

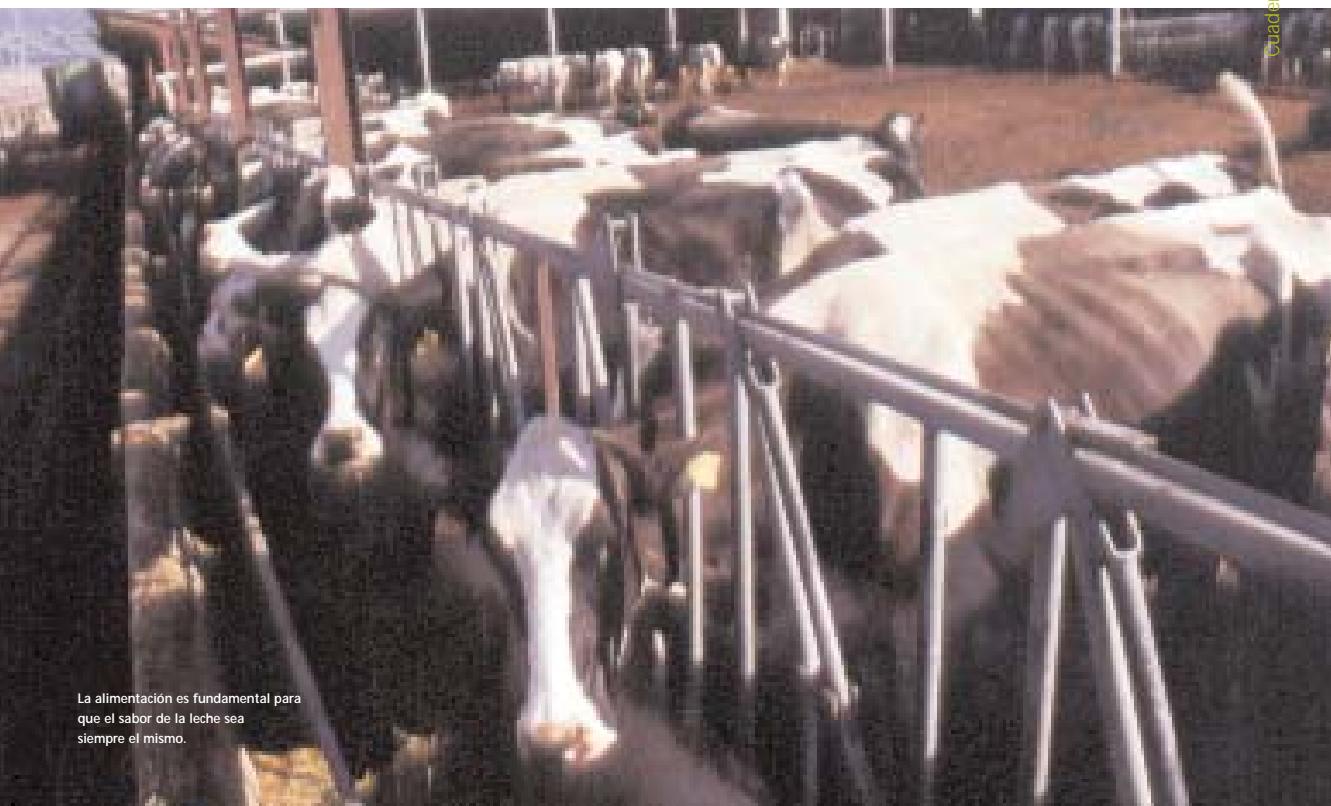
Una granja llamada Las Nieves



Proceso de embolsado.

