



SAT SEIXAS. TABOADA (LUGO)



La leche fresca recién ordeñada, clave en la fórmula secreta de los helados Xeou!

Hablar de esta marca en la Ribeira Sacra en plena época estival y al lado del Camino de Santiago ya no es sorprendente, pues la cremosidad y el sabor de sus helados poco más necesitan para triunfar. Manolo Arias, uno de los propietarios de la ganadería taboadense SAT Seixas, donde nacieron estos manjares, ha compartido con nosotros toda su trayectoria.

Localización: Taboada (Lugo)

Propietarios: Manolo Arias, Montse Cadahia, José García y Noelia García

N.º total de animales: 400

Vacas en ordeño: 230

Media de producción: 42 litros/vaca/día

Porcentaje de grasa: 3,80 %

Porcentaje de proteína: 3,30 %

RCS: 178.000 cél./ml

Destino de la leche: Xeou! y Naturleite

Echamos la vista atrás unos 40 años de la mano de Manolo Arias, copropietario de la SAT Seixas, y nos remontamos a la granja familiar que mantenían sus padres y sus abuelos en Paradela. “Nací en aquella época en la que las familias recomendaban dejar el rural por falta de oportunidades –recuerda Manolo Arias–. Como consecuencia de este consejo, me marché de joven a trabajar fuera y estuve en diferentes provincias de España hasta que mi padre y mi abuela enfermaron; entonces tuve que regresar para ayudar a mi madre en las labores de la granja”.

Contaban con una docena de vacas y con una cuota de 8.000 litros de leche. La experiencia del día a día en la granja provocó en Manolo “deseos de emprender” y compró su primera vaca en Alemania para mejorar la genética de sus animales: “Con un crédito que tuve que pedir, acabé pagando por ella 330.000 pesetas”, rememora. Fue aplicando cambios en la manera de trabajar y, junto con esa vaca y otras más que adquirió, comenzó a producir 300 litros de leche al día.

Su juventud y su pasión por el rural lo llevaron a construir una nave nueva y en tres o cuatro años llegó a ordeñar a unos 80 animales, pero el ritmo de trabajo lo obligó en poco tiempo a tener que reducir el crecimiento y el posterior fallecimiento de su padre y de su abuela lo llevaron hacia un momento complicado: “Estuve a punto de abandonar, pues las naves se quedaban insuficientes, tenía a mi pareja en Madrid, muchas inquietudes, y la presión del trabajo los 365 días del año se hacía muy grande. Solo salvaron aquella situación dos circunstancias: lo bien que se vive rodeado de naturaleza y la oportunidad que me surgió de crear una sociedad”.



Manolo Arias y Montse Cadahia

► MANOLO ARIAS: "NUESTRA LABOR CONSISTE EN CREAR UN PRODUCTO ÚNICO CON LA MEJOR MATERIA PRIMA, LA LECHE, A LA QUE DEDICAMOS TANTO MIMO, TIEMPO Y CONOCIMIENTO"

Junto a dos socios más, la nueva empresa fue constituida en 2004 y, dos años más tarde, comenzaron las obras de las instalaciones actuales en la localidad de Seixas, en Taboada. La unión sentó las bases de lo que es hoy la granja. Tras varios años, uno de ellos decidió abandonar y actualmente los propietarios son cuatro, dos núcleos familiares: Manolo Arias y su mujer, Montse Cadahia, y Noelia García y su padre, José García.

El abandono de uno de los tres primeros socios unido al cambio a los tres ordeños y a la falta de mano de obra cualificada hicieron que la ganadería pasase por una época muy compleja, que lograron "sacar adelante con mucho coraje y superación", afirma Manolo.

Tras salvar estas dificultades fueron saliendo a flote y llegó por fin una época de estabilidad, una época en la que comenzó a crecer el germen de los helados Xeou!

En la actualidad, en la SAT Seixas ordeñan alrededor de 230 vacas y suman al rebaño sobre 20 secas y 150 terneras y novillas.

