

AGRICULTURA

José Antonio Gallego

Ganadero y propietario de dehesa en la Sierra Norte. Gestiona la empresa familiar Galyval S. L.

«Los ganaderos dedicamos más tiempo al papeleo que a cuidar a nuestros animales»

► El empresario critica la excesiva carga burocrática a la que está obligado el sector y la lentitud de la Administración en la concesión de permisos para mejoras

INMA LOPERA
SEVILLA

José Antonio Gallego pertenece a la cuarta generación de la familia dedicada a la ganadería, una profesión que lleva con orgullo y a la que quería dedicarse desde que era muy pequeño, cuando faltaba a los exámenes del colegio. Se define como «un hombre de campo», pues lleva toda su vida dedicado a la cría y al engorde de cerdos ibéricos de bellota en la dehesa, una finca de 450 hectáreas situada en el parque natural de la Sierra Norte de Sevilla, donde practica un manejo propio desarrollado a lo largo de los años para rentabilizar al máximo su explotación.

Con el apoyo de su familia, este ganadero ha decidido dar un paso más y asumir también la comercialización directa de sus productos (jamón, paleta y caña de lomo ibérica de bellota), que vende mayoritariamente en la provincia de Sevilla bajo la marca Galyval, llevándolos directamente al domicilio del consumidor. Y es que si algo distingue a esta pequeña empresa familiar es su trato cercano. De hecho, el reparto de jamones lo afrontan en bicicleta e incluye, además de la entrega en mano, el corte y la cata de las distintas piezas.

—¿Qué actividades lleva a cabo en la dehesa?

—Nos dedicamos a la ganadería porcina y ovina en extensivo. En total, contamos con unas 1.200 cabezas madres de ovejas y unos 500 cerdos ibéricos, que es la capacidad que tiene la finca de montanera. Mediante un manejo propio desarrollado durante más de cuatro generaciones de ganaderos, gracias a las nuevas tecnologías y al trabajo continuado de mi familia durante décadas, hemos desarrollado una dehesa de características singulares. El reparto de las distintas especies arbóreas por 60

cercados y la rotación continua de las pjaras por las distintas cercas, nos permite proporcionar una alimentación continuada a base de bellotas y pastos. Luego, tenemos explotación corchera, con una producción de unos 8.000 quintales que obtenemos de dos sacas.

—¿Cómo se ha desarrollado la montanera?

—Ha sido una campaña muy buena. La lluvia nos dejó unos 50 litros en el mes de septiembre y las temperaturas han acompañado en octubre. Tenemos muy buen arbolado, un 5% de quejigos, un 40% de alcornoques y el resto es encinar. Como cada especie suelta la bellota en una fecha, nos permite tener al menos seis meses continuos de bellotas para la alimentación de los cerdos

Mercado «de proximidad»

La empresa de José Antonio Gallego comercializa sus 900 jamones de bellota «en Sevilla y alrededores, ya que queremos enfocarnos en nuestra tierra», señala el empresario. Asegura que «todo se vende por encargo, y nosotros mismos nos ocupamos de llevar el producto a casa del cliente, facilitándole incluso el corte del jamón si nos lo pide». Por ahora, la exportación no entra en sus planes, ya que «todos los productos derivados del cerdo ibérico los tengo vendidos, al igual que toda mi producción de ovino, y no es posible ampliar la producción al estar limitado el máximo de engorde que permite la finca», subraya.

ibéricos. Según la normativa vigente, Tenemos una capacidad de engorde en nuestra dehesa aproximadamente de 530 animales, pero para mejorar la calidad, procuramos no llegar a los 500.

—La Norma de Calidad del Ibérico obliga a los ganaderos a llevar un registro informático de la actividad de la explotación. ¿Se adaptan bien en el sector al sistema Ítaca?

—Tenemos que registrar los nacimientos que se produzcan en la explotación, indicando la fecha, la raza, las madres utilizadas en la cubrición, el número de lechones y el rango o número de crotales, así como colocar a los animales los crotales de nacimiento que les correspondan. Igualmente, hay que dar cuenta del inicio del engorde de cada lote, así como de la salida a sacrificio, indicando el número de animales a sacrificar y el matadero de destino. Es un follón, e imposible llevarlo para un ganadero sin formación. Nosotros tenemos este servicio externalizado. No obstante, pese a su complejidad, creo que el sistema es positivo, pues es la única forma de dar transparencia al sector y evitar el fraude. Así, los cochinos que estén certificados como de bellota, serán realmente de bellota.

—¿La situación del ibérico está ya saneada, tras salir de la crisis?

—Llevamos dos años con muy buenos precios. Este año la media ha oscilado sobre los 33,50 y 34 euros la arroba y se da también la circunstancia de que el precio de los cereales está más bajo. En el caso del ovino el precio se ha mantenido más estable en los últimos años, y la cotización también es buena. Aunque hay que reseñar que se ha reducido a la mitad la cabaña ganadera, pues hemos pasado de 30 millones de ovejas en España a un censo de 15 millones.

