

GASTRO

Alfonso Pérez de Andújar, el hombre que posee el mayor rebaño caprino ecológico de Europa

MARTA BARROSO / FOTOGRAFÍAS DE LUIS DE LAS ALAS 18 DIC. 2019 - 08:41



Pérez de Andújar, 67 años, con parte de su rebaño de cabras alpinas francesas. Con su leche elabora los quesos de Granja Santa Gadea, que se exportan a EEUU o Japón.

- ☞ Tres quesos españoles entre los mejores del mundo
- ☞ El queso más caro del mundo es un Cabrales que entra en el libro Guinness

El ingeniero Alfonso Pérez de Andújar dejó la explotación intensiva de ganado donde trabajaba y compró una finca en Burgos. Hoy posee el mayor rebaño caprino ecológico de Europa, elabora 200.000 quesos al año y compensa más CO2 del que emite.

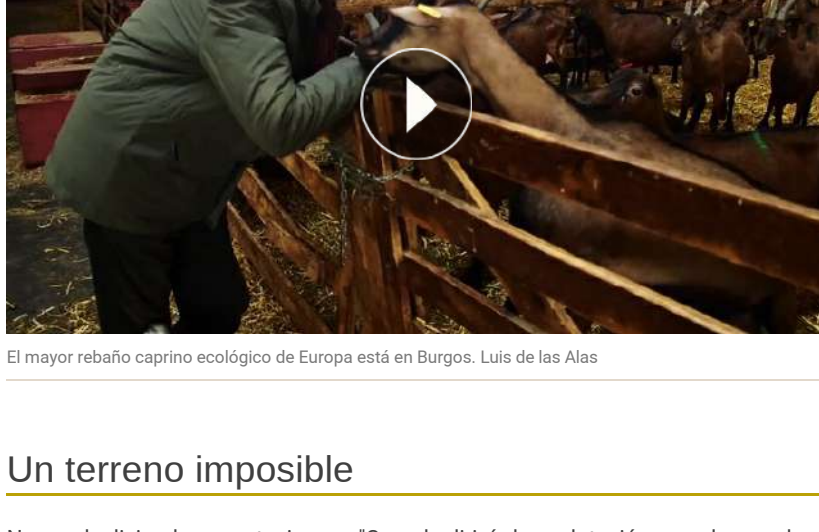
Es un Quijote con los pies en la tierra. Un idealista que persigue sus sueños. Un hidalgo de alta, que no triste, figura. Educado, culto y sincero, se considera un loco de la naturaleza y de no dañar el ecosistema. **Alfonso Pérez de Andújar** (Madrid, 25 de julio de 1952), **ingeniero agrónomo**, trabajó durante 25 años en Clesa, la empresa familiar, donde también dirigía la macroexplotación ganadera de sus abuelos. Un día decidió dejarlo todo y se fue al más allá, donde compró una finca de 1.000 hectáreas sin saber muy bien para qué. Se enamoró del lugar, en el espectacular **Valle de Manzanedo (Burgos)**, y se pasó dos años pensando en qué iba a hacer allí, mientras su mujer y sus hijos (en plena etapa escolar) le esperaban en Madrid. Tras un viaje a Francia, donde conoció todo lo relacionado con las cabras alpinas de esa tierra, decidió crear la granja **Santa Gadea** en 2002 y dedicarse a hacer quesos ecológicos con estos animales. Hoy, Santa Gadea es una empresa ecosostenible que funciona como una economía circular, razón por la que han podido reducir sus emisiones de CO2 y metano. Algo con lo que estaba obsesionado.

El amor por el campo y por los animales le viene desde la infancia, de su padre, ya fallecido: "Cuando éramos pequeños íbamos todos los fines de semana a la finca que teníamos en Ciudad Real. En cuanto llegábamos me metía en un **Land Rover** y le acompañaba a hacer de todo. Heredé de él esta afición y otras cosas: el espíritu empresarial, ir contra corriente, la formalidad y su pasión por la naturaleza salvaje, la misma que siento yo".



Queso de cabra semicurado de pasta prensada. Se elabora en ruedas de unos tres kilos. 20 euros /kg.

Lo comprobamos en el entorno en que nos encontramos cuando empieza a hablar de los árboles con los que comparte su vida: enebros, sabinas, ciruelos y perales silvestres, sabinas, tilos, madreselvas, dos tipos de arces, acebos, brezo, endrino, lirios, gayuba, rusco... Un paraíso al que él ha aportado una inmensa parte: **ha plantado 120.000 árboles**, una reforestación que es una riqueza en sí misma y gracias a la que -junto con otras técnicas y el empleo de energías renovables- ha conseguido que su empresa sea capaz de tener una huella de carbono negativa. "Hemos plantado encinas, pinos, nogales, cerezos... Al nogal le cuesta porque es lento y aquí hay mucho corzo que lo estropea. La mitad de lo que hay no se puede tocar, está prohibido. Además hay mucha fauna".