La media de producción por animal y día es de unos 42 litros, pero "depende –según dice– de la climatología para conseguir unos buenos forrajes y de su conservación. En años de buenas cosechas, rozando la excelencia en los silos, llegamos a medias de 45 e incluso de 48 litros por vaca y día". El porcentaje de grasa anda por un 3,80 % y el de proteína, por un 3,30 %. El recuento de células somáticas en el mes de mayo fue de 178.000 cél./ml y la bacteriología siempre se mantiene por debajo de 10.000. ►►

Schäffer
IBÉRICA
AGRÍCOLA

Schäffer
Alta Calidad Alemana Asegurada!

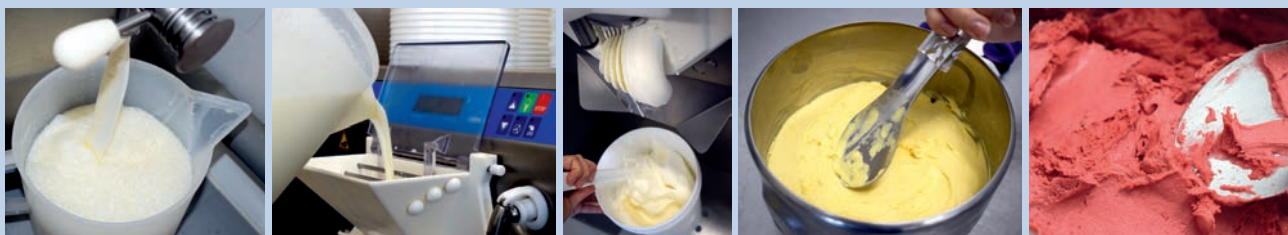
SIEPLO®
FEEDING SYSTEMS OF THE FUTURE

NOVEDAD
CAZO DISTRIBUIDOR FORRAJE

NOVEDAD
CAZO UNIFEED

Westermann
Reinigungstechnik

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



Distintas fases del proceso de elaboración de los helados: pasteurización, entrada y salida de la mantecadora y helados ya listos para consumir

► MONTSE CADAHIA: “UTILIZAMOS LA LECHE RECIÉN ORDEÑADA DE NUESTRAS VACAS Y LA MEZCLAMOS CON PRODUCTOS DE MÁXIMA CALIDAD, SIEMPRE QUE SE PUEDE DE PROXIMIDAD”

TRANSFORMAR LA LECHE PROPIA, UNA IDEA DESDE NIÑO

Siempre quiso, desde su infancia, transformar la leche de su propia granja, pero “nunca era el momento”, reconoce. Necesitaba toda la energía de su día a día para la ganadería y, aunque siempre pensaba en hacer algo con la leche, se encontraba con dificultades. “Si no fuese por Montse, Xeou! no existiría”, remarca.

Ambos valoraron muchas posibilidades: “La leche fresca en nuestra cultura no tiene el éxito que debía tener y nos pareció que el sector de los yogures y de los quesos estaba más saturado. El lugar donde estamos, la Ribeira Sacra, el Camino de Santiago... Calor, turismo, helado... Nos pareció que encajaba todo muy bien. Además, el consumo del helado en invierno baja en cierta medida, cada vez menos, pero eso nos permitiría estar en esa época más tranquilos, pensar y poder construir nuevas ideas”.

Decidieron así ofrecer a los peregrinos y a los turistas de la zona un helado de su propia leche, recién ordeñada. Un helado artesano, natural y elaborado con productos de primera calidad: fruta fresca, mermeladas de la zona, el mejor chocolate y la vainilla más reconocida.

“El proceso de transformar nuestra leche en helado es un reto muy gratificante, una satisfacción personal. Nuestra labor consiste en crear un producto único con la mejor materia prima, la leche, a la que dedicamos tanto mimo, tiempo y conocimiento”, asegura Manolo.

PRIMEROS PASOS

Los inicios pasaron por visitar muchas ferias y heladerías, por España y también por Italia, por realizar cursos de formación, leer un montón de libros y por aprender a formular. “Adquirir conocimientos sobre moléculas, sacáridos y disacáridos... saber formular fue lo más importante. Al principio también contactas con empresas que hasta te facilitan la fórmula de los helados, pero nosotros lo teníamos claro: queríamos diferenciarnos de la oferta industrial y conseguir nuestro propio helado”, apunta Manolo.

