



KALEKÓI. LALÍN (PONTEVEDRA)



Susana y Álex en su obrador de Lalín

¡Al yogur de siempre, sin artificios, así sabe Kalekói!

Cómo transformar la materia prima no lo tenían muy claro, pero lo que sí sabían Álex Moure y Susana Aguiar era el qué y el dónde: querían montar su propia empresa y tenía que ser en el medio rural. Con estos propósitos se gestó Kalekói, un proyecto de elaboración artesanal de yogures, al que más tarde se sumó la leche pasteurizada, puesto en marcha a finales de 2015 por esta pareja de emprendedores de la comarca del Deza. Desde hace un año están trabajando con leche A2, procedente de la explotación de los padres de Susana.

Corría el año 2014 cuando a Álex Moure y a Susana Aguiar les empezó a dar vueltas en su cabeza la idea de montar un negocio que les permitiera estar cerca de casa. Pongámonos en antecedentes: él es de Dozón y ella de Rodeiro, ambos son ingenieros –Álex de la rama electrónica y Susana de la industrial– y los dos estaban trabajando

en la ciudad. Siempre guiados por ese deseo de volver al rural, pensaron que una opción que se adaptaba a su objetivo era poner en valor la leche de la ganadería de los padres de Susana a través de su transformación. “Ese fue un poco el germen del proyecto”, recuerda Álex.

El siguiente paso fue concretar en qué transformar esa materia prima.

Tenían claro que queso no querían hacer y leche líquida tampoco, así que, después de recorrer varias pequeñas empresas del norte peninsular dedicadas a la elaboración de derivados lácteos de km 0, decidieron apostar por el yogur y, a mediados de diciembre de 2015, salían al mercado con su primera caja para una tienda de Lalín.

“Evidentemente, de hacer yogures no teníamos ni la más mínima idea”, reconoce el emprendedor dezano, por lo que 2015 fue un año intenso de aprendizaje, de puesta en marcha del obrador y de muchas pruebas fallidas hasta conseguir el producto que estaban buscando, “el yogur de siempre, con el que el cliente vuelva a disfrutar de ese sabor que perdió hace años. [...] Esa es la esencia de Kalekói, volver un poco a nuestros orígenes y a los orígenes de lo que siempre fue la leche”, sintetiza.

Kalekói

EL NAMING, PRIMERA INVERSIÓN EMPRESARIAL

"Queríamos un nombre con el que pudiéramos hacer marca y que nos identificara con la tierra", cuenta Álex. Con esas dos premisas llegan a Kalekói, que era como se conocía el noroeste de la península ibérica allá por el año 1.800 a. C., cuando esta zona estaba poblada por tribus celtas, antes de la llegada de los romanos y su transformación en Gallaecia. "¿Qué nombre más de la tierra que Kalekói! Además nos pareció una palabra que tiene gancho. Lo que nosotros buscábamos es que la gente llegue a una tienda o a un restaurante y pida un Kalekói, que no pida un yogur y, poco a poco, lo estamos consiguiendo", agrega.

► "NUESTRA GRAN DIFERENCIACIÓN ESTÁ EN TENER ESA MATERIA PRIMA Y SER CAPACES DE TRANSFORMARLA LO MÁS RÁPIDO POSIBLE PARA SACARLA AL MERCADO"

LA CLAVE ESTÁ EN LA MATERIA PRIMA

Previo al inicio de la transformación en Kalekói fue el trabajo en la ganadería para conseguir una leche que cumpliera unas características concretas para lograr unos yogures sabrosos y de calidad y que fuera lo más homogénea posible a lo largo del año. "Si la materia prima falla, por mucho que después tú quieras enmendar, va a ser muy difícil o imposible, por eso necesitas que la leche esté ya en el punto, por así decirlo", explica. De ahí la ventaja de tener ese control de la alimentación de las vacas y demás procesos que ocurren en la granja. "Nosotros lo que hacemos es traer la leche siempre acabada de ordeñar y, como somos pequeños, nuestra gran diferenciación está en tener esa materia prima y ser capaces de transformarla lo más rápido posible para sacarla al mercado", añade.

Sin embargo, como buenos emprendedores que son, a Álex y a Susana tampoco se les olvida la importancia del *packaging* que acompaña el producto. Saben que es una carta más de presentación y en él ponen todo su esfuerzo. "Tenemos que intentar que se diferencie, llamar la atención del cliente final para que lo pruebe y ya luego él decidirá si le gusta o no. Esa es nuestra estrategia", asegura él. ►



Schäffer

Alta Calidad Alemana Asegurada!