Eloy Ruiz regenta la única explotación agraria de La Rioja que comercializa su propia leche

Cuatro décadas separan dos momentos en la vida de Eloy Ruiz: su llegada a Logroño procedente de Espinosa de los Monteros con seis vacas y cuatro terneros, y el actual: 400 vacas de leche en una granja de ordeño mecanizado que le convierte en el único lechero industrial de La Rioja. Este ganadero ha divisado las torres de Logroño desde todos los ángulos: primero, en sus inicios, desde una pequeña cuadra que compró en Cascajos; un año más tarde, desde la carretera de Soria, junto a la clínica Clavijo, donde amplió su hacienda adquiriendo dos fanegas de tierra y un puñado de reses más; en el 72 traspasó el Ebro para afincarse en una cuadra al lado del cementerio, su cabaña iba ampliándose y ya le rondaba en la cabeza la idea de envasar la leche. Hace diez años, su último y definitivo traslado le llevó a la carretera de Oyón, donde construyó una moderna granja de ordeño y envasado desde la que se divisa toda la ciudad, torres incluidas.



La alimentación es fundamental para que el sabor de la leche sea siempre el mismo.

Texto y fotografías: **Ch. Diez**.

"A algún sitio había que ir", contesta Eloy Ruiz cuando se le pide alguna razón sobre su afincamiento en Logroño, procedente de una zona eminentemente ganadera como es Espinosa de los Montes, una región burgalesa que linda con las montañas cántabras de buenas vacas lecheras. Puede pensarse que este hombre que mamó el ganado desde pequeño vio en la emigración (como muchos de sus paisanos) un escape a la precaria economía de subsistencia montañesa; sin embargo, su ideal desde el primer momento fue montar una granja lechera con la que subsistir en la ciudad. Una contradicción que le ha impulsado a luchar con gran ahínco en una región que mira de soslayo -hay que reconocerlo- la vertiente ganadera de su agro, un poco ensombrecida por el floreciente panorama de la agricultura.

Los últimos diez años de Eloy Ruiz han sido la culminación de ese proyecto que inició en la década los sesenta, con seis vacas y cuatro terneros. Se llama Las Nieves y es su última y definitiva granja. La proyectó ya con la clara idea de envasar y vender la leche que producían sus vacas. Montó en ella equipos automáticos de ordeño en una sala con acceso directo a los corrales donde guarda el ganado e instaló una sala con tanques refrigeradores y una pequeña línea de envasado donde se pasteriza y embolsa la leche.

"Y aquí estamos. Parece que la leche tiene fama, que sale buena y así seguimos". Parece fácil. Todo lo que explica el ganadero parece fácil, como si lo hubiera encontrado un buen día en medio de su camino y hubiera aprovechado la oportunidad. Sin embargo, después de referir con breves pinceladas su vida y obra (se instala en el mutismo enseguida con una amplia sonrisa), cualquiera se da cuenta



de que además del trabajo, que ha sido mucho, ha sabido encaminar sus pasos en buena dirección.

Este burgalés que llegó a Logroño con seis vacas y cuatro terneros posee una granja, no vamos a decir de diseño, pero sí adaptada a las últimas tecnologías, que produce diariamente de media unos 5.000 litros de leche de 200 vacas.

Una leche que se ha hecho un mercado en la hostelería, su principal cliente, junto con los hospitales San Millán y San Pedro y diversas residencias de ancianos. "No hacemos demasiada publicidad, la verdad. Hemos cogido un mercado y con él tiramos", señala Eloy consciente de que ésta -la carencia de cualquier tipo de marketing- es un aspecto a explotar para incrementar las ventas. Sin embargo, él repite que con 61 años no quiere más que dejarlo. "Es mucho lio ya, a mi edad". En su opinión es tiempo de que los hijos, incorporados también a la empresa familiar, tomen el relevo. Demasiada lucha para empezar de nuevo: aumentar la cabaña, ampliar la sala de pasterizado, introducir nuevos productos (yogures, leche desnatada). Eloy ni se lo plantea, él ya ha luchado bastante. Y sigue haciéndolo. Sus días comienzan y