Comenzaron por comprar una pasteurizadora para hacer pruebas y los resultados eran muy sabrosos, pero el problema llegaba cuando querían conocer la razón de los diferentes gustos. “Si tienes una base de conocimientos que te permita saber por qué un alimento se comporta de una o de otra manera, puedes conocer por qué salen unos resultados u otros e ir ajustando mejor el fin al que quieres llegar”, señala el emprendedor.

Todas las fórmulas de sus helados están compuestas por Manolo y por Montse: “Cuando vamos a elaborar un helado, creamos la fórmula, después realizamos las pruebas y vamos valorando hasta dónde queremos llegar. No es fácil. Trabajamos dentro de los parámetros de una fórmula y si quitamos de un lado, tenemos que poner del otro... A veces resulta complejo”.

El aprendizaje arrancó en 2017 y en los dos años siguientes abrieron las tres tiendas donde los comercializan, en Portomarín y Palas de Rei, en 2018, y en Arzúa, en 2019.

EL AUTÉNTICO PORQUÉ DE SU SABOR

Montse Cadahia es “el alma de Xeou!”, así lo subraya el propio Manolo. Ambos tienen el apoyo, además, de dos empleadas que trabajan en el obrador en plena campaña y de cuatro personas para las tiendas, en total sobre unas siete personas, “todas mujeres, menos yo”, concreta.

Realizan todos los procesos de manera manual. Según dice Montse, “utilizamos la leche recién ordeñada de nuestras vacas y la mezclamos con productos de máxima calidad, siempre que se puede de proximidad”.

“La base de todo es la leche fresca, ella es la que da el sabor de nuestros helados, pues no sabe igual la leche fresca que la UHT. Nosotros solo la pasteurizamos, no la homogeneizamos, y eso marca la diferencia”, revela Manolo.

A la leche añaden ingredientes de primerísima calidad, como avellanas de Piamonte, chocolate belga, castañas de Galicia, vainilla de Haití o frutas y mermeladas de productores de la zona. Así, a día de hoy, cuentan con una treintena de sabores. “A los de siempre, como puede ser el chocolate, la vainilla, la fresa o el limón –enumera Arias–, añadimos otros un poco más innovadores, como puede ser el de yogur con mermelada de saúco y naranja amarga, el de castaña o el de aguacate con lima”. ►

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



¿POR QUÉ XEOU!?

Para la marca de sus helados hicieron tormenta de ideas y contactaron con diferentes profesionales que aportaron su grano de arena, pero no acababa de salir un nombre que les encantase. "Un buen día, el arquitecto que nos hizo el diseño de las tiendas, amigo nuestro –apunta Manolo–, me llamó y me dijo: «Manolo, esta mañana xeuou». A lo que le contesté «Sí, ¿y qué?». Me respondió: «Ahí tienes el nombre de tu helado». Así fue".

Nombre gallego, sonoro, corto y que se refiere a un fenómeno meteorológico natural y muy típico en Galicia: "Creo que es un nombre representativo y que nos describe muy bien", añade.

DÓNDE ENCONTRARLOS

Los helados de Xeuou! se pueden encontrar en tres tiendas físicas salpicadas a lo largo del Camino Francés a Santiago de Compostela, en Portomarín, en Pallas de Rei y en Arzúa, y en algún punto de venta de la provincia de Lugo, como Sarria, Monforte de Lemos y la capital; también en Silleda (Pontevedra).

A mayores, cuentan con una tienda móvil que viaja por diferentes ferias y fiestas para darlos a conocer. En este último mes estuvo en Chantada, en Ribas de Sil, en la Semana Verde de Silleda o en el festival O Son do Camiño, en Santiago.

Durante la pandemia, Manolo y Montse también pusieron en marcha la venta *on line* a través de la web xeuou.es. "Se envían a domicilios y negocios hasta 50 km de distancia, pues por temas de conservación de temperatura y manejo resulta complejo", dice Arias.

DIVERSIDAD DE FORMATOS

"Disponemos de varios formatos: tres tamaños de cucuruchos y dos de tarrinas, además de las tarrinas de 500 ml para llevar", cuenta Montse.