NOVEDAD
CAZO
DISTRIBUIDOR
FORRAJE

SIEPLO®
FEEDING SYSTEMS OF THE FUTURE



NOVEDAD
CAZO UNIFEED



Westermann
Reinigungstechnik



Tel. (+34) 985 634 238

Comercial: info@fondrigomaquinaria.com

Recambios-Asistencia: servicio@fondrigomaquinaria.com

www.fondrigomaquinaria.com

INTRODUCCIÓN EN EL MERCADO

“Cuando empezamos nuestro proyecto, la dificultad más grande estaba en hacer el yogur, pero, una vez elaborado y en su *packaging*, la dificultad está en salir fuera y venderlo”, reflexiona.

La aparición de los yogures Kalekói en el mercado se inició en pequeñas tiendas de alimentación de Lalín y alrededores, donde hacían las entregas directamente. “Estábamos menos preparados y teníamos miedo a fallar, así que fuimos poco a poco e intentando tener siempre el *feedback* del cliente”, relata. Al cabo de unos meses, aparte de ir comprobando que el yogur gustaba entre quienes lo probaban, su sorpresa fue que los clientes empezaron a interesarse por la materia prima con la que estaba elaborado. ¡Si el yogur estaba tan delicioso, la leche también tenía que estarlo! Ante esta demanda decidieron adecuar el obrador y empezar a comercializar leche pasteurizada.

Una vez lograda una cierta penetración en ese radio más próximo, dieron el paso a otros núcleos de población como Santiago de Ourense. En ese momento incluso les llegó la oferta de alguna cadena de distribución interesada en sus yogures, pero, conscientes de que el proyecto aún estaba en una fase muy prematura, prefirieron decirles que no.

A la puerta que sí tocaron desde el principio fue a la de la restauración, un segmento que rápidamente se convirtió en uno de los principales para la colocación de sus productos. “El *feedback* que te ofrecían, sobre todo en los primeros tiempos, era muy importante y, en general, siempre fue muy positivo lo que nos transmitían; así íbamos viendo que la línea que estábamos siguiendo era la adecuada”, rememora.

Prueba de eso es que entre sus clientes se encuentran algunos establecimientos con estrellas Michelin, como Casa Solla, Culler de Pau o el restaurante Nova de Ourense. Así recuerda Álex su experiencia con Casa Solla: “Entré para ofrecerles el yogur y, sobre todo, que me dijese qué les parecía. Pasados unos días recuerdo que nos llamaron y nos dijeron que les había gustado y que les podía encajar. Que se lo lleves a alguien que



Variedades innovadoras de Kalekói



trabaja con productos de primera calidad y que te diga que realmente sí ha apreciado una diferencia... ¡fue un subidón!”.

Pese al *feedback* directo que les ofrecía la distribución propia, con el paso del tiempo tuvieron que externalizarla. “Una vez que empiezas a coger cierto volumen es muy complicado hacer el producto, comercializarlo y transportarlo, así que intentas buscar los mecanismos para que al cliente le llegue en las mejores condiciones y que tú puedas estar enfocado en otras cosas”, manifiesta.

Otro medio por el que apostaron decididamente para darse a conocer fue la participación en ferias de Galicia y no solo de Galicia, como

► “CUANDO EMPEZAMOS NUESTRO PROYECTO, LA DIFICULTAD MÁS GRANDE ESTABA EN HACER EL YOGUR, PERO, UNA VEZ ELABORADO Y EN SU *PACKAGING*, LA DIFICULTAD ESTÁ EN SALIR FUERA Y VENDERLO”

el Salón Gourmets de Madrid o Alimentaria de Barcelona. “Ahí te encuentras con compradores de más envergadura y siempre surgen proyectos que te hacen mejorar y ser uno poco más competitivo”, asegura el empresario dezano.

El año 2020, marcado por la crisis sanitaria de la COVID-19, supuso un cambio de rumbo en su estrategia de comercialización debido al gran daño que la pandemia está causando al conjunto de la hostelería. Conscientes de que esta circunstancia también los acabaría arrastrando a ellos al depender en gran medida de este sector, Susana y Álex deciden enfocar sus esfuerzos hacia las grandes superficies de alimentación. “Necesitábamos coger más peso en la distribución, era una salida para poder sobrevivir y, si bien era un trabajo que ya veníamos haciendo desde atrás, quizás en 2020 nos esforzamos más en poder llegar ahí e irnos asentando en este ámbito”, sostiene.

Esta situación de inestabilidad también les está afectando a la hora de planificar la cantidad de leche a pasteurizar, pues, al tratarse de un producto con una vida útil corta, los clientes piden muy al día ante el miedo a tener que cerrar. ►►

Las auténticas vacas que recortan los costes

Los países nórdicos tienen el menor uso de antibióticos del mundo, y son líderes en producción de leche. Nuestros toros tienen excelentes rasgos de salud y altas producciones. Una eficaz herramienta para tu día a día.