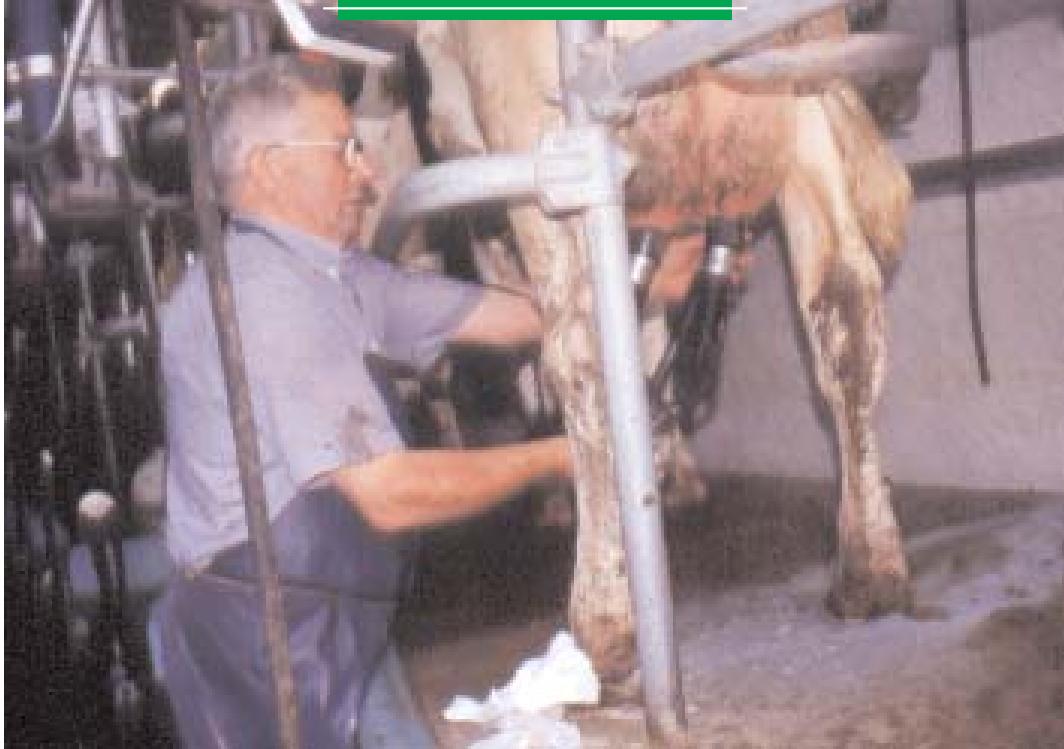
acaban con ambas tandas de ordeño que duran en torno a tres horas cada una. A ordeñar, por tanto, destina la mitad de la jornada laboral si se piensa en las doce horas, si no son más, que dedica a la granja.

En la sala de ordeño, una espina de pescado de 2x10x20 con cierto aire futurista, se encuentran los elementos clave para que todo el proceso funcione a la perfección. Los ordenadores, uno por cada punto de ordeño, guardan en su memoria los litros de leche de produce diariamente cada vaca, permiten una desconexión automática de las pezoneras cuando se ha extraído toda la leche de la ubre y, mediante una sencilla clave, se inicia la limpieza de cada equipo al acabar la labor. A este aspecto de nave espacial contribuye también el amasijo de tubos por los que la leche es conducida de las ubres de las vacas al tanque de refrigeración (en otra sala), y de éste al de pasterizado y de éste a la cadena de envasado. De no ser porque el líquido sale de las vacas y qué otra cosa pueden dar que no sea leche, no se adivinaría el producto en ningún momento del proceso. "De la teta a la bolsa", señala Eloy cuando se le pregunta: "¿Pero la leche, dónde está?"

En el proceso de ordeño, veinte vacas cada vez, es fundamental la higiene. Limpiar las ubres de las vacas es la primera tarea del día. Durante este proceso se comprueba también si el animal tiene algún problema de mamitis para no mezclar su leche con la demás. Ya es el momento de iniciar el ordeño: se incorporan las pezoneras a la ubre y comienza a fluir la leche. El ordenador va registrando los



Eloy y Yolanda durante el embolsado de la leche, última etapa del proceso.



