

La fábrica de quesos es uno de los ejemplos de modernización de explotaciones ganaderas

Una porción de arraigo por la tierra

SORAYA DE LAS SÍAS
VILLIERÍAS DE CAMPOS

Como en cualquier otra localidad de la comarca, la agricultura y la ganadería siguen siendo el principal sustento y fuente de ingresos de los vecinos de Villierías de Campos. Sin embargo, la constante pérdida de población sufrida a lo largo de los años ha venido acompañada de un descenso acelerado de la actividad y del sector, con la desaparición de explotaciones agropecuarias, quedando en la actualidad un puñado de labradores y dos rebaños de ovejas.

Esta radiografía no tendría ninguna otra peculiaridad de no ser por uno de esos casos de profesionales del campo en los que aún permanece el arraigo por la tierra y que, al mismo tiempo, tienen espíritu emprendedor y apuestan por permanecer en el medio rural y modernizar sus explotaciones, con todos los inconvenientes que conlleva. Se trata de los hermanos Paramio Antolín, que en 1994 se acogieron a las ayudas y subvenciones de los programas Leader de la Unión Europea para renovar su cabaña de ovejas churras y crear una fábrica de quesos. «Como otros ganaderos de la comarca estábamos abocados a abandonar la actividad. Acogerarnos a estas ayudas y modernizarnos fue la única salida viable para no abandonar el pueblo», comenta Mariano Paramio, uno de los socios fundadores de la quesería.

Aumentaron el número de cabezas de ganado hasta llegar a sobrepasar el millar de ovejas churras e introdujeron nuevas tecnologías como la sala de ordeño informatizada y el acceso directo de la leche al tanque de frío. Mejoraron e intensificaron los controles sanitarios y alimentarios con el objetivo de vigilar todas las variables que intervienen en la calidad del producto final. «Donde más había que mejorar e incidir era en las primeras fases, porque el proceso de elaboración sigue siendo artesanal, como se hacía antaño en la década de los sesenta. Se siguen usando los paños y utilizando productos naturales, evitando los aditi-

tivos, los quesos no tienen colorantes ni conservantes», explica Mariano Paramio.

Estos factores han contribuido a que la gama de productos de la quesería Hermanos Paramio Antolín tenga cada vez una mayor acogida en el mercado y consiguientemente aumente su producción. «Hemos conseguido que nuestros quesos se vendan más allá de la región y ahora llegamos a Andalucía, Madrid o Cataluña. Además hemos contribuido a mejorar el empleo en la zona no solo con la creación de varios puestos de trabajo, sino con la conservación de los que ya existían de antemano», concluye Mariano.



Mariano Paramio muestra un queso en la sala de conservación. / S. S.

Próximo pueblo: **Castromocho**

VILLIERÍAS DE CAMPOS

- **Población 2005:** 120 habitantes.
- **Superficie:** 22 kilómetros cuadrados.
- **Comarca:** Tierra de Campos.
- **Actividades principales:** Agricultura y ganadería
- **Distancia de la capital:** 31 kilómetros.
- **Gentilicio:** Villierenses.
- **Fiestas:** Cristo de la Salud. (31 de mayo). Virgen de la O, patrona de la localidad, (18 de diciembre)



- **Lugares de interés:** Iglesia de Nuestra Señora de la Esperanza y Ermita del Humilladero.
- **Tradiciones:** Fiesta del Cristo de la Salud en la ermita situada junto al Ayuntamiento.

CORPORACIÓN MUNICIPAL

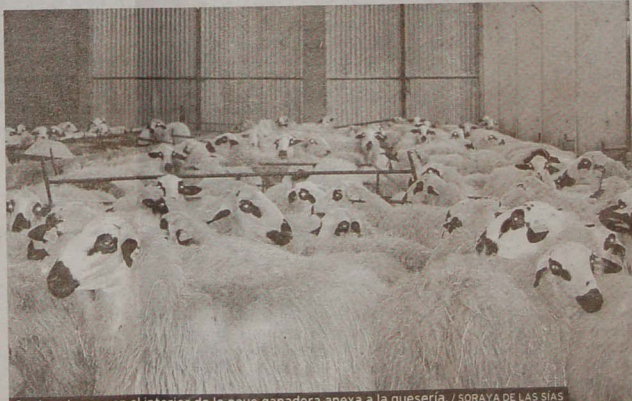
- **Alcalde:** Ignacio García Gómez (PP).
- **Concejales:** Eugenio Barriga; Alberto Díez; Mariano Frontela y Teófilo Martín. Todos del Partido Popular.

Las ventajas de la raza churra y la obtención de la marca de garantía

S. S. VILLIERÍAS DE CAMPOS

La elección de la raza churra no ha sido un factor azaroso a la hora de poner en marcha esta iniciativa. «A pesar de que no se trata de una oveja con un alto rendimiento de producción, su leche tiene un gran porcentaje de materia grasa, y es una raza que se adapta muy bien a la zona. Todo ello imprime una calidad al producto final que no pueden aportar otras razas», señala Mariano Paramio mientras muestra las instalaciones de la explotación ganadera.

El objetivo de conseguir cada vez un producto mejor ha llevado a estos ganaderos a controlar paso por paso la cría del ganado. «La cabaña está exenta de brucelosis y los exámenes son cada vez más exigentes», apunta Mariano Paramio, que además matiza que «lo único que falta para seguir mejorando el proyecto es conseguir un sello de calidad y una marca de garantía que defienda y potencie las ventajas de la raza autóctona y de la calidad del queso castellano. Pero esta tarea será muy difícil».



Ovejas churras en el interior de la nave ganadera anexa a la quesería. / SORAYA DE LAS SÍAS

De pueblo en pueblo

La sección que completa la atención del periódico y nortecastilla.es a la provincia

Esta semana:

- 8 miércoles
- 9 jueves
- 10 viernes
- 11 sábado
- 12 domingo

FEBRERO
BOADA DE CAMPOS
TORREMORMOJÓN
VILLIERÍAS
CASTROMOCHO
AMPUDIA

COLABORA:



DIPUTACIÓN DE PALENCIA