—Si los precios se están recuperando, ¿cuáles son los principales problemas de los ganaderos hoy día?

—El exceso de burocracia. Los ganaderos y los propietarios de dehesa pasamos hoy más tiempo arreglando papeles que cuidando a los animales. Estamos con las manos atadas, pues necesitamos autorización y pedir permiso para cualquier actuación, por mínima que sea. Y si la dehesa está dentro de un parque natural, la situación es aún



«Muchas medidas que salen de las mesas de los despachos son imposibles de aplicar en el campo»

«La dehesa tiene una capacidad de engorde de 530 cerdos ibéricos, pero para mejorar la calidad procuramos no llegar a los 500»

más compleja. En ocasiones, la presión es tan grande que resulta imposible el conocimiento exhaustivo de las obligaciones de los ganaderos, por lo que se da la paradoja que hoy un productor podría entrar en la cárcel incluso varias veces a al día por hacer lo que tradicionalmente venía haciendo, sin conocer en qué ha errado en cada ocasión.

—Pero la ley de la dehesa de Andalucía se aprobó en 2010 para, entre otras cuestiones, simplificar la burocracia...

—Pues no funciona. Y la Administración regional tampoco, demorando mucho sus resoluciones. Así, se dan situaciones ridículas, como que pidas permiso para podar una encina y al mismo tiempo otro para quemar los restos de esa poda y que te aprueben la quema y te deniegan la autorización para podar.



VANESSA GÓMEZ

O incluso que el permiso de poda te llega tres meses después de haberlo solicitado, cuando se ha acabado el plazo autorizado.

—La dehesa contará por primera vez con ayudas europeas para la mejora de pastos y la regeneración del arbolado. ¿Responden a las demandas del sector?

—Como propietarios de dehesa tenemos nuestro pasto muy mejorado, por lo que no necesitamos estas ayudas. El manejo que seguimos es la rotación de las ovejas, que van rasando la yerba hasta que empieza a brotar el carretón, que dejamos que crezca y grane la semilla. A partir de primavera, volvemos a rotar las ovejas, y así sucesivamente. Respecto a las ayudas para la regeneración del arbolado sí las veo necesarias, pero habrá que esperar a ver qué dice la letra pequeña cuando salga la orden, pues muchas medidas que salen de las mesas de los despachos son imposibles de aplicar en el campo. En cualquier caso, nosotros dedicamos mucha inversión a mantenimiento, y cada año estamos sembrando nuevos árboles en aquellas zonas de la dehesa que tienen más daños o menos densificación.

—¿Cuánto invertís cada año en el mantenimiento de la dehesa?

—Más del 50% de nuestros beneficios van para tareas de mejoras. Hemos tenido que blindar toda la finca con mallazo para evitar el ataque de animales salvajes como jabalís, hay que mejorar los cercados, las instalaciones de los animales, los depósitos del agua, realizar las podas a la arboleda, etc. Además, también estamos invirtiendo en dos nuevos proyectos que queremos que pronto vean la luz.

—¿En qué consisten estos proyectos?

—Aprovechado que estamos dentro del parque natural, queremos mostrar al público en qué consiste el manejo tradicional de una explotación en extensivo, organizando rutas en bicicleta. La idea es reunir a grupos de diez o doce personas y que conozcan las especies que conforman la dehesa y la importancia que tienen para el desarrollo y crianza del cerdo ibérico. Por otro lado, vamos a abrir un punto de venta en Sevilla para pequeños productores de la Sierra Norte que, como nosotros, distribuyan sus productos en la ciudad.

RESULTADOS · ENSAYO MULTIVARIETAL OLIVAR EN SETO (RIEGO)



Evolución de la cosecha de "Aceite Virgen Extra" (kg/ha)

Variedades	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Media/ha
Arbequina i-21 ^R	2.042	1.915	2.660	902	1.683	2.072	1.990	2.058	2.429	2.267	1.352	2.864	155	1.215	1.829
UCO 2-35	205	1.145	2.192	1.179	1.932	1.917	1.727	1.645	2.252	1.783	854	3.257	217	927	1.524
Koroneiki I-38 ^R	3.153	1.007	2.206	680	2.891	2.167	2.603	1.711	3.282	1.874	1.458	2.555	269,	1.839	1.978
Arbosana I-43 ^R	2.653	1.698	4.013	1.632	2.942	1.811	2.629	2.123	3.053	2.328	1.545	2.753	452	1.914	2.253
Fs-17	687	309	1.037	59	2.083	1.048	1.755	930	2.448	1.020	1.174	5.99	125	1.373	1.046

Ensayo realizado en el Centro de Investigación de Todolivo en Pedro Abad (Córdoba) · www.todolivo.com