



Las Cortas de Blas

Pady Miranda y Ricardo Miranda en la finca 'Las Cortas de Blas'.

La creencia en un pedazo de tierra



En nuestro objetivo por presentar y hacer visibles las buenas prácticas territoriales que materializan los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en el medio rural, en el marco del proyecto LEADER “#RuralODS2030 Campos y Torozos” que realizamos desde el Grupo de Acción Local (GAL) Colectivo para el Desarrollo Rural de Tierra de Campos, centraremos la primera buena práctica en lo referente al ODS 12: Producción y Consumo Responsables. Para ello hablaremos con Ricardo Miranda, Gerente de la Quesería Las Cortas de Blas ubicada en Villalba de los Alcores (Valladolid), con el objeto de conocer como esta empresa familiar y artesana cumple con las metas integradas en este objetivo:

¿Qué es la Quesería Las Cortas?

Es una quesería artesanal familiar que trabaja con producción propia de leche, que lo que intenta es innovar y hacer cosas diferentes con un producto tradicional como es la leche de oveja.

¿Cuándo, por qué y cómo nació este proyecto?

Este proyecto surgió primero por la necesidad de dar otra salida a la producción de leche; aunque siempre mi padre tuvo en mente este proyecto con el objeto de rentabilizar la explotación de ovejas, ya que nuestro abuelo ya tuvo una quesería de leche de vaca aquí mismo. Una vez consolidada la Granja Escuela (financiada también por el GAL Colectivo para el Desarrollo Rural de Tierra de Campos), queríamos dar una vuelta y completar ese proyecto y junto a Pablo Goicoechea (con el que coincidí estudiando en León) y una vez que cogimos la explotación de las ovejas, nos empezamos a mover, a

investigar y dar forma al proyecto de la quesería.

¿De qué manera la Quesería Las Cortas conecta los Objetivos de Desarrollo Sostenible y más concretamente con las metas señaladas en el ODS 12 en cuanto a producción sostenible?

Como ya hemos dicho, la producción de la materia prima la tratamos de hacer de manera sostenible, aunque no estamos certificados en ecológico, pero toda nuestra producción se realiza de manera sostenible. Reutilizamos todo. El proceso

de transformación de la leche en queso también incorpora sistemas energéticos a través de fuentes renovables para el autoconsumo (paneles solares) y un reaprovechamiento de todos los residuos, desechos y subproductos derivados. Pensamos que solo se mantiene y se cuida lo que se utiliza y lo que se da un valor.

El ODS 12 hace referencia a dos dimensiones, la producción y el consumo. Centrándonos en esta segunda... ¿De qué manera la quesería puede facilitar el desarrollo o difusión de hábitos de consumo sostenibles?

La gente que consume nuestros productos o bien son amantes de los quesos interesados en nuevas variedades o bien están los clientes que saben qué tipo de producto está comprando y consumiendo, lo que tiene y significa ese producto, un producto de calidad. La mejor manera de sensibilizar a esa demanda es desde los colegios que acuden a la granja escuela. Nuestro eslogan ha sido siempre «el apego a este pedazo de tierra», tenemos muy claro lo que somos y lo que queremos, cual es nuestra filosofía y el amor que tenemos a nuestra tierra y a las gentes de 'Torozaos'.

En vuestra opinión, ¿sobre quién recae la mayor responsabilidad a la hora de materializar esa sostenibilidad en el consumo? ¿En las empresas, la sociedad o la administración?

Yo creo que es una responsabilidad compartida. La decisión de consumo siempre recae en el consumidor final, pero este tiene que conocer y disponer de productos al alcance de su poder adquisitivo. La administración tiene que apoyar, no obligar, tienen que estimular que las cosas se hagan en un sentido u otro. Y las empresas tienen que apostar por ofertar productos hechos de otra manera. La sociedad tiene que ser consciente, en la actual económica de consumo, del enorme poder que tiene a la hora de demandar y marcar las tendencias de los mercados y las producciones, algo que poco a poco va cambiando en cuanto a su mentalidad.

Por último, te invitamos a ver el reportaje 'Las Cortas de Blas. La creencia en un pedazo de tierra' en nuestro canal de YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=dh7uPLXKZEA>

¿Qué aporta al territorio 'Campos y Torozos' esta iniciativa empresarial?

Lo primero que aporta son puestos de trabajo, actividad económica, dinamización y desarrollo... Pero sobre todo es otra forma de hacer las cosas, otra manera de hacer las cosas.

» Es **innovadora** porque... hacemos productos nuevos con una materia prima tradicional, de siempre, la leche de oveja; pero elaborada y transformada de manera diferente.

» Es **efectiva** porque... materializa ideas que teníamos en la cabeza de manera concreta y rentable a nivel económico, social y ambiental. Genera puestos de trabajo (más de 60 personas) y desarrollo local, así como dar a conocer nuestra comarca. Completando y cerrando el círculo que iniciamos con la Granja Escuela.

» Es **sostenible** porque la ganadería que practicamos es sostenible. Además, desde el diseño inicial de la quesería quisimos hacerla del modo más sostenible posible tanto en el reaprovechamiento de los residuos los generados por la ganadería como de los subproductos derivados del proceso de transformación del queso (suero). Además, generamos nuestra propia energía sostenible a través de placas solares y la reutilización de aguas residuales.

» Es **replicable** porque lo puede y debe de hacer cualquier ganadería que esté dispuesta a dar un paso más hacia adelante, para garantizar su rentabilidad y retener el valor añadido que a día de hoy se están llevando otros. Y ojalá sea replicable y surjan muchas más queserías artesanales de este tipo en la comarca.