► M. A.: "CUANDO EL INCREMENTO DEL PRECIO REPERCUTIERA AL CONSUMIDOR, INMEDIATAMENTE TENDRÍA QUE AFECTAR AL PRODUCTOR, NO QUEDARSE SIEMPRE EN LOS MISMOS BOLSILLOS"

VENTA DEL RESTO DE LA LECHE A LA INDUSTRIA

El proyecto de Xeuou! surgió hace apenas cuatro años, las tiendas las abrieron entre 2018 y 2019 y esos dos años fueron muy buenos, pero en 2020 llegó la pandemia. "¿Quién se podía imaginar que íbamos a abrir un negocio y que prácticamente al año iba a llegar algo así? Es que ni en el peor de los casos", destaca Manolo.

Esperan que este vuelva a ser un buen año para poder calcular cifras reales de negocio, pero hasta ahora no pudieron hacer un balance tan certero porque la situación no fue normal. "Un helado con base de leche lleva, dependiendo del sabor, entre un 40 y un 60 % de leche. Con la cantidad de materia prima que producimos en nuestra granja tendríamos que vender helados a nivel de España para destinar toda la leche de la granja a Xeuou!", explica.

El proyecto está echando a andar, con éxito, pero aún comenzando, y la mayoría de la leche que producen las vacas de la SAT Seixas se destina a la industria, concretamente a Naturleite. "Tenemos muy buena relación con ellos para trabajar juntos, para seguir mejorando, y se agradece porque no es lo habitual", admite Arias.

Ahora mismo tienen contrato por tres meses y cree que "tal y como están los precios del sector, se deberían firmar por un mes o incluso por 15 días, porque en esta incertidumbre que vivimos no sabemos lo que va a pasar mañana, si las materias primas van a subir o bajar. Debería haber un sistema de seguimiento y cuando el incremento del precio repercutiera al consumidor, inmediatamente tendría que afectar al productor, no quedarse siempre en los mismos bolsillos", apunta Manolo.

LA GANADERÍA, LA BASE DEL NEGOCIO

Aunque sus helados se están convirtiendo en la cara más conocida del negocio, el verdadero protagonismo pertenece a la granja, a la SAT Seixas, una sociedad formada en la actualidad, como ya dijimos, por dos familias. Por un lado, Manolo y Montse, y por otro, Noelia y su padre, José.

Montse se encarga de la oficina y de la gestión de Xeuou!, Manolo dirige la granja y Noelia se encarga de la parte técnica, que combina con su trabajo de veterinaria y asesora en Seragro SCG. José García, ya jubilado, solo es parte de la sociedad.

Además de ellos y de las trabajadoras de Xeuou! dan empleo a otras 8 personas que desarrollan las labores de la granja en tres turnos: de 5 de la mañana a 1 de la tarde, de 9 de la mañana a 5 de la tarde y de 5 de la tarde a 1 de la madrugada. "Hay dos personas dedicadas exclusivamente a situaciones de días libres y las vacaciones las organizamos dependiendo de las necesidades de cada trabajador y también de los deberes de la granja, pues intentamos que nadie esté de vacaciones en plena campaña, para intentar controlar todo", señala Manolo.

Son dos los pilares en los que se asienta todo el proyecto: el bienestar animal y la motivación del equipo humano. "Lo más importante es que los animales tengan agua, comida de calidad y camas adecuadas para el descanso y que el equipo nunca pierda la constancia, la rigurosidad y el afán de superación", cree el ganadero. ►►

Tecnología inteligente hace terneros fuertes



El nuevo CalfExpert nos lleva al siguiente nivel: Alimentación individual, mejor higiene y control óptimo de datos. La comodidad para nuestro equipo y nuestras terneras son inmejorables!