VIKINGGENETICS^R

seleccionando para lo que realmente importa

Global Genetics

C/Londres, 29-A
28232 Las Rozas
MADRID

Tel: 91 637 34 78
global@globalgenetics.es
www.vikinggenetics.com

Global Genetics Galicia: 619 760 916

Variedades clásicas de Kalekói



► SUSANA Y ÁLEX FUERON PIONEROS EN GALICIA EN LA ELABORACIÓN DE YOGURES CON LECHE A2

APUESTA POR LA LECHE A2

Desde hace algo más de un año, una parte de los yogures Kalekói se elabora con leche A2, una leche que numerosos estudios recientes definen como más digestiva y más beneficiosa para la salud. Esta leche procede de vacas con genotipo A2A2, las cuales producen una proteína que es la betacaseína A2, en vez de la más habitual A1. Originariamente, todas las vacas producían betacaseína A2, pero en algún momento de la historia se produjo una mutación genética y la mayoría pasaron a producir betacaseína A1.

Después de investigar sobre los beneficios de esta leche, la pareja dezan decidió analizar los animales de la ganadería para saber cuántos eran A2A2 y qué posibilidades tenían de iniciar esa línea de trabajo. Una vez concluido el proceso, del que hablaremos más adelante, y segregada la leche A2 de la A1, empezaron a hacer pruebas para ver cuáles eran las diferencias. “La forma de fermentar es un poco distinta, al igual que el sabor, que también varía algo, pero lo que sí percibimos es que tiene muchos beneficios”, defiende Álex. “Ya se nos dio el caso de clientes a los que les diagnosticaron intolerancia y a los que esta leche no les hizo daño; entonces, probablemente, el problema que tenían era con la betacaseína A1 y no con la lactosa”, añade.

Susana y Álex fueron pioneros en Galicia en la elaboración de yogures con leche A2, por lo que para ellos no deja de ser una ventaja competitiva. No obstante, Álex aprecia mucho desconocimiento al respeto entre los consumidores: “Esto va a ser un trabajo de mucho tiempo y de concienciación para que el cliente final sepa realmente que es la leche A2, porque esto no es una acción de *marketing*, es salud, es una leche que sienta mejor; entonces, tendremos que irlo transmitiendo poco a poco para que el consumidor la vaya demandando, igual que demandan otro tipo de productos”.

GAMA DE PRODUCTO, PERFIL DEL CONSUMIDOR Y PUNTOS DE VENTA

Los yogures Kalekói se dividen en dos gamas, una clásica, donde se enmarca el natural, el de fresa y el de manzana y naranja, y otra más innovadora y orientada a la hostelería, que integra variedades en las que el yogur se combina con mermelada artesana de arándanos, castañas o fresas con chocolate, entre otras. Cabe destacar que los yogures Kalekói se elaboran únicamente a base de leche pasteurizada y fermentos lácticos, sin la añadidura de nata, leche en polvo, aromas ni colorantes artificiales en ningún caso.

Hace un tiempo valoraron la posibilidad de sacar alguna opción desnatada o semidesnatada pero, por el momento, este proyecto ha quedado en pausa debido a que, “como no le añadimos nata, ni leche en polvo ni ningún otro proceso al yogur, si tú le sacas la materia grasa a la leche pierdes mucha consistencia”, aclara Álex. En el caso de la leche, “ocurre que los matices de sabor se adhieren mucho a la materia grasa y lo que nos valora

INVERSIÓN INICIAL, DIFICULTADES Y APOYOS

Esta pareja de emprendedores tuvo claro desde el inicio cómo debían actuar para que su proyecto tuviese unas bases sólidas. Por ello, primeramente acudieron a las administraciones públicas para ver qué condiciones sanitarias, industriales, económicas, etc. se precisaban para poner en marcha una empresa de transformación de leche. “Al final, los requisitos que debe cumplir un obrador son muy similares a los de una gran industria láctea, solo que a pequeña escala, pero necesitas los mismos permisos, la misma trazabilidad... Y lo que no queríamos era ir haciendo y luego preguntar si lo que habíamos hecho estaba bien, así que nos asesoramos con gente que controlaba y así fue más fácil. Incluso preparamos un plan de negocio tutorizado por el Igape para ver qué recorrido podría tener”, explica Álex.

La inversión inicial ascendió a 250.000 euros, que salieron de la suma de recursos propios, de familiares y de amigos y de una subvención de la Consellería del Medio Rural. “La ayuda que tienes está muy bien. Siempre nos quejamos de que todo es poco, pero la verdad es que es un empujón, porque, si no, probablemente en vez de empezar con 250.000 empezaríamos con la mitad y con la mitad, a lo mejor, no seríamos capaces de empezar. En ese momento, las ayudas son clave”, reflexiona.

