

YO

dona

yodona.com

MARION COTILLARD

LA ACTRIZ FRANCESA DESVELA SUS SUEÑOS MÁS ALLÁ DE 'ORIGEN', SU ÚLTIMA PELÍCULA

MARTA EUGENIA RODRÍGUEZ La mujer más inteligente de España

MAQUILLAJE Vuelve el colorido de los 60

ACTUALIDAD El uniforme, ¿diferencia o iguala?

CUADROS ESCOCESSES, MINIS DE TABLAS, CAPAS... La moda se va de campamento

EL MUNDO 24 DE JULIO DE 2010, N.º 273. YO DONA SE VENDE CON EL MUNDO POR 1,50€



CASA GRANDE DE XANCEDA

Tras convertir en ecológica la granja que su abuelo había fundado 40 años atrás en La Coruña, Cristina Fernández-Armesto invirtió un millón de euros en crear una fábrica de yogur para procesar y vender directamente la producción de sus vacas. Sus yogures (más de un millón vendidos en 2009) están en las estanterías de pequeños comercios y grandes almacenes, y se distribuyen en los comedores de empresas, como Ikea e Inditex, y en 90 colegios de Galicia. (Más inf.: tel.: 981 68 70 07; www.casagrandexanceda.com)



Yogures ecológicos

Cristina Fernández-Armesto dejó su trabajo en Madrid para reflotar una empresa familiar en medio del campo.

Hace 40 años, mi abuelo compró una finca en La Coruña e importó 20 vacas frisonas de Canadá. Yo estudié Empresariales Internacional y trabajé como jefa de producto en una multinacional textil. Cuando mi abuelo falleció, hace 10 años, tuvimos que decidir sobre la continuidad de su ganadería. Era convencional, muy difícil de sostener económicamente. Para crear valor, decidimos transformarla en ecológica, porque la leche, al ser libre de pesticidas, herbicidas, abonos químicos y aditivos, se cotiza a mayor precio. Ahí entró el que hoy es mi socio: se encargó de reconvertir la granja, hoy alcanza las 200 hectáreas, y cuenta con 400 vacas. Pasaron dos años y vimos que no era suficiente para subsistir, porque la industria que compra la leche es la que fija el precio, casi siempre por debajo del coste de producción. Queríamos llevar directamente nuestros productos al consumidor. Fue en 2005 cuando me puse al frente del proyecto. Dejé mi vida en Madrid, un trabajo en el que manejaba unos presupuestos inmensos y hacía viajes internacionales, por una empresa familiar en medio del campo. Estuvimos barajando el tipo de producto que podíamos desarrollar y decidimos montar una fábrica para hacer yogures ecológicos con nuestra propia marca, que es el nombre de la granja. Reformamos la casa de labranza tradicional gallega del siglo XVIII para nuestras oficinas. Me costó menos de lo que esperaba tener la oficina en la granja, porque somos 15 personas, pero estamos a 45 minutos de la ciudad más próxima. Las vacas se ordeñan dos veces al día y la leche pasa a través de una tubería a la fábrica, donde se procesa el yogur enseguida. Queríamos lograr un producto diferenciado y desarrollamos la receta con el Aula de Productos Lácteos de la Universidad de Santiago de Compostela.

la. Utilizamos un sistema de ultrafiltración que extrae el agua y deja un yogur cremoso sin necesidad de añadir natas, espesantes ni leche en polvo. El gran inconveniente es que requiere muchísima leche. Además, la fruta que empleamos es española, pero procesada y transformada en el norte de Europa, porque si bien España es el mayor fabricante de productos ecológicos de Europa, todo se transforma fuera. Hemos triplicado las ventas desde que empezamos hace cuatro años y hemos lanzado el primer yogur infantil ecológico, que se consume en 90 colegios gallegos. El siguiente proyecto también está relacionado con niños: una eco-granja-escuela. Nos parece muy importante que conozcan los productos ecológicos y sepan lo importante

que es para el medio ambiente y para su salud. Además, para crear valor añadido, adaptado las instalaciones y ofrecemos actividades y degustación. También queremos expandir la gama de yogures y producir otros lácteos, probablemente queso. Los fines de semana descanso, pero nunca desconecto del todo; a las vacas también hay que ordeñarlas los sábados y domingos.»

—Juan Ramón Gómez

VIGILANTES ECOLÓGICAS

«Los lobos nos mataron seis vacas el verano pasado. Adoptamos dos mastines para proteger la zona, y copié una idea que vi en Namibia: tener un par de burras entre las vacas, porque están más atentas y avisan. Muchas asociaciones ecologistas nos felicitaron por la iniciativa.»