Software
CalfExpert



Adaptación
Individual



Siempre ten
una tetina limpia



Display de la
estación higiénica



Limpieza de man-
guera hasta la tetina



Destete
individual



Alimentación inteligente
de leche entera



Aumento de peso
diario > 1,000g



QuadroFlex



SmartKeys

Delegado
Miguel Sá: 00351919028774
www.holm-laue.com

**El NUEVO estándar para
amamantadoras para terneros!**

Holm & LAUE

Cosmolabor: +351 964 139 487 • Luciano Fernández: 0034 626 983 049 • Frior 981774500

• Albaitaritz: 0034 948 50 03 43 • Trivic: 0034 938 86 62 99



En las vacas de producción distinguen tres lotes para facilitar el ordeño



Dan mucha prioridad al encastro de los animales en las primeras horas de vida



A partir de los 20 días pasan a grupos para socializar y crecer mejor



Consideran que las camas de arena tienen la textura idónea para los animales

► SON DOS LOS PILARES EN LOS QUE SE ASIENTA TODO EL PROYECTO: EL BIENESTAR ANIMAL Y LA MOTIVACIÓN DEL EQUIPO HUMANO

DISTRIBUCIÓN DE LOS ANIMALES

Las vacas de producción y las secas viven en la nave principal de la explotación, con cubículos y camas de arena. “Es un material inerte, con una textura idónea para los animales. Se limpian y se adecúan todos los días y se llenan con arena nueva todas las semanas”, detalla Arias.

En esta instalación tienen comederos de resina, “que facilitan la limpieza”, bebederos de acero inoxidable, que lavan y revisan todos los días para que “las vacas tengan siempre agua limpia y de calidad a disposición”, y sistema de limpieza con arrobadoras, que “pasan entre ocho y diez veces al día para que los patios estén secos y limpios al máximo”.

Para mejorar el bienestar de las vacas instalaron un sistema de refrigeración en la sala de espera: “En la nave no es necesario, porque es muy ventilada, pero a la hora de los ordeños, sobre todo en el turno del mediodía y en los días de calor, era necesario –admite Manolo– bajarle la temperatura a los animales y tenemos ventiladores combinados con aspersores de agua”. También hacen un cuidado de pezuñas cada 15 días, “se les coloca el baño a la salida del ordeño para asegurar que todas pasen por él y en las secas lo estamos poniendo una vez al mes. La verdad es que no tenemos ningún problema de dermatitis”. ►►



NOELIA GARCÍA

Socia de la SAT Seixas y responsable técnica de alimentación y reproducción

“PARA LA RENTABILIDAD DE LA GRANJA HAY MUCHOS FACTORES QUE CONTROLAR, PERO SIN UNOS RESULTADOS TÉCNICOS ACEPTABLES NO CREO QUE NINGUNA GANADERÍA PUEDA SER RENTABLE”

¿De qué materias te encargas tú misma?

Yo llevo toda la parte de reproducción y de alimentación. Realizo una revisión semanal en la que pongo especial atención al control de los pospartos, para la detección precoz de problemas y para la toma de decisiones en cuanto a alimentación o a manejo.

Para la nutrición de los animales, queremos seguir avanzando en el autoabastecimiento de forrajes propios con las materias que vamos comprando. Ahora mismo, en la ración de lactación usamos el maíz y la hierba en combinación con la colza, la harina de maíz y un núcleo.

A mayores también estamos desarrollando unos programas de vacunación para enfermedades respiratorias y diarreas neonatales. En el rebaño no entró ningún animal de fuera desde que se formó la SAT.

Contáis con un buen equipo de asesores...

Para calidad de la leche trabajamos con Francisco Sesto, de Seragro SCG. Asiste mínimo a un ordeño al mes, hace control de los parámetros de la sala, del estado de las ubres, de la rutina de ordeño, etc. y elabora los informes correspondientes. Nos asesoró para la implantación de los protocolos y rutinas de ordeño y también en el tema del secado.

En podología, el equipo de Seragro nos hace recorte funcional dos veces al año, además de la atención de vacas cojas cuando se precisa. El recorte funcional periódico disminuye mucho la incidencia de cojeras.

Además, contamos con el trabajo de la AD SG Vacasán y con el servicio de clínica de Aira, para las urgencias.

¿Estáis centrados en mejorar algún aspecto?

Los puntos de mejora que yo veo van muy ligados a la estabilidad en la calidad y en la conservación de la comida, tanto en la merma de patologías de posparto y mamicos como en la mejora de la eficiencia reproductiva.

Para la rentabilidad de la granja hay muchos factores que controlar: precios de venta de la leche y animales, control de gastos, salud, etc., pero sin unos resultados técnicos aceptables dentro de unos parámetros no creo que ninguna ganadería pueda ser rentable.



www.etxeholz.net
etxeholz@etxeholz.net
+34 683 61 24 06

¡Ventila tus problemas!



