentando desenvolverlo cara ás novas tendencias que fose debullando o mercado.

Agora mesmo forman parte do seu rabaño de leite un total de 300 animais, dos que 160 son vacas en produción, e están dando unha media de 38 litros ao día cunhas calidades de 3,70 % de graxa e 3,40 % de proteína.

Neste progreso son dous os pasos máis importantes dados na última década. Por unha banda, están en pleno proceso de conversión de todas as súas vacas a produtoras de leite A2 e, por outra, lanzáronse ao mundo da transformación propia coa creación da marca de xeados Borboriño.

José Manuel Castro e Javier Castro, dous dos socios de Casa Castro



► "Á EMPRESA INTERESÁBALLE ESE LEITE E COMPROMETÉMONOS MUTUAMENTE: ELES, A RECOLLELO, E NÓS, A PRODUCILO"

TODO O LEITE A2, EN PROCESO

Como lle entregan a maior parte do leite á industria Deleite e esta conta cunha gama de produtos lácteos A2 que diferencian estratexicamente nos lineais dos supermercados, en Casa Castro, tamén incentivados polo prezo maior ao que se paga o leite A2, decantáronse hai uns tres ou catro anos por ser produtores deste tipo de materia prima. “Á empresa interesáballes –segundo di Javier– ese leite e comprometémonos mutuamente: eles, a recollelo, e nós, a produci-lo”.

Que lles implicou esta decisión? Basicamente cambios no manexo e outro tipo de selección xenética.

As vacas A2 deben estar nun lote totalmente separado e identificado con respecto ao resto, “deben estar marcadas con dúas identificacións, dúas pulseiras nas patas de atrás e a maiores un colar para que, en caso de perda, sempre conserven unha delas”, explica Javier; débenas muxir de primeiras para que o leite sexa conducido ao tanque correspondente polos circuítos totalmente limpos e non haxa posibilidades de mesturarse co outro leite, e o xenotipo A2 é agora prioritario na súa selección xenética.

A súa meta de futuro é lograr un rabaño A2 ao 100 %.

BORBORIÑO, A SÚA MARCA DE XEADOS

Nunha das crises de prezos do sector lácteo, hai xa sete ou oito anos, naceu o xerme destoutro proxecto. Incorporouse á sociedade Sandra Aldrey e todos estaban de acordo en que sería positivo ser eles os que lle desen valor ao seu propio leite.

Pouco a pouco foron materializando a idea de elaborar xeados artesanais e na actualidade teñen en marcha unha liña de comercialización para hostalería e dúas tendas de venda propia en Melide e Bertamirán, ambas as dúas na provincia da Coruña.

Falamos directamente con Sandra Aldrey, encargada desta parte do negocio. »

Schäffer

IBÉRICA

AGRÍCOLA

Schäffer

Alta Calidad Alemana Asegurada!

SIEPLO®

FEEDING SYSTEMS OF THE FUTURE

NOVEDAD

CAZO
DISTRIBUIDOR
FORRAJE

NOVEDAD
CAZO UNIFEED

Westermann

Reinigungstechnik

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

www.schaffer-iberica.com



SANDRA ALDREY

Encargada do obradoiro e das tendas dos xeados Borboriño

"SOMOS UNHA PRODUCCIÓN PEQUENA E ARTESÁ. DEBEMOS CRECER, PERO PASO A PASO"

Como naceu Borboriño?

Somos unha granxa familiar, como centos das que hai por toda Galicia e, nunha desas crises do sector lácteo, o meu sogro, que era o que máis tempo levaba na granxa, insistiu moito en que había que facer algo para atallar ese problema.

Nós estamos na terra do queixo Arzúa-Ulloa e esa rama estaba moi explotada, pois hai moitas queixerías, e decidimos entón xirar cara a un produto diferente, que nos parecía que podía ter futuro e que estaba menos desenvolto nese momento.

Por que este nome?

Nós somos galegos e queriamos algo con sonoridade galega. Das propostas que nos pasou a empresa coa que traballamos, foi este nome o que nos pareceu máis bonito, o que nos recorda á nosa orixe.

Tivestes que formarvos para poder transformar?