Cuentan los impulsores de Kalekói que una de las dificultades con las que se encontraron en esos inicios fue la de adquirir la maquinaria adecuada para hacer pequeñas elaboraciones, ya que los proveedores de este tipo de equipos están muy enfocados a las grandes industrias lácteas.

el cliente es que la leche tiene que saber a leche, de ahí un poco la idea de tirar por los enteros”.

Sus propuestas se dirigen a un tipo de consumidor que “busca un producto km 0, que tenga el sabor de siempre” y que tiende a querer saber un poco más sobre lo que está adquiriendo. En este sentido, en Kalekói ofrecen un ciclo cerrado de producción, que comienza con la alimentación y el cuidado de las vacas y termina con el producto envasado y colocado en el mercado. “Nuestro gran diferencial es ese, la leche viene de nuestra ganadería, se transforma en nuestro obrador y la comercializamos nosotros”, mantiene.

Actualmente están presentes en Gadi, Eroski y El Corte Inglés, así como en otros establecimientos de alimentación más pequeños a los que llegan a través de distribuidores. Además, cuentan con una tienda propia en el mercado de la Plaza de Lugo de A Coruña. “La idea era que nos diese un poco de presencia y nos ayudase a reforzar nuestra identidad”, expresa. ►►

Biocélula higienizadora: la alternativa real a la arena

NOVEDAD

CALIDAD CONSTANTE

El sistema de control electrónico de la biocélula **asegura la higienización** del material a través de un proceso de pasteurización.



AHORRO FINANCIERO

El ahorro obtenido **al reciclar y aprovechar** la parte sólida del purín frente a la utilización de los materiales tradicionales de encamado (arena, paja, serrín, etc), permite amortizar los gastos de inversión en pocos años.



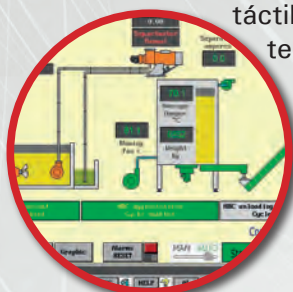
VACAS SALUDABLES

El material resultante es **muy confortable** y con una baja carga bacteriana consiguiéndose un elevado nivel de cow confort.



FÁCIL DE UTILIZAR

La maquina es **fácil de utilizar** gracias a su sencillo sistema de control a través de la pantalla táctil, ordenador o teléfono móvil.



NUEVO MODELO HCB250 PARA GRANJAS PEQUEÑAS (hasta 250 vacas)

Ya son varias las explotaciones que han confiado su gestión de purines a nuestro sistema de biohigienización

- 3 instalaciones en funcionamiento
- 3 instalaciones en construcción

GESTIÓN MEJORADA Y ECONÓMICA DEL PURÍN

La cantidad de purín que se maneja, se ve reducida debido a que se eliminan los materiales tradicionales empleados por las camas. Se facilita el cumplimiento de las nuevas normativas medioambientales.

NO ES NECESARIO UN ALMACÉN

El material higienizado es producido diariamente para su inmediata aplicación en las camas.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ▣ 4 modelos: nos adaptamos a diferentes tamaños de granja.
- ▣ Producción: hasta 20 Tn/día de sólido higienizado.
- ▣ Higienización: se garantiza la pasteurización (1 hora a 70°C).
- ▣ Secado: entre un 40-55% de materia seca (mediante el ajuste HRT).
- ▣ Bajo consumo de energía. Consumo máximo 6,5kW.

etxeholz

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO
DE NAVES GANADERAS

JOURDAIN
Nº1 MUNDIAL DEL TUBULAR PARA BOVINOS

LA BUVETTE
El especialista en bebederos

animat

CRI-MAN
PROFESSIONALS AT WORK



Proceso de envasado en el obrador

► LA RESTAURACIÓN SE CONVIRTIÓ EN UN SEGMENTO PRINCIPAL PARA LA COLOCACIÓN DE SUS PRODUCTOS

AVALADOS POR EL SELLO GALEGA 100%

En todos los envases Kalekói figura la marca Galega 100%, que asegura unos altos estándares de calidad higiénico-sanitaria de la materia prima (bacteriología, recuento celular...) y la trazabilidad total del producto. “Que tú compres un yogur y con ese lote poder saber qué día se ordeñó esa leche, qué calidades tenía y demás, realmente es una garantía y creemos que es importante”, manifiesta.