El mayor rebaño caprino ecológico de Europa está en Burgos. Luis de las Alas

Un terreno imposible

No puede disimular su entusiasmo: "Cuando dirigía la explotación ganadera, en la que había vacas y cerdos, tirábamos porquería de los **animales en 300 hectáreas de regadío**, lo que, se suponía, era riqueza para la tierra. Regábamos con sus purines los 365 días al año. Yo hacía análisis periódicos, aquello estaba siempre igual, la materia orgánica del suelo no subía y comprendí que algo no cuadraba. No coincidía con lo que había estudiado en la universidad", explica. "Un día fui a beber agua a una fuente que teníamos y me encontré a un empleado que me dijo que no se me ocurriera, que estaba contaminada. Al preguntar más tarde al encargado, me respondió: 'Esa y la de toda la finca, ¿usted qué cree? Si tiran **100 toneladas de estiércol** por hectárea y se usan pesticidas...'. Me dejó tocado y comprendí que era una aberración". Y decidió no pasar a la historia como un hombre bueno en los negocios pero un desastre para la naturaleza. Aunque en ese momento fuera lo normal y todo el mundo hiciera lo mismo. "En esa época sufrí un pequeño infarto, hablé con mi mujer y le dije que me quería comprar una finca. Ya había visto esta, una locura, la antítesis de lo que buscaría un ingeniero agrícola para ganar dinero, con un terreno imposible sin un metro cuadrado llano para hacer una nave. Pero aquí la naturaleza es salvaje y virgen".



Pérez de Andújar, 67 años, en el salón de su magnífica residencia con techos de diez metros de altura y una construcción donde se impone la piedra mezclada con la madera.

Un golpe de suerte en forma de libro cayó en sus manos. El que le regaló una amiga de un doctor japonés, **Terugo Higa**. "Un genio que ha desarrollado una tecnología de las bacterias. Cuando lo leí alcuné. Higa es el descubridor del papel de determinadas bacterias en el medio natural y gracias a él conseguí entender cómo funciona la naturaleza: que los abonos no son necesarios, porque cuando un suelo está equilibrado, está sano, tiene de todo, le sobra. La clave es el compost, el estiércol fermentado, que come el suelo. He pasado de tirar 100 toneladas por hectárea de estiércol que estaba envenenando mi suelo, a tirar siete de compost para abonar los campos. Un compost poco contaminante en metano, elaborado con un proceso especial que aprendí gracias al libro, alimento de nuestro suelo de donde sale la hierba y la alfalfa de las que se alimentan las cabras. Con ellas empieza y en ellas acaba un círculo en el que no se utilizan productos químicos".

Sus quesos se pueden encontrar en **EEUU, Japón, Alemania, Gran Bretaña**... "Cuando llegamos teníamos 300 cabras y lo único que hacíamos era sacar leche. En 2009 construimos la quesería y ahora tenemos 1.000 cabras (cada año nacen 400) y hacemos tanta leche cruda que no la podemos absorber y la vendemos a otros queseros. Nosotros hacemos entre 80 y 100 toneladas de queso al año, unos **200.000 quesos** en casi todos los formatos".



Rulo de queso cremoso, uno de los dos que elaboran madurados con mohos. 3,60 euros, 180 g.

Un informe completo

En la sala de ordeño cada cabra tiene un chip obligatorio que es su DNI y que, conectado a la máquina de ordeño, registra lo que produce: "Si alguna tiene mal día, el ordenador dirá, por ejemplo, que ha dado un 70% menos de lo normal. La producción óptima de un ejemplar adulto son tres litros y medio diarios. El informe completo ofrece todos los datos: el número de cabras que ha ordeñado, cuánto tiempo ha tardado en ordeñarse, la cantidad de leche que ha producido". Después, cuenta, la **leche de las cabras pasa de la sala de ordeño** a un tanque donde se oxigena con agua helada de un manantial y posteriormente, según el tipo de queso, se realiza un proceso de fermentación diferente.

Las cabras, que se revolucionan cuando entra Pérez de Andújar, viven, crecen y se reproducen en una nave inmensa de madera que, curiosamente, no huele. "Claro, todo es natural", apunta. **Es el mayor rebaño ecológico de Europa**. Y probablemente del mundo, aunque no se atreva a confesarlo. "Sin duda, el más sano, porque comen lo que se cosecha aquí y se sabe lo que es. Cuando devuelves a la naturaleza el equilibrio perdido, ella te da su riqueza multiplicada. Hace años que lo he comprobado".

Más información: [santa-gadea.com](#)

Su filosofía: el reciclaje total

"Santa Gadea no solo es una empresa en la que vendemos quesos ecológicos, vendemos también una filosofía de vida que consiste en el reciclaje total y absoluto", resalta Pérez de Andújar. "Ojalá sirviéramos de referencia para otros al decirles que se puede hacer, que es posible que sea sostenible y económicamente viable. Si todos los pueblos y granjas hicieran lo mismo, los ríos y los suelos volverían a estar vivos, y habría más biodiversidad de insectos. También hay que concienciar a la sociedad de que cuando compra estos productos, un poco más caros, ayuda a mantener el medio ambiente".

Economía circular

Santa Gadea elabora quesos cremosos de pasta blanda madurados con mohos (Red y Black Label); frescos (Blue Label); en aceite de oliva con ajo negro o tomillo (Gold Label) y semicurados (White Label). Para lanzar en 2020, su departamento de I+D está desarrollando la primera cuajada de cabra ecológica, una línea propia de leche de cabra semidesnatada UHT y su marca de mantequilla de cabra. Todo fruto de una economía circular donde los desechos del ganado y de la quesería sirven para abonar las cosechas que alimentarán a las cabras.

RELACIONADOS

- fuera de serie
- Te recomendamos**
 - World of Warships
 - Pompe à chauxeur à 1€
 - Telva
 - Letizia enseña las piernas
 - La Vicepresidencia de Pablo Iglesias tendrá sede fuera de...
 - Expansión
 - Heaven 11, la increíble villa de La Zagajeta desde la que se toca... Expansión