Si. Nós partimos de cero. Fomos a feiras; coñecemos o que nese momento era o referente, Bico de Xeados, porque foi o primeiro en transformar leite a grande escala en Galicia; fomos a Italia, ao berce do xeados, a facer cursos e, a partir de aí, pura experiencia de proba e erro.

Quen se dedica a esta parte do negocio?

Meu sogro José Manuel; meu cuñado, Javier, e Víctor están máis na parte da granxa, en Sobrado, e eu son a que está centrada na parte do xeados. Á parte, Víctor é o enlace entre a granxa e o xeados, tráenos o leite cada día e axúdame tamén un pouco en labores de distribución e de comercialización. Eu encárgome máis da parte administrativa e de elaboración.

Ademais, no obradoiro teño xente que me axuda desde que empecei e despois tamén temos dependentes nas tendas. Somos unhas cinco ou seis persoas.

Como é o proceso de elaboración dos vosos xeados?

O proceso ten varios pasos. Recibimos o leite cru da granxa, aquí pasteurizámolo e incorporámoslle o resto dos ingredientes segundo o sabor que vaiamos elaborar. O conxunto da mestura vai á pasteurizadora, que a homoxeniza e a madura; logo pasa á manteigadora, a máquina que lle proporciona o aire que necesita o xeados para coller textura e estrutura, e seguidamente pasa a un abatedor de temperatura que lle dá un golpe de frío a -35 °C, para que o xeados se conserve ata o seu consumo. O último paso é ir ao conxelador onde os mantemos a -18 ou -20 graos. ➤

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

É difícil atopar a fórmula?

Un punto básico, tanto na elaboración de xeados como en repostería, é a precisión. Hai que pesar e medir todos os ingredientes moi ben.

Todos os nosos xeados levan leite, en maior ou menor medida, e despois vas probando e intentando compensar a fórmula ata atopar o equilibrio.

Na granxa estades en proceso de ter un rabaño completamente produtor de leite A2. Esa será unha liña diferenciadora para os vosos xeados?

Xa procuramos utilizar o leite A2 e nun futuro queremos facer xeados con el, pero neste momento énos complicado atopar nata A2 ou leite en po A2, que son outros dos ingredientes que levan algunhas das nosas fórmulas.

Na granxa apostouse polo A2 e nós desde aquí tamén queremos facelo. Estamos en estudos, facendo probas e, antes de chegar ao mercado, queremos poder ofrecer un produto diferenciado e certificado como xeados A2, pero agora mesmo aínda é moi difícil poder garantir que todos os ingredientes de orixe láctea que utilizamos sexan A2.

Como os comercializades?

Iniciamos esta andaina coa idea de venderlle á hostalería; esa foi a nosa primeira liña de venda. Segundo fomos avanzando, decidimos abrir outra liña de mercado: vender nós directamente nas nosas xeaderías. Así, abrimos a tenda de Melide, que é onde está o obradoiro, e máis tarde, o noso segundo punto de venda directo en Bertamiráns.

Como decidistes estas localizacións das tendas propias?

A de Melide, por proximidade á granxa e porque nos pareceu un mercado emerxente, co Camiño de Santiago e cunha vida comercial importante.

En cambio, a de Bertamiráns, foi un motivo máis persoal, porque eu son de alí e quería que parte deste proxecto estivese onde eu nacín. A maiores, é un mercado interesante cun núcleo de poboación moi nova e con moitos nenos, que son os nosos principais clientes.

Cal é entón o voso público obxectivo?

En Melide, en pleno Camiño de Santiago, hai dúas liñas, o peregrino que nos atopa moitas veces por referencias en Internet ou que xa nos coñece doutras veces, pois repite a experiencia, e as familias, avós ou pais con nenos. Certo é que o noso reclamo principal son os cativos. En Bertamiráns os máis pequenos e as familias son o noso público máis importante.

Cantos sabores elaborades?

Non sabería dicir. Os básicos, como o chocolate ou o limón, están sempre e logo imos rotando. É unha maneira tamén de atraer o público, que pensen: "Vou a Borboriño a ver que me atopo hoxe". Máis ou menos, podemos ter entre 40 e 50 referencias.

Que opcións temos os consumidores para degustar os xeados Borboriño?

Temos terrinas de diferentes tamaños, cornetes; tamén cornetes sen glute para celíacos, un grupo importante de poboación que debe ser atendido, e despois temos envases de litro e de medio litro para levar para a casa.