¿El calor y la humedad suponen un problema para el bienestar de tus animales y su producción?

Los sistemas de ventilación e irrigación permiten combatir el estrés térmico evitando el descenso de la producción y los problemas de concepción. Desde Etxe Holz analizamos el diseño de tu explotación y te proponemos el sistema de ventilación que mejor se adapte a tu situación; ventiladores de gran tamaño (desde 3 hasta 7 metros de diámetro), sistemas de microirrigación, etc.



REDUCE EL ESTRÉS TÉRMICO



AUMENTA LA PRODUCCIÓN



MEJORA LA FERTILIDAD



COSTE AMORTIZACIÓN: 2 AÑOS



COW CONFORT ASEGURADO

¡No dudes en ponerte en contacto con nosotros!





Preparan ellos mismos las diferentes raciones en su propio carro mezclador

Los animales acabados de nacer son instalados en boxes individuales, “donde se encalostran y pasan sus primeros 15 o 20 días de vida”. Luego, se distribuyen en grupos de tres, “donde se destetan –explica el ganadero– y se mantienen alrededor de otros 20 días. A partir de ese momento, hacemos lotes más grandes de cinco u ocho animales hasta que llega la hora de la inseminación. Están en una de las naves antiguas, en la más próxima a la explotación actual, en cama caliente de paja con acceso al exterior”.

Una vez preñadas son trasladadas a otra de las naves viejas, ahora a la de Paradela, donde ya se acostumbran a estar en cubículos de paja. Permanecen en estas instalaciones hasta que les quedan dos meses para el parto, que vuelven al establo principal. “Se unen a las secas para la preparación al parto”, apunta.

RACIONES Y CULTIVOS

En referencia a la cría, Manolo Arias admite que el aspecto al que le dan más importancia es el encalostrado: “Para nosotros es prioritario, es la base de la salud de los animales el resto de sus vidas. Lo que hagamos en el momento de nacer los va a condicionar en los siguientes años”.

Un animal de tamaño medio viene tomando unos tres litros de calostro, pues “si este paso no está bien hecho, puede enfermar o incluso morir”. Luego, comienzan a ingerir dos tomas de siete litros de leche maternizada al día y, a partir del segundo día de vida, tie-

nen acceso a agua y a un pienso concentrado de copos de maíz.

“El destete se lleva a cabo cuando están comiendo sobre tres o cuatro kilos de concentrado. Retiramos una toma de leche, dejamos pasar 15 días y retiramos la toma de la mañana. Inmediatamente las juntamos en grupos de tres, porque sociabilizan y crecen mejor”, asegura Manolo. Les van incrementando el forraje en la alimentación hasta la inseminación. La ración de las novillas lleva 12,8 kg de silo de hierba, 3 kg de silo de maíz, 1,5 kg de colza, 1 kg de paja y 0,6 kg de harina de maíz.

Las secas comen una ración compuesta por 6 kg de silo de maíz, 6,7 kg de paja, 2,4 kg de colza y 1,5 kg de harina de maíz. A las vacas en producción les suministran cada día otra ración con 32 kg de silo de maíz, 11 kg de silo de hierba, 14 kg de bagazo, 4,4 kg de colza, 3 kg de harina de maíz, 2 kg de grano húmedo de maíz y 2 kg de núcleo.

Ellos mismos preparan las diferentes comidas en un carro mezclador de 14 m³. Precisamente por esta capacidad, preparan la de las vacas de leche tres veces al día y tan solo una vez la de las secas y la de las novillas.

A día de hoy disponen de 130 hectáreas, unas 100 de alquiler, repartidas en unas 90 fincas a diferentes distancias. Arias reclama que “sería muy necesario poder concentrar alrededor de la granja la producción de forrajes, pero ahora mismo nos es imposible, pues tenemos 500 ha de

► ROTAN CULTIVOS DE HIERBA Y MAÍZ PARA ENSILADO EN 80 HA Y APUESTAN TAMBIÉN POR EL GRANO HÚMEDO

montes comunales alrededor que nos obligan a buscar terrenos lejos”.

