

De la lata a la mesa

La sociedad agraria Quesos Campos Góticos, de Villerías, se convierte en la primera empresa **en comercializar lechazo churro precocinado y envasado**

19.06.09 - ALICIA PÉREZ | PALENCIA



Juan Antonio Tazo y Mariano y Marcelo Paramio, de izquierda a derecha, ayer, durante la presentación del producto. /J. RUIZ

El lechazo nunca falta en las grandes ocasiones. Bodas, cumpleaños, navidades o aniversarios están marcados por el sabor de este producto tan castellano, pero a partir de ahora podrá estar listo y en la mesa en aproximadamente 30 minutos. Y es que la sociedad agraria Quesos Campos Góticos, situada en la localidad de Villerías de Campos, acaba de iniciar la comercialización de lechazo churro de su propia explotación, precocinado y en lata de conserva. Envasado en latas de tres kilos y al precio de 70 euros, los hermanos Paramio, impulsores del producto, pondrán a la venta en principio 1.500 unidades, que distribuirán a restaurantes y tiendas 'delicatessen' especializadas.

Igualmente, el nuevo lechazo churro precocinado se exportará a países extranjeros, en los que también se podrán degustar los lechazos criados en Palencia. El objetivo, según el gerente de la sociedad agraria, Mariano Paramio, es que ningún ciudadano que visite Castilla y León se quede sin probar el lechazo churro, y que en el exterior también puedan reconocer su calidad. Por este motivo, el producto tiene una caducidad de cuatro años después de su envasado y no es necesario conservarlo en frío, dos factores importantes, según sus explicaciones, tanto para poder estar en el mercado mundial como para la eliminación de costes para transportarlo. Otra de las características que resaltó ayer Juan Antonio Tazo Paramio, responsable de la sección ganadera de la empresa, es que no tiene ni conservantes ni colorantes añadidos, y no se trata con vacunas o antibióticos ni al lechazo ni a la madre en época de gestación. El producto está en salmuera 24 horas, y tras una primera precocción, se envasa en lata sumergido en grasa de pato. Posteriormente se esteriliza y se comercializa. Para su preparación, el consumidor únicamente necesitará ponerlo diez minutos al baño maría y otros quince al horno para calentarlo y darle el último punto de cocción. Cada lata de tres kilos contiene medio lechazo, desde el espinazo hasta la pierna.

La capacidad de producción de la explotación ganadera es de unos 2.500 lechazos de raza churra anuales, aunque el número real que se elaborarán dependerá, en un primer momento, de la demanda. Quesos Campos Góticos cuenta para la transformación del producto con el trabajo de la empresa de los hermanos De Prado de Selectos de Castilla, situada en Villamartín, porque considera que es una de las empresas españolas más punteras en precocinados.