Como vos estades dando a coñecer?

Intentamos ir a feiras e usamos as redes sociais, hoxe en día imprescindibles para darte a coñecer. Tamén levamos adiante algunhas promocións nas tendas.

Queremos ser coherentes. Somos unha produción pequena e artesá e non podemos abrir mercados que non poidamos atender.

Que metas de futuro se barallan en Borboriño?

Na granxa producimos moitos litros de leite como para transformar nós todo en xeados. O mercado está moi convulso e os pasos que queremos dar son pequenos, pero firmes. Ás veces crecer moito e rápido faiche perder a túa esencia como pequena industria artesanal, que é o que nós somos.

Eu creo que debemos crecer e diversificarnos, pero paso a paso.

► ENVÍAN AS XATAS A UN CENTRO DE RECRÍA DESDE O SEU PRIMEIRO MES DE VIDA ATA DOUS MESES ANTES DE PARIR

MANEXO POR LOTES E RECRÍA EXTERNA

O rabaño de Casa Castro está distribuído en tres localizacións diferenciadas: o establo principal, onde manteñen as vacas produtoras e os boxes individuais dos animais acabados de nacer; unha nave separada desta coas vacas secas e as xovencas preñadas, e o centro de recría externo, no concello lucense de Castroverde, a onde envían as xatas a partir dun mes de vida.

"Desde que nacen instálanse nuns boxes individuais durante o primeiro mes, marchan ao centro de recría e volven xa preñadas de seis ou sete meses", explica o gandeiro. Pasan os últimos tempos da preñez na nave coas secas e cando lles falta un mes para o parto regresan á nave principal, concretamente a unha zona de parideira. "Paren e incorpóranse xa inmediatamente ao lote de produtoras", indica.

As vacas de leite á súa vez están separadas en dous lotes: "Un deles é o lote de vacas A2 –concreta– e o outro compóñeno as que non son A2".

Os comedeiros da instalación principal están tratados con resina para unha mellor conservación da comida e os bebedeiros límpalos "unha vez ao día si ou si –remarca– e en épocas de calor dúas ou tres veces segundo faga falta". Na nave das secas límpalos unha vez ao día e o comedeiro é totalmente de cemento. Nesta parte, os animais teñen terreo para estar fóra.

A cama das produtoras é de serradura e carbonato, mentres que a das secas é cama quente. "As do rabaño de leite límpámolas dúas veces ao día e intentamos encamar unha vez á semana. Sempre que nolo permite o traballo –puntualiza–, aireámolas día si e día non". ►►



Tenda de xeados Borboriño en Melide, onde tamén teñen o obradoiro

¡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

► “É OBRIGATORIO TER AS A2 MARCADAS CON DÚAS IDENTIFICACIÓNS, DÚAS PULSEIRAS NAS PATAS DE ATRÁS E UN COLAR PARA QUE, EN CASO DE PERDA, SEMPRE CONSERVEN UNHA DELAS”



Moxen nesta sala 8x2 dúas veces ao día



As camas das produtoras son de serradura e carbonato e os animais A2 están perfectamente identificados. Abaixo, pulseiras nas patas traseiras e cartel no lote de vacas A2



Para a limpeza das naves teñen instaladas arrobadeiras automáticas por cable, que pasan cada tres horas, e para o almacenamento do xurro están construíndo unha balsa máis grande cunha capacidade de 4 millóns de litros. “En canto rematen as obras, teremos esta nova, a anterior de 600.000 litros máis ou menos e outra máis pequena e antiga que andarás polos 300.000. En total, aproximáremonos aos 5 millóns”, reconta.

A última incorporación ás instalacións de Casa Castro ten que ver co aforro enerxético, xa que apostaron por un conxunto de placas solares. “De momento, estamos empezando e son só unha pequena axuda. Instalámolas este verán e estamos contentos, pero como o prezo segue subindo, non vemos que reste –recoñece entre risas–. A idea é chegar a ser autosuficientes, polo menos para os traballos que máis gastan no día, como é o muxido e o arrefriado do leite”, engade.

DOUS MUXIDOS

O muxido fano dúas veces ao día nunha sala de muxido traseiro de 16 puntos que cambiaron hai cinco anos. “Lévanos –afirma– dúas horas, máis media para toda a limpeza”. Adoitan estar dúas persoas sempre, unha para xestionar os lotes e recoller o leite para os xatos e outra para o muxido en si.