Una de las ventajas que les ofrece este sello es a la hora de negociar con las cadenas de distribución: “Esta certificación siempre te va a ayudar, porque estás ofreciendo un producto que tiene un control añadido, por así decirlo”. Con todo, también cree que existe bastante desconocimiento de esta marca de calidad entre los consumidores, de ahí que solo una parte la valore realmente. Reconoce que para ellos contar con esta certificación supone “un esfuerzo” que les gustaría ver más recompensado; aun así, valora la labor de divulgación que se está haciendo desde la Consellería del Medio Rural.

VOLUMEN DE PRODUCCIÓN Y EMPLEO

La plantilla de Kalekói está integrada por Susana, Álex y tres empleados más que se fueron incorporando a medida que la empresa se

fue consolidando y el volumen de producción fue en aumento. “Somos un equipo multidisciplinar, todos sabemos hacer un poco de todo, que, al final, es lo que necesitamos”, señala. Entre los cinco se encargan de la fabricación –están transformando unas cuarenta toneladas de leche al mes–, el envasado, la preparación de los envíos y la comercialización. La distribución la fueron abandonando paulatinamente para centrarse en otros aspectos no menos importantes, como el desarrollo de nuevas elaboraciones y la búsqueda de nuevos proveedores y clientes para continuar asentándose en el mercado.

METAS DE FUTURO EN KALEKÓI

Aunque por momentos piensan que embarcarse en esta aventura fue una auténtica locura, la pareja de empresarios se siente satisfecha al comprobar que, poco a poco, su marca se va haciendo un hueco en el mercado. “Como ya dijimos, nosotros vamos a un nicho de clientes que valoran un producto de ciclo cerrado y en ese segmento nos queremos seguir afianzando. Ojalá en los próximos meses y años podamos ser conocidos en lo que es el noroeste de la península ibérica, hacernos un poquito fuertes, por así decirlo, pero siempre en nuestra escala”, declara el dezano.



RECONOCIMIENTOS AL BUEN HACER

Cumplidos cinco años desde que Kalekói echó a andar, son ya numerosos los galardones que Susana y Álex han recibido por su proyecto. Uno de esos reconocimientos fue el primer premio en el Concurso de Proyectos Empresariales Semente de Monforte en 2016, cuando apenas superaban los tres meses de vida. “Para nada contábamos con él. Aun así, preparamos un poco nuestra presentación y, como sabíamos que era imposible que ganáramos, pues nos debió de salir muy bien y, al final, nos dieron el primer premio y fue un subidón, porque al día siguiente salimos en la prensa de Galicia y después mucha gente nos felicitó y se interesó por nuestro producto, a ver si lo podían trabajar y demás, entonces fue muy importante”, cuenta él.

Ese mismo año recibieron el Premio Joven Empresario de Galicia otorgado por AJE Galicia, que también los empujó a seguir, a confiar en su proyecto y a pensar que algo debían de estar haciendo bien. “Nosotros le ponemos todo el empeño y que te lo reconozcan pues sí que gusta. Además, después siempre aparecen esas opciones de salir en los medios de comunicación, que es la forma de ir dándonos a conocer, porque nosotros somos una empresa muy pequeña y nuestros recursos de marketing son limitados, así que todo lo que pueda ir surgiendo de estos eventos para nosotros es muy bueno”, afirma.

Otros galardones:

- Premio Emprendimiento de la II Junta Empresarial AEDEZA (2016)
- Premio Cantábrico Excelente 2017 en la categoría de Calidad Alimentaria
- Premio Doña Maruja Gutiérrez en la categoría Empresaria Innovadora (2018)
- Premio a la potenciación de productos gallegos en los XXV Premios de la Gastronomía de Galicia (2019)

En este sentido, sus objetivos son dos: llegar a hacer el cien por cien de sus elaboraciones con leche A2 y sacar nuevas variedades que les permitan ofrecer al consumidor un abanico más amplio de posibilidades y que Kalekói tenga cada vez más presencia en los lineales de supermercados y otras tiendas de alimentación. ►►

SISTEMA DE GESTIÓN DE PURINES

BouMatic

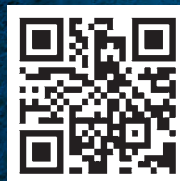
La eficacia de la vanguardia

Flushing

Este sistema automático permite ahorrar tiempo para limpiar la zona de la sala de espera y los pasillos de salida sin necesidad de un operario.



