

Morenas y Verdes

HAMBURGUESAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



1. VERINBIOCOOP S.C.G.

RAZAS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN Y MANEJO DEL TERRITORIO.

2. GANADERÍAS EXTENSIVAS EN ECOLÓGICO.

SALUD MEDIOAMBIENTAL Y SALUD HUMANA.

3. LAS TERNERAS VERINBIOCOOP DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA.

4. EL PRODUCTO.

LAS HAMBURGUESAS CUATRO ESTACIONES.

5. CONSIDERACIONES ÉTICAS Y FILOSÓFICAS.

1. VERIN BIOCOOP S.C.G.

RAZAS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN Y MANEJO DEL TERRITORIO.

Somos una empresa cooperativa con sede en Verín, fundada en 1998 con un criterio bien definido, vincular la recuperación de las razas antiguas en peligro de extinción con el método de producción ecológico en ganaderías bien extensificadas.



Agrupamos a treinta ganaderías a lo largo y ancho de la geografía ourensana. Más de dos mil vacas en más de cuatro mil hectáreas de monte y praderías ecológicas.

La ganadería- tipo de Verin Biocoop es la antítesis del minifundio gallego, tenemos de media por socio más de cien cabezas en casi doscientas hectáreas de superficie.

Nuestra singularidad consiste en trabajar mayormente con razas autóctonas ourensanas. Se llaman CACHENA, VIANESA, FRIERESA, CALDELANA Y LIMIANA, todas ellas en peligro de extinción. Estas vacas “MORENAS Y VERDES” se pierden en la noche de los tiempos desde el *Bos taurus primigenius* en los albores hasta nuestros días. Su contribución a la creación de paisajes, al mantenimiento del clima, a la fertilidad de la tierra, al sustento humano,...y a nuestra cultura campesina...fueron determinantes. EL TOTEM GALLEGO POR ONTONOMASIA.

Su principal característica es estar maravillosamente adaptadas a sus comarcas naturales desde tiempo inmemorial. Estas “VACAS DE AQUÍ” realizan una labor trascendente en diferentes ámbitos, contribuyen a reducir la masa forestal combustible evitando incendios, aportan materia orgánica al suelo fertilizándolo, fijando carbono orgánico y evitando, así, en gran manera la emisión de CO₂ y otros gases de efecto invernadero a la atmósfera.

Estas vacas crean clima y crean paisaje. Criadas en ganaderías extensivas en entornos de praderas naturales, monte bajo, soutos de castaños, robledales, manantiales, etc. Constituyen unidades productivas casi autosuficientes y muy poco contaminantes. Son más eficientes que la arboleda en la función de la fotosíntesis. Absorben más CO₂ del que emiten. Por cada gramo de materia orgánica compostada que aportamos a la tierra evitamos 3,7 gramos de CO₂ a la atmósfera.

“INTENTAMOS MINIMIZAR NUESTRA APORTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO QUE YALLEGO, QUE YA ESTÁ AQUÍ,...¿ONO?”

2. GANADERÍAS EXTENSIVAS EN ECOLÓGICO. SALUD MEDIOAMBIENTAL Y SALUD HUMANA.

La combinación de razas autóctonas antiguas, extensificación y el método de producción ecológico, constituye una herramienta que nos permite:

1. Mantener la fertilidad de la tierra hoy, mañana y en el futuro.
2. Aumentar la resistencia de los terrenos frente a plagas y enfermedades...SIN UTILIZAR VENENOS.
3. Producir alimentos de calidad nutritiva y de salud superiores, relación O_3 - O_6 de 1 a 5.

Los abonos y productos químicos matan la actividad biológica de la tierra, matan la fertilidad natural y la hacen dependiente de ellos. ¿Qué valor nutritivo pueden tener unos alimentos impolutos, con buena presencia...pero impregnados de venenos invisibles que lentamente, sin enterarnos afectan a nuestro equilibrio actuando como disruptores hormonales?.

Nuestros animales, como nosotros, tienen una parte etérea, energética, que podríamos llamarle "ALMA", sienten, tienen emociones, sufren... Si comemos carne de animales atormentados en su crianza (falta de espacio, luz, alimentación intensiva, antibióticos preventivos,...) estaremos comiendo stress, fastfood. Deberíamos alimentarnos de animales "FELICES" criados respetando sus necesidades de alimentación, sexualidad, estructura del rebaño, jerarquía, territorio, etc y para que esto ocurra es necesario tener los animales en libertad y en el ámbito geográfico al que pertenecen. Serán animales rústicos, longevos e inmunes.



