TALENTOS QUE ARRIESGAN

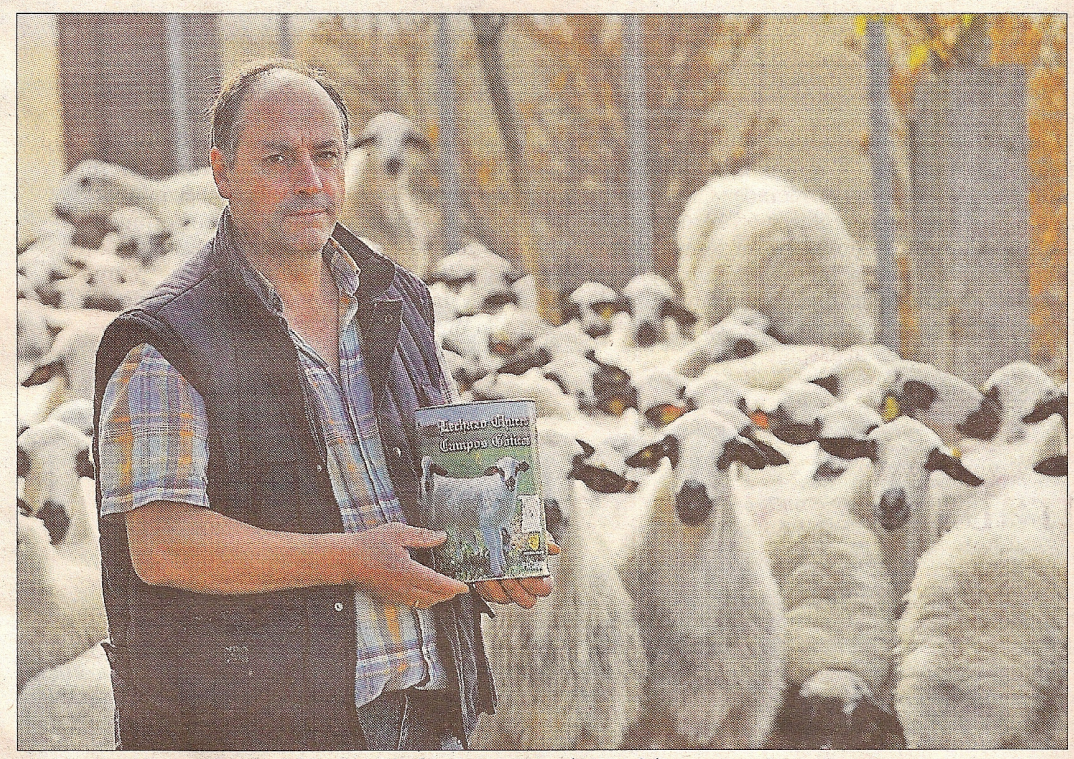
El lechazo palentino conquista el mundo

Campos Góticos precocina y enlata lechazo para exportar a Europa

PEPE VARELA

A comienzos de 2008, los hermanos Paramio, hijos, nietos y bisnietos de pastores y queseros, decidieron apostar por un producto innovador y un mercado por explorar: la exportación al mercado europeo de cordero lechal castellano, enlatado y precocinado. Todo un reto. Claro, que éste no era el primer salto al vacío de esta familia palentina. En 1993, apostando por innovar, recuperaron el oficio que en 1970 las modernas regulaciones sanitarias habían hecho abandonar a sus padres: la elaboración de queso con leche de oveja churra, en Villerías de Campos, corazón de la Tierra de Campos. Dieron en el blanco. Con sólo ocho meses en el mercado, en el I Salón Europeo de Productos Alimentarios Artesanales, recibieron el premio al Mejor Queso Artesanal de Oveja de Europa, compitiendo con productores belgas, suizos, franceses...

Mariano Paramio, uno de los hermanos y socios, dice que lo aprendido en sus primeros tiempos como empresario fue una lección que, todavía hoy, le es muy útil: "Demostramos a todo el mundo, empezando por nosotros mismos, que no era necesario emigrar a la ciudad para triunfar con un proyecto innovador". Se quedaron en el medio rural, viviendo de la elaboración de aquellos quesos que sus mayores les habían enseñado a hacer, pero ahora teniendo en cuenta las exigencias de sanidad. Cumpliéndolas, los productos de la explotación Quesos Campos Góticos llegaron a toda España y hasta Japón. "Unas ayudas Leader de la Unión Europea hicieron posible nuestro proyecto. Con aquel dinero, ampliamos el rebaño y montamos la quesería", recuerda Paramio. Y es que, como para otros muchos ganaderos de Tierra de Campos, las opciones se resumían a innovar y adaptarse o abandonar para siempre.



Mariano Paramio con su rebaño en Villerías de Campos (Palencia).

Perfil

▶ **Mariano Paramio, 46 años. Procede de una familia de pastores de toda la vida.** En los viejos tiempos, trabajaba para otros; en épocas más modernas, con cabaña propia. Sus manos son el último crítico que dicen si el queso está listo o no lo está.

Objetivos

▶ Con una facturación de 800.000 euros, la idea es **potenciar la web http://camposgoticos.net como motor de venta y promoción, además de ampliar las instalaciones y productos.**

Una vez conseguido el primer objetivo, que el mercado conociera la marca, la propia evolución empresarial de la firma ["teníamos que aprovechar que criábamos 2.500 lechazos y 1.200 cabezas churras"] llevó a los Paramio a añadir un nuevo producto a su catálogo: lechazo churro enlatado y precocinado. "En el sector se llevaba mucho tiempo hablando de ello, y decidimos intentarlo". Así, desde el pasado verano, y al poco de lanzar el producto, los lechazos enlatados de los Paramio ya llegan a clientes ingleses y alemanes. "En España todo el mundo conoce el lechazo, pero no en otros países y ése es nuestro objetivo, darlo a conocer en el extranjero. Por eso fuimos a la feria alimentaría de Anuga (Alemania). Y hemos contactado con un exportador de Inglaterra, con el que estamos entrando en el mercado británico".

Cuando los tres hermanos Paramio —y un sobrino, también socio— pusieron en marcha su idea de negocio tuvieron que resolver un problema de logística: dar con un adecuado método de transporte que, además, garantizara la apropiada conservación del producto, "y sin el añadido de conservantes". La solución fue enlatar al vacío unos 3,5 kilos de cordero lechal, o sea, entre seis y ocho raciones, y conseguir una caducidad de cuatro años sin necesidad de frío. "Basta con calentar durante veinte minutos al baño María y, luego, hornear durante otros quince para disfrutar de una buena comida", asegura Paramio. Y que del envasado se encarga la empresa palentina Selectos de Castilla. ■