Arrobaderas

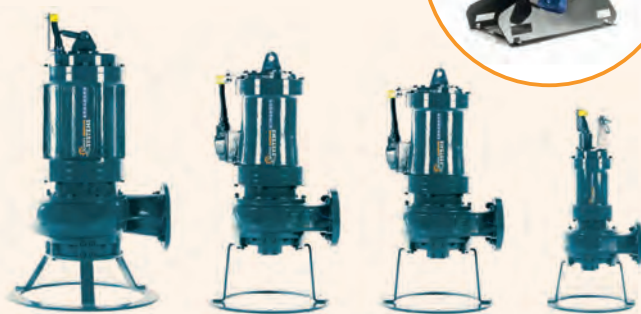


Agitadores

Con turbina (LM4000) y bomba sumergida (LMH-T). Materiales resistentes de mínimo mantenimiento. Brazos hidráulicos para regular la profundidad, motor rotativo (360º), fácil acceso para el engrasado, válvulas hidráulicas de apertura y cierre. Tuberías de descarga de 150mm y 200mm.



Separadores



Higienizador de compost



GRUPANOR CERCAMPO S.A.

C/Azúfre, 4 • 28850 Torrejón de Ardoz (MADRID)
Tlf.: 91 656 17 48 • Móv.: 609 227 617
pedrojdiaz@grupacer.com • www.grupacer.com



Pol.Industrial Pedrapartida, parcela 17, 15316 Coirós • Tlf: 981.77.45.00
Rúa da Feira 13, 15680 Ordes • Tlf: 981.68.21.95 • E-mail: frior@frior.com



BANDA SC. RODEIRO (PONTEVEDRA)



De izquierda a derecha, Susana, Filo, Suso y Álex

Localización de la ganadería: Agrosagro (Carboentes, Rodeiro)
Propietarios: Jesús Aguiar Conde y Filomena Carral Dabouza
N.º total de animales: 103
Vacas en ordeño: 56
Media de producción: 35 litros/vaca/día
Porcentaje de grasa: 3,80 %
Porcentaje de proteína: 3,25 %
RCS: < 100.000 cél./ml
Bacteriología: < 10.000 ufc/ml
ICO: 2.760 puntos
Calificación morfológica: 80 puntos
Superficie agrícola: 25 ha
Producción anual de leche: 600 t
Leche transformada en Kalekói en el último año: 480 t

El rebaño actual asciende a 103 ejemplares, de los que 56 son vacas en ordeño; de su mantenimiento se ocupan Suso y Filo con la ayuda de un empleado. La producción media es de 35 litros, con un 3,80 % de grasa y un 3,25 % de proteína. El recuento celular se mantiene por debajo de las 100.000 cél./ml y la bacteriología, por debajo de 10.000 ufc/ml.

La puesta en marcha de Kalekói vino a alterar un poco la manera que tenían de hacer las cosas. “El trabajo aquí empezó un poco antes, ya que fue necesario hacer unos ajustes para conseguir una leche lo

► CON LA PUESTA EN MARCHA DE KALEKÓI SE PRODUJO UN REEQUILIBRIO EN LA COMPOSICIÓN DE LA RACIÓN Y SE POTENCIÓ LA UTILIZACIÓN DE FORRAJES PROPIOS

más homogénea posible a lo largo del año”, señala Álex. Esos ajustes tuvieron que ver, sobre todo, con la alimentación y la selección genética del ganado. ►►

CONOCEMOS LA GANADERÍA BANDA

Como ya adelantábamos al inicio, la leche con la que se elaboran los yogures Kalekói procede de la explotación de los padres de Susana, situada en el ayuntamiento de Rodeiro, limítrofe al de Lalín, donde tienen el obrador.

Jesús Aguiar y Filomena Carral (en adelante Suso y Filo) llevan al frente de esta ganadería cerca de treinta años. Su fundación se remonta a 1975, cuando los abuelos de Susana retornan de la emigración en Francia y compran unas tierras y sus primeros animales.



En primer plano, lote de vacas A2A2

SIN MOSCAS

La solución definitiva y más eficaz contra las moscas



MASTERFLY® BAIT

- 📦 Resultados más **rápidos**
- 📦 Eficacia **HASTA 8 MESES**
- 📦 **Insecticida** en polvo





Ordeñan en esta sala de 2x3 puntos



Cubículos de colchoneta y suelo emparrillado

ADHESIÓN AL PRAN

Hace cosa de un año, la ganadería de Kalekói se adhirió al Plan Nacional frente a la Resistencia a Antibióticos (PRAN) con el compromiso de reducir la utilización de estos medicamentos y hacer un uso más eficaz de ellos. En esta línea, apuestan por la vacunación contra la mastitis y por el secado selectivo.

► CUANDO DECIDIERON INICIAR EL PROYECTO DE LECHE A2 TUVIERON QUE SACAR MUESTRAS DEL ADN DE TODAS LAS VACAS PARA CONOCER QUÉ PORCENTAJE DE A2A2 HABÍA Y SEPARARLAS DEL RESTO

INSTALACIONES Y MANEJO DEL GANADO

La nave en la que guardan los animales fue construida en 1993, año en el que Suso y Filo toman las riendas de la explotación. Cuentan que fue una de las primeras estabulaciones libres de la zona, así como también de las primeras en contar con sala de ordeño, una espina de pescado de 2x3 puntos con medidores volumétricos en la que aún siguen ordeñando en la actualidad.

