

Una empresa se atreve a precocinar y enlatar el lechazo churro



D.V.

- La sociedad hasta ahora elaboraba queso de leche de oveja churra

Almudena Álvarez | Palencia

Actualizado **jueves 18/06/2009 18:23 horas**

La empresa agroalimentaria Quesos Campos Góticos, **ubicada en Villerías de Campos (Palencia)**, ha comenzado a comercializar el lechazo churro de sus explotaciones, **precocinado y enlatado**, para obtener un mayor valor añadido de un producto tradicional de Castilla y León.

Los hermanos Paramio se han atrevido a meter el lechazo churro de **Indicación Geográfica Protegida** en latas de conserva, un paso que ya se ha dado con otros muchos productos y que sin embargo, hasta ahora nadie se había atrevido a dar con el lechazo, explica Mariano Paramio, el gerente de la empresa.

Esta sociedad, **creada hace 16 años por una familia de pastores**, y que hasta ahora elaboraba queso de leche de oveja churra, se convierte así en la primera explotación ovina que ofrece al consumidor su lechazo churro precocinado y enlatado, sin conservantes ni colorantes, con una fecha de caducidad de 4 años y preparado para conservarse fuera del frigorífico.

De esta forma no sólo consiguen transformar todos los productos de su explotación, la leche de la oveja y la carne del lechazo, sino que aportan un valor añadido al lechazo

churro, **"un producto tradicional de castilla y león que se ha ido devaluando en favor de otros productos más innovadores"**, sostuvo Paramio.

Con estas características el lechazo churro de Castilla y León puede llegar a cualquier parte del mundo (**de hecho esta misma semana se ha presentado el producto en Londres**) y ser capaz de responder a **"una demanda potencial que se estaba perdiendo"**, apuntó el gerente de Campos Góticos.

En lata se puede ofrecer un producto que condensa toda la calidad de una IGP de Castilla y León, **en cualquier parte del mundo, en cualquier época del año y con un precio estable**, que no fluctúe en función de las variaciones del mercado.

Un gran paso, según el gerente de Campos Góticos, al que espera que se sumen otros ganaderos de ovino, **para conseguir un mayor valor añadido de sus productos**, hacer rentables sus explotaciones y en última instancia conseguir solventar la crisis en la que este sector parece inmerso desde siempre.

De momento **han elaborado 1.500 unidades iniciales**, con la ventaja de que pueden seguir transformando en cualquier momento en función de la demanda del mercado. **En cada lata, que se vende al precio de 70 euros**, han metido medio lechazo, o lo que es lo mismo lechazo asado para 8 comensales, que se prepara en tan solo 30 minutos.

En definitiva, **se puede decir que los hermanos Paramio se han atrevido a innovar con el producto más importante de Castilla y León**, un intocable de la cocina que ahora ofrecen al ama de casa, a los restauradores y a las tiendas de delicatessen, donde consideran que, con su nueva presentación, será capaz de competir con cualquier otra exquisitez.