Xunto coa incorporación da nova sala tamén monitorizaron todas as vacas con colares de identificación, que lles achegan datos de produción, ruminación e celos. “Axúdannos a saber a información de cando non estamos cos animais, chegamos á granxa e xa nos indican se temos que revisar algún animal ou como está algún que poida estar enfermo. Ademais, tamén axustan o momento óptimo para as inseminacións”, enumera. ►

En canto á ventilación na nave principal, hai que diferenciar entre as súas dúas alas, unha construída máis recentemente, máis alta e ventilada, e outra anterior, máis baixa e pegada por un lateral a un muro de terra. A primeira non necesita de sistemas de

ventilación artificiais, pero a máis antiga, si. “Contamos con ventiladores que, ademais, botan auga. Empezan a funcionar aos 24 graos combinando o aire coa auga e regulan tanto a temperatura como a humidade ata que detectan os 21 graos”, 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

XESTIÓN DAS RACIÓNS E DAS TERRAS

Preparan eles mesmos no seu propio carro mesturador as racións das vacas en produción e das secas e preñadas.

As produtoras están comendo unha mestura de 26 kg de silo de millo, 21 kg de silo de herba, 11 kg de penso e 10 kg de bagazo. “Facemos o carro dúas veces ao día na época de verán e despois no inverno xa só unha vez pola tardiña”, apunta.

No establo das secas comen herba seca e silo de herba a discreción e uns 3 kg de concentrado, cantidade que varían en función da analítica do silo de herba. A alimentación dos animais máis pequenos céntrase no costro da nai os tres primeiros días e despois toman dúas tomas ao día de tres litros de leite ata o mes, que xa marchan para o centro. Un mes antes do parto, nas parideiras, comezan a tomar a comida das de produción, os primeiros días combinada con herba seca a discreción para que se vaian afacendo ao cambio.

Dos ingredientes das racións só compran o concentrado e o bagazo, tanto o millo como a herba son cultivados por eles. Para iso, xestionan unhas 70 ha.

Xustamente agora, na súa zona están en plena concentración parcelaria e están collendo fincas novas e tratando de traballar con elas ou preparalas para novos cultivos. “Algunhas non producen o que esperabamos, pero tamén é certo que a campaña do millo vai saír mellor do que se contaba ao principio”, valora Javier.

Cos cambios, sementaron a millo unhas 40 ha que entrarán en rotación coa herba, teñen 15 ha máis exclusivamente a herba e outras 15 ha en preparativos para plantar. De todas elas, 40 son propias e o resto, alugadas.

Adoitan usar un millo ciclo 280 ou 300, que botan a finais de abril ou maio, e teñen uns rendementos variables segundo as fincas: “Hainas moi boas que poden chegar aos 50.000 kg/ha e outras que quedan nos 35.000”. Non traballan con mesturas para a herba e móvense entre o raigrás inglés e o italiano.

Para o laboreo das terras dispoñen de todo tipo de maquinaria. “Só contratamos –subliña Javier– o picado e o transporte. Así non dependemos tanto das empresas externas para o resto do traballo”. Almacenan os silos en tres trinchiras, unha grande



SONIA RODRÍGUEZ

Servizo de Reprodución de Seragro SCG

“ENCÁRGOME DO CONTROL DE ANIMAIS PARIDOS, DO DIAGNÓSTICO DE XESTACIÓN E DE LEVAR ADIANTE OS PROTOCOLOS DE SINCRONIZACIÓN”

En que consiste o seu asesoramento en Casa Castro?

Encárgome do control reprodutivo típico das granxas deste tamaño.

Cando empezastes a traballar xuntos e por que?

Comecei a traballar aquí xa hai 11 anos porque pretendían un cambio no sistema, pois non estaban contentos e querían un control reprodutivo máis de cerca.

Que protocolo de traballo seguides?

Eu veño todos os luns cada 15 días. Fixamos un día da semana, porque nos resulta máis fácil na rutina de sincronización dos animais. En todas as visitas encárgome do control de animais paridos, do diagnóstico de xestación daqueles animais que están para mirar e de levar adiante os protocolos de

sincronización. Intentamos que os animais estean en celo o día da visita para decidir se os inseminamos ou non.