Eloy Ruiz coloca las pezoneras en la ubre de la vaca para iniciar el ordeño.

litros que salen de cada vaca hasta que la teta está vacía; entonces, las pezoneras saltan automáticamente (como un surtidor de gasolinera, para que entiendan). Otra vez a limpiar y secar las ubres y aplicar un poco de yodo en cada pezón. Concluido el cometido, las vacas salen y Eloy y su ayudante limpian los excrementos para dar paso a la nueva tanda de 20 vacas. Y así, veinte veces al día. Dos ordeños por vaca, uno al amanecer y otro al anochecer.

En las horas de luz, las vacas de Eloy, cercadas en un corral con vistas a Logroño, preparan los 15 litros de media que sale de sus ubres entre ordeño y ordeño. La alimentación, a base de alfalfa, veza, raigrás, maíz ensilado, pulpa de remolacha y pienso compuesto, es un elemento esencial para conseguir el sabor de la leche Las Nieves. Además de la alimentación, el aspecto sanitario es uno de los factores que Eloy Ruiz cuida al máximo. "Tenemos visitas periódicas de los inspectores de sanidad y controles sanitarios de las vacas. Nunca hemos tenido ningún problema. Ponemos mucho cuidado en retirar toda la leche que sale de las vacas de ordeño que tienen mamitis o cualquier otra enfermedad. Al día, desecharmos entre 40 y 100 litros".

Tal vez este extremo cuidado proviene de los decepcionantes años en los que

traía vacas de Santander. "Aunque tenían las cartillas sanitarias correctas, cada vez daban menos leche y traían más enfermedades. Brucelosis, tuberculosis, de todo", rememora. En 1985, aprovechando una campaña de saneamiento ganadero de la Consejería de Agricultura, Eloy decide de partir de cero y trae todo el ganado de Alemania, vacas Holstein y Frisian totalmente saneadas. Ahora, la recria (70 a 80 cabezas al año) la hace de sus propias vacas, inseminadas artificialmente con semen procedente de los mejores sementales de Estados Unidos y Canadá.

Sobre todo, calidad

"Los clientes lo que quieren es calidad y precio", contesta Eloy al preguntársele si tiene en mente cambiar el envase: de bolsa de plástico a caja de tetra brick, más acorde con las tendencias actuales de mercado. No entra en sus planes. Lo único que le interesa es que su leche tenga calidad, el envoltorio es lo de menos. Además, sus clientes prefieren consumir leche fresca que, aunque puede aguantar bien en frigorífico unos 20 días, lleva fecha de caducidad de 5-6 días después del envasado. Con la alimentación controlada consigue que el sabor sea siempre el mismo y con el pasteurizado, higieniza el proceso eliminando los gérmenes patógenos. "Lo fundamental es no romper la

cadena de frío", indica Eloy, para relatar a continuación que la leche sale de la vaca y va en segundos al tanque de refrigeración, donde baja a una temperatura de 4°C, luego el proceso de pasteurizado la sitúa a 78°C y, por último, se embolsa a menos de 8°C, temperatura aproximada a la que tendría que mantenerse para aguantar bien tres semanas.

La granja Las Nieves sólo envasa la leche que comercializa. Trabaja sobre seguro. Si en épocas de mayor abundancia sobra leche, se vende a una empresa láctea de Burgos. "¿Buscar nuevos clientes? Si, sería una solución, pero eso lo dejo ya para los hijos". Por periodo de lactación saca de cada vaca en torno a los 9.000 litros de media. El litro lo vende embolsado a 76 pesetas más IVA y, según los expertos, los gastos rondan las 20 pesetas por litro. Pero él, como buen ganadero que es, niega con la cabeza: "Eso dicen los entendidos pero yo sólo sé que en el envase gasto dos duros por litro. Si a ello le sumamos la alimentación, las medicinas, los veterinarios... Son muchos gastos y demasiado trabajo". Aún así, su granja emplea a seis personas, la mayor parte del entorno familiar, y no deja de reconocer que el sueño que tenía cuando se afincó en Logroño hace casi cuatro décadas con seis vacas y cuatro terneros se ha hecho realidad.