Rotan en unas 80 ha hierba y maíz y las restantes permanecen todo el año en pradera permanente. “Procuramos realizar un corte temprano en marzo, otro a finales de abril y ahí ya sembramos el maíz. Estamos en una zona complicada, bastante seca, un año podemos recoger 25.000 kilos por hectárea y otro, 40.000. Normalmente, usamos ciclos cortos e intentamos ensilarlo en septiembre, como muy tarde, para volver a sembrar la hierba tras la recogida”. ►►



serval
Bienestar y rendimientos



**PORQUE NO TODAS LAS
LECHES SON IGUALES**



*Complejo de 3 fuentes naturales
que mejoran el rendimiento y crecimientos*



Extractos de plantas que favorecen el equilibrio de la microbiota.



Oligoelemento indispensable.
Su forma natural permite una mejor biodisponibilidad.



Los prebióticos (MOS) favorecen una mejor regulación de la flora intestinal.



**LECHES
MATERNIZADAS**



www.serval.fr/es



Servicio comercial : 629 64 02 61



Servicio técnico : 656 83 30 80



commercial@serval.fr



Serval España



El 80 % de los animales son inseminados a celo visto

► M. A.: “CON TRES ORDEÑOS SE CONSIGUE UN MAYOR BIENESTAR DE LOS ANIMALES, UN MAYOR CONTROL DEL REBAÑO Y SE AUMENTA EN BUENA MEDIDA LA PRODUCCIÓN”

Tratan de alcanzar un equilibrio entre genómicos y probados, apuestan por el semen sexado para las dos primeras inseminaciones de las novillas y de las vacas adultas que más les interesan y usan el cruce con carne con razas que tengan facilidad de parto.

El 80 % de los animales son inseminados a celo visto y el 20 % de las inseminaciones son celos inducidos con prostaglandinas o dispositivos intravaginales de progesterona.

A la hora de la primera inseminación tienen en cuenta la edad, con un promedio de 12,8 meses, y el tamaño, que tengan alrededor de 400 kg de peso. “La media de inseminaciones por preñez es de 2,3, tanto en vacas como en novillas; el intervalo entre partos es de 420 días y solemos establecer un período de espera voluntario de unos 80 o 90 días, valorando siempre la producción del animal”, detalla.

La media ICO de la granja está en 3.500 y la última calificación morfológica fue de 80,4 puntos.

PRODUCIR A TRES ORDEÑOS

En la actualidad están ordeñando 230 vacas en una sala 2x10 instalada en 2008, cuando construyeron las naves nuevas. “Cierto es –asume Manolo– que esta era una sala pensada para aquel momento, no adaptada al día de hoy”.

Realizan tres turnos de ordeño y, tal y como recuerda Arias, “este cambio fue producto de un capricho, de una decisión inadecuada, pues no estábamos preparados ni teníamos la mano de obra cualificada para afrontar ese reto”. Eso sí, una vez que empezaron con los tres, no se rindieron en ningún momento y “con mucho trabajo y formando al personal” fueron capaces de sacarlo adelante. ►►



Ordeñan tres veces al día en esta sala 2x10

A mayores, apuestan por el grano húmedo de maíz. Compran el grano, lo ensilan en salchichas y le hacen un uso similar al del silo. “Es una buena opción, sobre todo en esta época de incertidumbre en los precios de las materias primas. Tienes que adelantar la inversión, pero luego ya lo tienes ahí y, además, aporta un almidón que se asimila antes”, concreta Manolo.

La gran parte del laboreo que implican las tierras lo contratan a empresas de servicios externas, pues consideran que “no tiene sentido tener un parque de maquinaria en una granja de estas dimensiones para usarlo dos o tres meses al año”.

VACAS FUNCIONALES Y BUENAS PRODUCTORAS

En la SAT Seixas llevan años trabajando en la selección de los toros, ya que la condición morfológica de los animales es importante a la hora de la producción. “Vacas con ubres perfectas, mejores patas y mayor longevidad implican una mejor producción, evidentemente”, declara.

Buscan animales funcionales, con un tamaño medio, buenas producciones y duraderos, y también están pendientes de avances que favorezcan el bienestar animal. Apuestan por limitar la consanguinidad y evitan rasgos de tipo o de salud negativos.