Su apuesta por la leche A2 los ha llevado a trabajar con dos lotes de producción independientes. Por una parte tienen las vacas portadoras del genotipo A2A2 y, por otra, las portadoras del genotipo A1A2 o del A1A1. Su intención es llegar a tener todas las hembras A2A2; sin embargo, al tratarse de un proceso genético, la transición es lenta, así que, por ahora, lo que hacen es ordeñar primero el lote de las A2A2, cuya leche A2 va para un tanque diferente del que almacenan la leche A1, procedente del otro lote, que ordeñan a continuación. “Es un trabajo laborioso, se duplican los procesos, los ordeños se hacen más largos y hay que manejar más los animales, pero es la forma más rápida de poder tener la leche A2 separada”. Los ordeños los hacen a las siete de la mañana y de la tarde y les lleva unas dos horas de cada vez. ►►

ALIMENTACIÓN

Respecto a la alimentación, se produjo un reequilibrio en la composición de la ración, se potenció la utilización de forrajes propios y se realizó algún cambio en el manejo para que los animales recibiesen los alimentos en las mejores condiciones posibles.

Actualmente, la mayor parte de los forrajes que consumen sus vacas son producidos en tierras propias o de vecinos de la zona. Tan solo la alfalfa es adquirida en el mercado. Especial atención ponen a la elaboración de los ensilados, pues saben que de su calidad van a depender el valor nutritivo de la mezcla y la calidad de la leche.

“También hubo que dejar de utilizar algún alimento, porque en ciertas épocas del año se disparaban la grasa o la proteína o caían a valores muy bajos. Una vez que tuvimos la

receta un poco más estabilizada fue más fácil, pero, aun así, estamos muy encima de la ración, porque nuestra clave está en lo que sale de aquí”, recalca.

Así, la ración de las vacas de leche está compuesta por 19 kg de silo de pradera, 22 kg de silo de maíz, 2 kg de alfalfa, 11 kg de concentrado y 15 g de corrector. “La hacemos con un carro propio autopropulsado una vez al día. En épocas de más calor incluso se hace dos veces porque, al igual que en Kalekói necesitamos la leche muy fresca y procesarla lo antes posible, los animales también necesitan una alimentación lo más fresca posible”, afirma.

Asimismo, la ración de las secas y la cría a partir de los seis meses incluye silo de hierba y hierba seca al 50 % y un complemento de 2 kg de pienso.

MilkTaxi 4.0



**Nuevas herramientas
de soporte más
inteligentes**



**Detección inalámbrica
para cada puesto**



Cálculo de toma para cada puesto



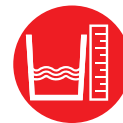
Medición precisa de la materia seca de la leche entera



Cálculo de cantidad agua /sustituto de leche



Función de estadísticas



Pantalla digital de nivel de llenado

Delegado

Miguel Sá: 00351919028774

www.holm-laue.com



Holm & Laue

Cosmolabor: +351 964 139 487 • Luciano Fernández: 0034 626 983 049 • Frior 981774500 • Jesmi: 0034 677 72 96 30
Alberto Disega: 0034 670 286 215 • Albaitaritz: 0034 948 50 03 43 • Trivic: 0034 938 86 62 99



Lote de novillas adultas y vacas secas

► EN LAS 25 HECTÁREAS QUE TIENEN EN PROPIEDAD SIEMBRAN HIERBA, QUE TANTO ENSILAN COMO RECOGEN EN SECO

Las vacas de leche, las secas y re-cría a partir de los seis meses descansan en cubículos de colchoneta, que limpian y cubren con cal dos veces al día. El suelo es de parrilla y la limpieza la hacen de forma manual.

En cuanto al manejo de la re-cría, los recién nacidos los tienen en boxes individuales 15 días y luego los agrupan por parejas o de tres en tres. Las terneras las destetan a los dos meses y, desde ese momento, las alimentan con pienso y hierba seca hasta los seis meses, que es cuando se juntan con las adultas y empiezan a ingerir su ración *unifeed*.

Las secas y las novillas tienen acceso libre a un patio exterior y las vacas en lactación también pueden salir a una finca alrededor de la nave en los meses de primavera y verano.