PROCURAMOS una base territorial equilibrada, sin contaminantes añadidos, en base a la utilización de procesos de compostaje de la materia orgánica que asegure una muy baja carga bacteriana en las tierras y como consecuencia ausencia de neumonías, diarreas y parasitosis en los terneros.

Ejemplo propio: Obtención de materia orgánica compostada sin construcciones y nula utilización de antiparasitarios.

3. LAS TERNERAS DE VERIN BIOCOOP DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA.

Nuestras razas antiguas se caracterizan por estar secularmente adaptadas a nuestra orografía, a nuestro clima y a los recursos que ofrecen nuestros montes.

A sus cualidades innatas: rusticidad, resistencia, longevidad, fertilidad y ser muy buenas nodrizas...se añade una gran inmunidad intrínseca que favorecidas por el manejo ecológico (ausencia de stress, baja carga ganadera, acceso a una gran variedad de flora silvestre con propiedades terapéuticas...) nos permite la nula utilización de medicamentos.

Se crían terneros sanos, alimentados a pasto y leche materna durante aproximadamente ocho meses, libres con sus madres, y posteriormente se apartan para darles un finalizado de aproximadamente dos meses a base de forrajes y concentrados ecológicos que hagan posible una canal más sustanciosa y al mismo tiempo, y no menos importante, propicie un manejo esmerado (relación animal/hombre) que evite las tensiones que sufren los animales antemortem (ph). Estor terneros carentes de una gran morfología si poseen unas grandes cualidades organolépticas en sus carnes...

*Color: no sonrosada claro, más oscura, “violetacea al corte”.

*Textura: consistente, tierna y jugosa.

*Sabor: muy intenso.

*Flavour: singular, diferente a otras carnes, con retropaladar.



Nuestros clientes mas veteranos dicen rememorar sensaciones gustativas de antaño.

NUESTRO CONCEPTO DIFERENCIAL no se basa en la cantidad o rendimiento de un ternero sino mas bien en rasgos diferenciales como, autoctonía, ausencia de residuos, preservación de la biodiversidad y los ecosistemas ...; y en la valoración pedagógica de lo “INVISIBLE”. Es necesario transmitir lo que no tienen (total ausencia de trazas de residuos químicos de síntesis), que añade virtudes a sus inmejorables cualidades organolépticas.

Es necesario un equilibrio entre la forma y el fondo, entre la materia y el espíritu.

4. EL PRODUCTO.

LAS HAMBURGUESAS CUATRO ESTACIONES.

A través de la creación de un GOI (grupo operativo de innovación) con varios socios colaboradores (C.T.C., AGACA, CRAEGA y cocineros) la Xunta de Galicia nos aprobó este proyecto de I+D+I que desarrollamos entre 2017 y 2018.

Se trató de diseñar, desarrollar, testar y poner en el mercado a partir de principios de 2019, cuatro nuevos tipos de hamburguesas que nosotros le llamamos “MORENAS Y VERDES” cuatro estaciones...Primavera, Verano, Otoño e Invierno. Son confeccionadas con carne de ternera o vaca autóctonas de las razas: Cachena, Vianesa, Frieresa, Caldelana y Limina (Morenas del Noroeste) e ingredientes vegetales propios de cada estación anual.

Las envasamos con tecnología DARFRESH (SKIN) en bandejas de cuatro unidades de 120gramos cada una para las variedades de ternera y de 150 gramos en la variedad de vaca. Tienen una caducidad de 25 días desde la fecha de fabricación.

PRIMAVERA: Carne de vaca, sal y laurel.

Hamburguesa de aire, básica, espartana, fresca y energética. A la salida del invierno cuando la tierra inspira, la sabia sube y vuelve la vida renovada de un ciclo que se mantiene sin fin, que mejor simbiosis que la del árbol de la longevidad (*Lauris nobilis*) con carne de vacas ancestrales, sabrosas, viejas, únicas, testigos de nuestra historia campesina.



Fue diseñada por Santiso (Fogar do Santiso) restaurante “ENXEBRE” donde los haya cerca de Santiago, Adalid y defensor a ultranza de los productos ecológicos en la restauración gallega, “Todo Eco”.