Ademais, agora teñen os colares e axúdanlles un pouco na detección de celos, pero necesitamos igual sincronizar para que a eles lles sexa máis doado ese traballo.

Estades centrados en mellorar algún aspecto en concreto de cara ao futuro?

Cando empecei aquí había unha nave con 80 vacas e agora hai dúas e 160 animais. A detección de celos e a sincronización segue sendo o punto débil da granxa e o que agora mesmo noto é que as dúas visitas están quedando un pouco curtas. Hai un pouco de presión reprodutiva e creo que deberíamos realizar máis visitas e acurtar máis os días.

Tamén lles estou axudando á hora de tomar decisións sobre eliminación de animais, algo que tamén necesitan facer polo proceso de cambio que están levando adiante cara ao leite A2. Intento indicarlles que vacas por reprodución, patas ou conformación deben saír da explotación.



Preparan eles mesmos cada día as racións dos seus diferentes lotes co seu propio carro unifeed

► “FACEMOS O CARRO DÚAS VECES AO DÍA NA ÉPOCA DE VERÁN E DESPOIS NO INVERNO XA SÓ UNHA VEZ CARA Á TARDIÑA”

para o millo e dúas para a herba. Tamén teñen tres máis pequenas para bagazo e un almacén cuberto para o concentrado.

En canto a servizos externos, reciben as visitas de reprodución cada 15 días e de alimentación e podoloxía unha vez ao mes, máis ou menos. “Antes mirabamos as patas dos ani-

mais cada seis meses, pero vimos que por cuestión de estrés era mellor facer lotes máis pequenos e máis veces. Con respecto á alimentación, falamos co nutrólogo mensualmente e se hai silos novos ou sospeitamos que poida haber algún problema coa comida, comunicámonos as veces que faga falta”, concreta o gandeiro. ►►

Incorporamos un **novo equipo** para o estendido de cal en pradeiras



Traballo regulado por GPS
Aforro de produto e optimización de custos
Transporte a calquera punto de España e Portugal

GALICAL SL
CALES E DOLOMIÁS 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 xenotipando todos os seus animais para seleccionar con base en datos e buscan mellorar en sólidos e en lonxevidade



► “CENTRÁMONOS NUN BO MANEXO E EN ACOMPAÑALAS DUNHA XENÉTICA ADECUADA E DUNHA COMIDA EXCELENTE”



XENOTIPAR PARA UNHA SELECCIÓN CON BASE EN DATOS

Intentan inseminar as xatas a partir dos 13 meses, nunca antes do ano, e adoitan estar producindo leite todas aos dous anos.

Apostan fortemente polo seme sexado, pois aplícanlles “sexado A2 a todas as xovencas e a unha porcentaxe alta das vacas”, apunta Javier. O resto das vacas levan seme A2 ou carne, segundo sexan elas A2 ou non. Os cruzamentos realízanos con raza belga ou INRA.

Ata antes do verán a selección dependía deles mesmos, pero dende hai uns meses confiaron nos servizos de xenotipado de Conafe e a partir de entón “segundo os datos que imos tendo dos animais e das necesidades que nós lles transmitimos, imos tomando decisións”. Xenotiparon xa algúns animais da granxa e agora todo aquel que nace é xenotipado. “A base deste asesoramento é ir mellorando máis a tiro fixo”, subliña.

Entre os parámetros que queren perfeccionar, están focalizados “nos ubres, nas patas e na estrutura en xeral –enumera. Antes fixabámonos máis na produción, pero hoxe imos máis a sólidos e á lonxevidade dos animais”.

MIRADA POSITIVA

“Centrarse nun bo manexo e acompañalas dunha boa xenética e dunha boa comida” son os piares básicos que Javier Castro detalla da súa gandería. O obxectivo, que as vacas produzan un bo leite e duren o máximo posible, “é básico, pero o máis difícil de conseguir”.

Seguirán centrados nesta tarefa, mirando cara ao futuro coa “esperanza de poder continuar mellorando as súas instalacións, sen crecer en número de animais”, e intentando facer medrar pouco a pouco o seu proxecto máis ambicioso: a transformación do seu propio leite nos xeados Borboriño. ■