La leche A2 se almacena en un tanque independiente al del resto de la leche

BASE TERRITORIAL Y LABORES AGRÍCOLAS

En las 25 hectáreas que tienen en propiedad siembran hierba, que tanto ensilan como recogen en seco. El maíz, en cambio, optan por comprárselo a un vecino debido a los continuos ataques del jabalí, que les impiden sacar rentabilidad a este cultivo. Suelen comprarle unas 500 t/año, de cuyo ensilado sí se encargan ellos con la ayuda de la cooperativa O Rodo, de Rodeiro, que les facilita la picadora y el resto de las máquinas necesarias para que el trabajo se realice en las mejores condiciones.

“Esperamos a que los forrajes estén en su punto y después intentamos

recogerlos lo más limpios posible, porque de la calidad de los silos y de la alimentación va a depender la calidad y el sabor de la leche; por eso es muy importante cuidar el silo siempre y, sobre todo, esos días: compactarlo lo suficiente para que no quede aire y después taponarlo bien para que se conserve a lo largo de todo el año. Posteriormente, en el manejo diario le limpiamos la parte frontal para evitar que crezcan hongos y demás. Es la base primordial de la alimentación”, asevera Álex.

Del resto de las labores agrícolas (preparación de las tierras, abonado, siembra...) se encargan ellos al disponer de todos los equipos necesarios. ►►



INDUSAGRI

Selección Natural



Polígono Industrial Matela I
Parcela 17, 27150 Otero De Rey, Lugo.
TLF: 982 209 681 | FAX: 982 207 204

www.indusagri.es
indusagri@indusagri.es



Pareja de terneras lactantes



Silos de hierba y de maíz

► ESTÁN PRODUCIENDO ALREDEDOR DE UNAS SEISCIENTAS TONELADAS DE LECHE AL AÑO, DE LAS QUE UN 80 % YA TRANSFORMAN EN KALEKÓI



GENÉTICA Y REPRODUCCIÓN

La búsqueda de leche A2 para la elaboración de sus productos implica que la selección genética la hagan siempre con toros A2A2, pero, ¿cómo se garantiza que la descendencia también es A2A2? A través del análisis del ADN de los animales.

De hecho, cuando decidieron iniciar este proyecto tuvieron que sacar muestras del ADN de todas las vacas para conocer qué porcentaje de A2A2 había y separarlas del resto. Una vez hecha esta primera segregación, también fue necesario analizar la leche de cada lote para corroborar que en el tanque de A2 no había presencia de A1. Esas muestras fueron enviadas a un laboratorio de Barcelona que, según afirma Álex, fue el único de España donde consiguieron que les realizaran esos estudios genéticos y les certificaran los resultados.

No obstante, desde hace unos meses estas analíticas ya se hacen en Galicia, concretamente en Xenética Fontao, a donde ya mandaron muestras de sangre de las últimas novillas nacidas en la granja. De este modo el proceso se simplifica, pues de la gestión se encarga Africor Pontevedra,

y también les resulta más económico. “En los primeros análisis teníamos alrededor de un 40 % de vacas A2A2; ahora, como ya estamos analizando a sus hijas, el porcentaje de esas novillas ya anda en un 60-70 %, pero la media del rebaño aún continúa creciendo desde ese 40 % hacia arriba”.

Fuera de este criterio básico de que el toro sea A2A2, otros rasgos en los que se fijan a la hora de seleccionar son las patas, las ubres y, en general, una buena morfología que garantice la durabilidad de las vacas. Con todo, a partir del cuarto parto, o del quinto en casos excepcionales, suelen deshacerse de ellas para mantener las células somáticas a raya. Por eso, tanto para hembras que ya alcanzaron la cuarta lactación como para aquellas que son A1A1 emplean semen de razas cárnicas. Para el resto se decantan por toros Holstein y, en el caso de las novillas, utilizan siempre semen sexado. La mayor parte de los seminales son genómicos.

A las novillas, la primera inseminación se la practican alrededor de los

15 meses. La media de IA/preñez de los animales jóvenes es de 1,1, mientras que la de las vacas asciende a 2,5. En el caso de estas últimas, el período de espera voluntario tras el parto es de 70 días y el intervalo parto-parto asciende a 451 días, de acuerdo con los últimos datos de Control Lechero. La detección de celos es visual.

HACIA EL CIEN POR CIEN DE TRANSFORMACIÓN

En esta ganadería pontevedresa están produciendo alrededor de unas seiscientas toneladas de leche al año, de las que un 80 % ya transforman en Kalekói. El excedente se lo venden la Industrias Lácteas Asturianas (Reny Picot), que les hace una recogida en días alternos.

Su deseo es poder llegar a transformar el cien por cien de la materia prima que producen y que toda la leche sea A2. Eso sí, a corto y a medio plazo no valoran crecer en número de animales, sino mantener su identidad y sus cualidades diferenciadoras. Más adelante, quién sabe lo que les deparará el futuro... “Todo a su debido tiempo”, concluye Álex. ■