VERANO: Carne de ternera, sal ajo, perejil y manzana.

Hamburguesa de fuego, tierna, jugosa, picante y calida. Tratamos de combinar una carne de ternera lechal, joven (menos de 12 meses) con ingredientes tradicionales que le den personalidad, la dinamicen y consigan una armonía en el paladar.



Fue diseñada por Javier Olleros (Culler de Pau), estrella Michelin y perteneciente al “Grupo Nove” de restauradores gallegos. Una de los mejores cocineros de la nueva cocina gallega y ferviente defensor de los productos de proximidad (SLOWFOOD).

OTOÑO: Carne de ternera, sal, tomate, cebolla y castaña.

Hamburguesa de tierra, sabrosa, acida, dulce y con fibra. Cuando la tierra espira, a la salida del otoño, descansa, se repliega sobre si misma, la sabia baja, predisponiéndose para el próximo ciclo, buscamos una combinación entre ingredientes opuestos y a la vez complementarios que nos den sensaciones gustativas contrapuestas y placenteras.



Fue diseñada por Pablo Romero, aquí presente, del restaurante Vinoteca Bagos de Pontevedra, perteneciente al “Grupo Nove” de restauración y un autentico enamorado de la raza Cachena, autentico estandarte de su local. “En el altar la tiene”.

INVIERNO: Carne de ternera, sal, remolacha, zanahoria y grelo.

Hamburguesa de agua, dinámica, fluida y con una pizca de amargor. En esta estación, acorde con los biorritmos de la tierra, nuestra energía, nuestro cuerpo, no están en el punto más álgido del año y por lo tanto buscamos ingredientes vegetales (zanahoria y remolacha) que ejerzan una función positiva sobre nuestro organismo. Entre sus propiedades están: ser antioxidantes, anticancerígenos, antibacterianos y reguladores del sistema nervioso, el sistema digestivo, el colesterol y la presión arterial. Todo ello adobado con una pizca de grelo deshidratado para darle la esencia de nuestra tierra con un toque de amargor.



Actúan como auténticos catalizadores en los procesos biológicos en nuestro organismo.

Fue diseñada por Javier Olleros- Culler de Pau-O Grove ya reseñado anteriormente.

5. CONSIDERACIONES ÉTICAS Y FILOSÓFICAS.

Si concebimos nuestra actividad desde una perspectiva holística, el concepto fundamental sería LA INTERRELACIÓN con la totalidad. Formamos parte de un gran universo y de un sistema solar que influyen en todos nuestros procesos. Somos un gran organismo en interrelación... la tierra, la planta, el animal y el hombre en toda su complejidad.

Si queremos la SOSTENIBILIDAD de nuestra actividad, tenemos que “inventar” un nuevo hombre consciente, de nueva ética, con un nuevo código de valores que se esfuerce en buscar la armonía entre lo material y lo espiritual.

Tenemos que DESAPRENDER, buscar el equilibrio, cuidar y compartir lo que tenemos, porque estamos muy cerca ya del punto de NO RETORNO en el proceso de cambio climático creado por los hombres y nosotros los ganaderos somos corresponsables.

Hoy sabemos que el crecimiento continuo es una FALACIA porque se imponen las realidades de FINITUD de nuestros recursos a pie de tierra, como arriba en la atmósfera, en la biosfera. Hay que pensar en global, actuar en lo local y sumando, sumando podremos cambiar el rumbo. ¿O NO?.

Tratamos de propiciar un cambio paulatino en las ganaderías sin tierra hacia un modelo de ganaderías autóctonas extensivas ecológicas que ocupen una buena parte del territorio baldío, desocupado, improductivo, revertiendo en una función ambiental, climática y paisajística tan necesaria y vital como productiva. El razonamiento es meridiano, las primeras contaminan y las segundas cuidan de nuestro mundo rural tan amenazado, del planeta Tierra y cuidan de nosotros como sociedad y como personas.

Además, en tono menos serio...

¡¡Qué paradoja tiene la vaca!!, que capacidad para transformar el medio, para pintar de verde las laderas de nuestros montes y sobre todo para alimentarnos con la fresca hierba de nuestros prados.

¡¡PIENSENLO!!, con estas vacas felices como eslabón interpuesto, que maravilla, ¡¡Realmente somos herbívoros!!.

Jose Luis Vaz Fernández

Presidente: Verin Biocoop S.C.G

Morenas del Noroeste

