

# Un reducto de 150 vacas genera los 70.000 kilos de mantequilla

● El balance de 2023 arroja 1,6 millones de litros de leche disponibles para la producción de la Denominación de Origen de Soria ● El Consejo Regulador pide impulsar las ganaderías

MILAGROS HERVADA SORIA

El año 2023 se cerró en la Denominación de Origen Protegida, DOP, de la Mantequilla de Soria con apenas 70.000 kilos de producción, el máximo posible gracias al reducto de las 150 vacas inscritas en el Consejo Regulador para poder alimentar uno de los emblemas agroalimentarios en la provincia de Soria. La situación no es nada boyante desde hace unos años pero al menos aguanta estable dentro del máximo aprovechamiento de la materia prima disponible.

«Para hablar de incremento sería necesario que aumentara el número de animales en producción o las explotaciones existentes, lo que por el momento no se ha producido. Hasta que no dispongamos de más materia prima el factor decisivo no será la demanda del mercado, sino la disponibilidad de materia prima, como hasta ahora», señalan desde el Consejo Regulador de la DOP, un grado de protección que cumple ahora 20 años.

Actualmente apenas se mantienen inscritas unas 150 vacas en producción —algo menos de las 1978 registradas para ordeño unos meses antes—, en dos explotaciones certificadas, situadas en Ventosa de San Pedro, comarca de Tierras Altas, y en Covaleda. De ellas se obtuvieron casi 1,6 millones de litros de leche a lo largo del año pasado, aprovechados al máximo para la Mantequilla de Soria que está por lo tanto al tope de su producción.



La producción está estancada hace años. HDS

Desde 2018 se han mantenido las mismas explotaciones, alguna de ellas con distinto propietario, pero desde la Denominación de Origen Protegida insisten en que es necesario contar con nuevas iniciativas en el sector ganadero o ampliación de las existentes «para poder incrementar la producción hasta el nivel que permita explotar todo el potencial productivo de la industria

optimizando los recursos humanos y agronómicos». También para poder abarcar toda la demanda del mercado, al menos hasta el ámbito nacional.

Y es que como no es posible aumentar la producción por las limitaciones que establece la normativa de la Denominación de Origen, los operadores no tienen capacidad para sondear otros mercados. «Con

la leche de las granjas de la provincia de Soria inscritas en la DOP solo se puede aspirar a parte del mercado nacional. Y por supuesto, se vende toda la producción de Mantequilla de Soria con DOP», recalcan desde el Consejo Regulador.

La posibilidad de solicitar un cambio en el grado de protección para poder garantizar una mayor producción no se contempla por este orga-

nismo. «La cantidad de producto no es el principal objetivo, sino el mantenimiento de la máxima calidad», destacan. La obtención en 2004 de la Denominación de Origen Protegido permite ostentar el máximo galardón europeo de calidad de un producto agroalimentario, «éste es el principal éxito de la Mantequilla de Soria», recalcan desde el Consejo. Por eso esta figura es totalmente estricta en cuanto a procedencia de las materias primas.

«Hay muy pocas DOP de mantequilla en la Unión Europea y solo dos en nuestro país. El reglamento de la UE no permite ampliar la zona de producción sin renunciar a esta figura y el cambio a una Indicación Geográfica Protegida, IGP, no es una opción a día de hoy para el Consejo Regulador», insisten, ya que, si bien, esto supondría poder aumentar la producción prácticamente sin límites, «es a costa de descender un escalón en el reconocimiento a nivel europeo».

La apuesta por tanto está más en conseguir nuevas iniciativas desde el sector primario para poder mantener la DOP. «No es tarea fácil y necesitamos el apoyo de las instituciones para impulsar al sector primario», reclaman.

En este sentido, recuerdan que la Diputación de Soria aprobó una línea de ayudas aún por materializar «pero que podrían suponer el soplo de aire fresco que necesita la Mantequilla de Soria».

En cuanto a las ventas registradas al cierre del año, la mantequilla natural sigue siendo la de mayores ventas con un 64% del total, ya que es la más conocida y demandada.

A continuación, la variedad salada con un 21% y el resto, un 15%, lo completa la variedad dulce, de consumo más local y de venta principalmente en la provincia, para consumo interno o para llevar por los turistas cuando visitan la provincia y acuden a los establecimientos sorianos.

## El centro de FP La Merced enseña inclusión a través de 'Cocinar a ciegas'

Siete cocineros invidentes de Logroño ofrecen un taller formativo al alumnado

No hay cuchillo ni fuego que se les resista y tienen destrezas suficientes para elaborar platos tan apetecibles como una ensalada líquida de tomate o un taco de torrezno y codillo. Siete cocineros invidentes de la Asociación 'Cocinar a Ciegas' de Logroño participaron ayer en una actividad en el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced en Soria donde se demostró que la inclusión en la cocina es posible.

Liderados por el chef Ángel Palacios, acudieron a primera hora

de la mañana a las cocinas de este centro para familiarizarse con los fogones y conocer a sus compañeros de faena que se forman en el mundo de la cocina. Alumnos de Cocina y gastronomía, Panadería, Repostería y Confeitería, así como los alumnos de Cocina y restauración.

Palacios, que lidera este proyecto sin ánimo de lucro, señaló que a través de la gastronomía sus asociados pueden tener contacto con gente joven, que, a su vez, toman conciencia acerca de que la diferencia no está en la capacidad si-



Taller de los cocineros invidentes con los alumnos de La Merced. HDS

no en las personas. «A través de otras capacidades se puede llegar a hacer muchas cosas. Ellos sí pueden», destacó.

La actividad se enmarcó dentro del programa 'Aula Empresa' de la Junta de Castilla y León y trata de trasladar a los empresarios que an-

te las dificultades de mano de obra en el sector de la hostelería se puede trabajar con personas con otras capacidades.

La directora del CIFP La Merced, María Eugenia Lafuente, trasladó que la actividad está incluida dentro del programa turismo inclusivo y trata de hacer ver que personas con discapacidad pueden trabajar en el sector. Para ello, hoy trasladarán los resultados de esta actividad a los empresarios del sector de la hostelería de Soria.

La actividad sirvió de «enriquecimiento personal» a profesores y alumnos y a saber trabajar en equipo con gente que tiene discapacidad. Alumnos y cocineros riojanos elaboraron un tartar de gamba sobre oblea de queso soriano con plancton marino, revuelto esférico, un taco de pato, bacalao sobre callos de bacalao sobre velo de hongo, taco de torrezno y codillo, una ensalada líquida de tomate y arroz con leche.