

Una empresa de ganaderos palentinos inicia la comercialización de lechazo churro enlatado

Una empresa agroalimentaria de ganaderos de ovino, ubicada en la localidad palentina de Villerías de Campos, 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.

Esta sociedad es la primera explotación ovina que ofrece al consumidor lechazo churro de Indicación Geográfica Protegida precocinado y en lata de conserva, para ser consumido con una fecha de caducidad de 4 años, ha explicado el gerente de Campos Góticos, Mariano Paramio, durante la presentación de esta iniciativa.

El hecho de poder ofrecer lechazo churro en cualquier época del año y a un precio estable va a repercutir, según Paramio, en que el producto tenga un mayor valor añadido para el ganadero, que podrá rentabilizar sus explotaciones, y en última instancia contribuirá a solventar la actual crisis del sector.

“El primer paso lo hemos dado una empresa muy pequeña y creemos que otras nos seguirán, consiguiendo entre todos que el sector ganadero tenga un valor añadido”, ha apuntado Paramio. Metiendo el lechazo en latas de 3 kilos, sin conservantes ni colorantes, pretenden responder a “una potencial demanda de lechazo churro que no se estaba atendiendo”, al tratarse de un producto tradicional de Castilla y León que se ha ido devaluando a favor de otros productos más innovadores.

Además tiene una caducidad de 4 años y no necesita conservarse en frío lo que amplía sin límites los mercados a los que puede llegar, ha añadido el gerente de Campos Góticos.

Su preparación sólo requiere 30 minutos y el precio de la lata, que ronda los 70 euros, incluye raciones para 8 comensales.

De momento Campos Góticos ha preparado 1.500 unidades iniciales pero la ventaja es que en cualquier momento se puede fabricar y seguir transformando más en función de la demanda, por lo que “las posibilidades de este negocio son ilimitadas”, ha aclarado el gerente. “Lo importante no es la cantidad que se va a comercializar sino el paso que hemos dado”, ha concluido.