

Vivir 21/03/2010

## El sueño de un pionero

Alfonso Pérez-Andújar pone en marcha en el Valle de Manzanedo una empresa biosostenible que fabricará el primer queso tierno de cabra con certificación ecológica

R. Pérez Barredo / Rioseco

Alfonso Pérez-Andújar tiene algo de aquellos personajes de John Ford, y no por el sombrero de cowboy con el que se protege del frío. Se podría decir que una vez huyó de un presente que no le gustaba y, como un pionero, se fue a buscar nuevos horizontes, tierra desconocida. Alfonso tenía un sueño. Y ahora está a punto de cumplirlo en compañía de su hijo, también llamado Alfonso. No será en el salvaje oeste americano, sino en el Valle de Manzanedo, uno de los más hermosos de la provincia pero también de los más castigados por la despoblación. Allí, en el corazón agreste de esta comarca, junto a las ruinas del monasterio de Rioseco, existe una finca muy peculiar, un 'rancho' con ganado que es el sueño de Alfonso. El lugar lleva el hermoso nombre de Fuente Humorera y hasta hace no demasiado era un pueblo abandonado más. Pues bien: allí va a comenzar a fabricarse el primer queso tierno de cabra de España con certificación ecológica y bajo la filosofía y el concepto de empresa biosostenible.

«El campo siempre fue mi afición», asegura Alfonso mientras camina con paso lento por sus vastos dominios. La mañana es fría y el valle está en silencio. Todavía hay nieve en las cumbres. Viajero curioso, amante de la naturaleza salvaje y espíritu emprendedor, hace ocho años decidió adquirir 850 hectáreas en este solitario rincón del norte burgalés. Después de más de veinte años en la empresa láctea

familiar, a este ingeniero agrónomo le empezaron a asaltar dudas sobre los sistemas de producción del sector, su impacto en la naturaleza y el futuro de sus productos en el mercado. «El siglo XIX fue el de la revolución industrial; el XX, el del desmadre de esa revolución; y en este siglo XXI estamos viendo que hay modelos que no valen», explica.

Así que, afirma, había que crear un nuevo estilo. «Hay un concepto en el que hay mucha gente trabajando en Estados Unidos, que es el de la sostenibilidad en términos empresariales. Y esto que estamos haciendo aquí es el germen de una empresa no sólo sostenible, sino ecosostenible, es decir, sostenible económicamente, con el medioambiente y sin utilizar nada de química. Todo son productos naturales. Y utilizamos nuestra propia energía y reciclamos nuestra propia basura». Tras cinco años de intenso trabajo, de farragosos procesos administrativos y de conseguir importar del extranjero la más puntera tecnología invirtiendo una millonada, este mes comenzará a producirse el queso Santa Gadea.

No ha sido tarea fácil para Alfonso contar con las máquinas más modernas (que cuenta con la certificación FDA, la más alta y exigente en la industria alimentaria), ya que los proveedores de esta avanzada tecnología sólo trabajan para las grandes firmas lácteas del mercado. Sin embargo, él apostó por que así fuera, aunque eso le haya acarreado retrasos y preocupaciones. Ha merecido la pena, porque ha conseguido tecnología de Estados Unidos, Portugal, España, Francia e Italia. «Para competir con Francia, por ejemplo, tienes que hacer productos de muy buena calidad. Y creo que lo podemos conseguir. Esto no es una revolución, sino la demostración de que se pueden hacer cosas diferentes». Además, esta revolucionaria empresa ha dado trabajo a otras quince personas, y es posible que, una vez comience la producción, sean necesarias cuatro o cinco más.

Más de 1.000 cabras alpinas francesas (la idea de este empresario es tener hasta 1.300), son el primer eslabón de la cadena. Son cuidadas con mimo en un impresionante y pulcro establo, que sorprende porque apenas huele a ganado, y convenientemente ordeñadas. El queso no se hace allí mismo, sino en una nave independiente que garantiza unas condiciones higiénicas sólo comparables con las que poseen las grandes industrias lácteas, ya que el aire se inyecta filtrado desde el exterior con una sobrepresión que lo mantiene en constante movimiento unidireccional.

Cada parte de este delicado proceso -condiciones de temperatura y humedad-, apunta Alfonso, es controlado por un ordenador, ya que la precisión es imprescindible para este tipo de queso. Santa Gadea comercializará dos líneas diferentes: uno de los quesos será del estilo del Camembert y el otro estilo Crottin. También tendrá dos tamaños distintos, 100 y 80 gramos. La idea del empresario es que se produzcan 500 kilos de queso diarios. No se venderán, dice, en grandes superficies, sino en tiendas delicatessen, donde se valore el producto y al consumidor no le cueste pagar un poco más por ello.

«Las cosas tienen que valer lo que valen. Y si este queso cuesta más que otro no es por un capricho mío,



Alfonso hijo, con uno de sus mimados animales.  
Jesús Javier Matías



Alfonso padre y Alfonso hijo, en el interior de la nave.  
Jesús Javier Matías

sino porque detrás hay una manera muy diferente de hacer las cosas. Ese sobrecoste es un ahorro para la sociedad, porque esta no es una empresa al uso. Aquí hemos plantado árboles, hecho cortafuegos, hemos limpiado el monte, hemos reducido la emisión de CO2, hemos apostado por generación de energía no contaminante».

### Un mundo perfecto

Y es que Fuente Humorera es mucho más que una empresa biosostenible y ecológica. De las 850 hectáreas adquiridas por el empresario, el 85 por ciento están dedicadas a la actividad forestal. Así, se ha realizado una plantación de 120.000 árboles con especies de la zona, se ha limpiado todo el monte y se conserva con mimo, especialmente los arbustos, esenciales, afirma Alfonso, para el equilibrio de la biodiversidad del valle. Además, y a partir de una novedosa técnica japonesa que se basa en las bacterias, se fermenta el estiércol generado por las cabras para después emplearlo como compost. Con esta fórmula han conseguido reducir en un 40 por ciento las emisiones de CO2 y de metano. Esto, sumado a un parque eólico y dos parques solares, que generan una potencia energética que podría abastecer a 20.000 hogares, convierten esta pionera iniciativa en una empresa con impacto ambiental positivo porque capta, de forma neta, gases efecto invernadero.

«Hemos encontrado muchas dificultades, pero siempre se encuentra una solución si se le echa imaginación. La burocracia ralentiza y complica todo demasiado. En este sentido, tenemos que aprender mucho si queremos ser competitivos. Creo de verdad que el futuro son las pequeñas empresas, y hay que crear las infraestructuras necesarias para que los pequeños productores puedan acceder con sus productos no en iguales sino en mejores condiciones que los grandes», concluye.

---