Es el momento de renovar tu maquinaria

Haz tu explotación agrícola más sostenible y digital con el
Plan Renove del Santander.

Te ayudamos con financiación en **condiciones preferentes** para renovar tu maquinaria agrícola e impulsar de nuevo tu negocio.

Infórmate sobre todas las soluciones
que Santander Agro puede ofrecerte.

**Entra en [bancosantander.es](https://www.bancosantander.es)
o acércate a cualquiera de nuestras oficinas.**



Financiación sujeta a previa autorización por parte del Banco.

 **Santander**
Agro



Tienen 500 ha de montes comunales alrededor que los obliga a buscar terrenos lejos para producir sus cultivos

► M. A.: “ES INCOMPENSABLE QUE SE TRATE DE SUSTITUIR UN ALIMENTO COMO ES LA LECHE POR BEBIDAS VEGETALES AZUCARADAS O QUE TENGAMOS QUE COMPRAR ALIMENTOS A MILES DE KM CUANDO TENEMOS LOS TERRENOS Y LOS PODÍAMOS DEDICAR, BIEN ORGANIZADOS, A PRODUCIR”

A pesar de las dificultades, Manolo enumera los beneficios: “Se consigue un mayor bienestar de los animales, tienes un mayor control del rebaño o te permite encalostrar a los animales mejor, porque hay siempre gente en la granja, y se aumenta en buena medida la producción”.

En la sala siempre ordeñan dos trabajadores y las vacas pasan en tres lotes.

Para el secado no están utilizando antibióticos en ningún animal. “Si tienes un rebaño sano y una alimentación de calidad, puedes adelantarte a muchas patologías con la observación del día a día y evitar el uso de antibióticos. Además, es una tranquilidad para que el antibiótico no acabe en el tanque de la leche”, recomienda.

GANAS DE SEGUIR Y ALGUNAS DEMANDAS

De cara al futuro más inmediato ya comenzaron con las obras para la construcción de una nave nueva para juntar a toda la cría, algo que les aportará “un trabajo más cómodo con menos dedicación en tiempo y una mejor calidad de vida”, pero la situa-

ción de incertidumbre actual los obligó a frenar un poco su avance y a valorar poquito a poco cuándo retomar.

Manolo Arias alerta de que llevan meses produciendo por debajo de los costes de producción, “sin que se adopten medidas para solucionarlo, únicamente las promovidas por nosotros mismos”.

“Repercutir mensualmente el incremento de los costes de producción, realizar reuniones semanales entre la Administración, la industria transformadora y las explotaciones ganaderas y apostar por la producción nacional de cereales y forrajes ayudaría a que las ganaderías vivieran y no solo sobrevivieran”, denuncia.

Le cuesta entender las mentiras y especulaciones que se siguen transmitiendo sobre el sector y la gestión de las diferentes administraciones, que no “valoran el constante cierre de ganaderías, con su consecuente merma en la producción de alimentos para los consumidores”. Cree absurdo que se le dé prioridad “a un *hobbie* sobre una legislación eficaz con respecto a la fauna salvaje” y considera increíble que en pleno año

2022 “continuemos produciendo un alimento y que sea la industria la que marque su precio, porque el producto es nuestro”.

En su valoración de la situación actual del sector ganadero también piensa que “es incomprensible que se trate ahora de sustituir un alimento como es la leche por bebidas vegetales azucaradas o que tengamos que comprar alimentos a miles de kilómetros cuando tenemos los terrenos y los podíamos dedicar, bien organizados, a producir”.

Añade: “No evolucionamos, paramos el progreso e incluso retrocedemos. Le pido a la Administración que tome medidas antes de que sea tarde para el campo gallego, tan rico y valorado fuera de nuestras fronteras. Luchamos contra un gigante en una guerra que no nos pertenece”.

Con todo, tiene fe en que esto mejorará. Recuerda a todas aquellas personas que le ayudaron a lo largo de estos casi 30 años de trabajo, de coraje y de lucha en el rural y exige “un respiro, apoyo y ganas de poner al campo gallego en el lugar de honor en el que le corresponde estar”. ■