PRODUCCIÓN / UNA GRANJA DIFERENTE

ANTONIO HEREDIA

MANUELA. Tiene un oído estupendo. En cuanto oye música, se pone contenta como sus compañeras.

VACAS CON COLCHÓN Y CON MOZART

ES LA ÚNICA granja de España donde los bovinos viven en una especie de «spa» de lujo, con música clásica, paritorios individuales... Las vacas, tratadas de manera tan exquisita, producen más

PACO REGO

Manuela tiene un oído exquisito. En cuanto Mozart suena por los altavoces, ella se pone contenta. Se levanta de su cama de agua, donde minutos antes echaba una plácida siesta, refresca sus más de 300 kilos delante de un ventilador y enfila disciplinada como un soldado hacia la noria de ordeño cercana. Manuela Eddie no es una vaca cualquiera.

Son las 14.30 del pasado miércoles y en la peculiar granja de Villanueva del Pardillo, no lejos de Madrid, el calor aprieta (29 grados a la sombra). Llama la atención el silencio que reina en el lugar. Ni un mugido. Relax total. El segundo turno de ordeño empieza con puntualidad suiza. Y al reclamo de los suaves acordes del *Concierto para flauta y arpa en Do Mayor* del austriaco Wolfgang Amadeus, acuden en fila Susana Emerson (el primer apellido siempre es el del padre), Conchi Lordlili, Gladys Aaron II... Así hasta 700 frisonas adultas con las ubres a reventar.

¿Dónde estamos? Nos encontramos en la única granja de España donde las vacas escuchan a Mozart, duermen en colchones de agua o de fieltro individuales, reciben duchas relajantes e incluso cuentan con psicólogo. Una especie de *spa* bovino de lujo, repartido en más de 190 hectáreas de pleno campo castellano, con paritorios individuales y sala de fecundación climatizada, del que hoy sólo disfrutan 1.500 reses de raza Holstein Frisian (700 lecheras y el resto novillas y de recría). Estas privilegiadas, descendientes de una «selecta» pareja de frisonas llegadas de Wisconsin (EEUU) en un avión de Iberia, no sólo dan más leche —entre 30 y 35 litros/día frente a los 28 de una res normal—, sino también de mayor calidad. «La vaca es tontorrona por naturaleza, pero muy agradecida. Si le das confort, se muestra más predispuesta a colaborar», explica orgulloso el portavoz de la granja, Nicolás Sieber, 37 años, de sangre suiza y española.

La culpa —continúa el portavoz y heredero de la ganadería Priégola— la tiene en gran parte un monje francés, de nombre desconocido, quien allá por el siglo XIX y tras observar con monacal parsimonia a su modesto rebaño de la Bretaña, averiguó que la música clásica, en especial la del creador de Salzsburgo, producía un efecto balsámico tal en las vacas que su producción de leche superaba al de las criadas a la antigua usanza. Dicho y hecho.

De aquella enseñanza tomó buena nota el suizo Hans-Peter Sieber —descendiente de una familia de la industria relojera helvética— cuyo amor por una joven cántabra hizo que echara raíces en España. «La leche de aquí no le gustaba nada», recuerda su hijo Nicolás, «decía que no tenía sabor ni olor. Y, claro, si lo dice un suizo... Por eso se propuso recuperar el producto». Mucho después llegarían la música y otros métodos de relax aprendidos de innovadores ganaderos estadounidenses e israelíes.

ENSAYO CLÍNICO

Y lo que empezó con 20 reses a finales de los años 70, justo donde hoy se levanta esta particular granja, hoy no sólo es escaparate para otras explotaciones (en 2006 fue considerada como la mejor explotación genética de España), sino que despierta el interés de científicos y centros médicos. De hecho, se está llevando a cabo un estudio conjunto de cuatro años de duración entre la ganadería, el hospital madrileño de Alcorcón y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) para que los enfermos operados del aparato digestivo, sobre todo del colon, se recuperen más rápidamente mediante la ingestión de productos simbióticos de esta leche. Estos contienen microorganismos resistentes a los efectos de la digestión que además estimulan el crecimiento de las células del intestino.

Ha pasado algo más de una hora y las vacas de los Sieber vuelven a darse un festín tras ser ordeñadas. Avena, cebada, maíz, soja y microminerales integran la dieta que elabora en la granja su propio laboratorio. Mientras, en la sala de control central, el cerebro de la instalación en la que trabajan 60 personas, el veterinario Pablo Rodrigo chequea de nuevo el estado físico del ganado a través de uno de los ordenadores. Temperatura, peso, ritmo cardiaco... Un sensor (podómetro) anillado en la pata trasera derecha de cada una de las 1.500 reses sirve de chivato. Registra, entre otros parámetros, el número de pasos que ha dado cada vaca en los últimos nueve días. Curiosa pista.

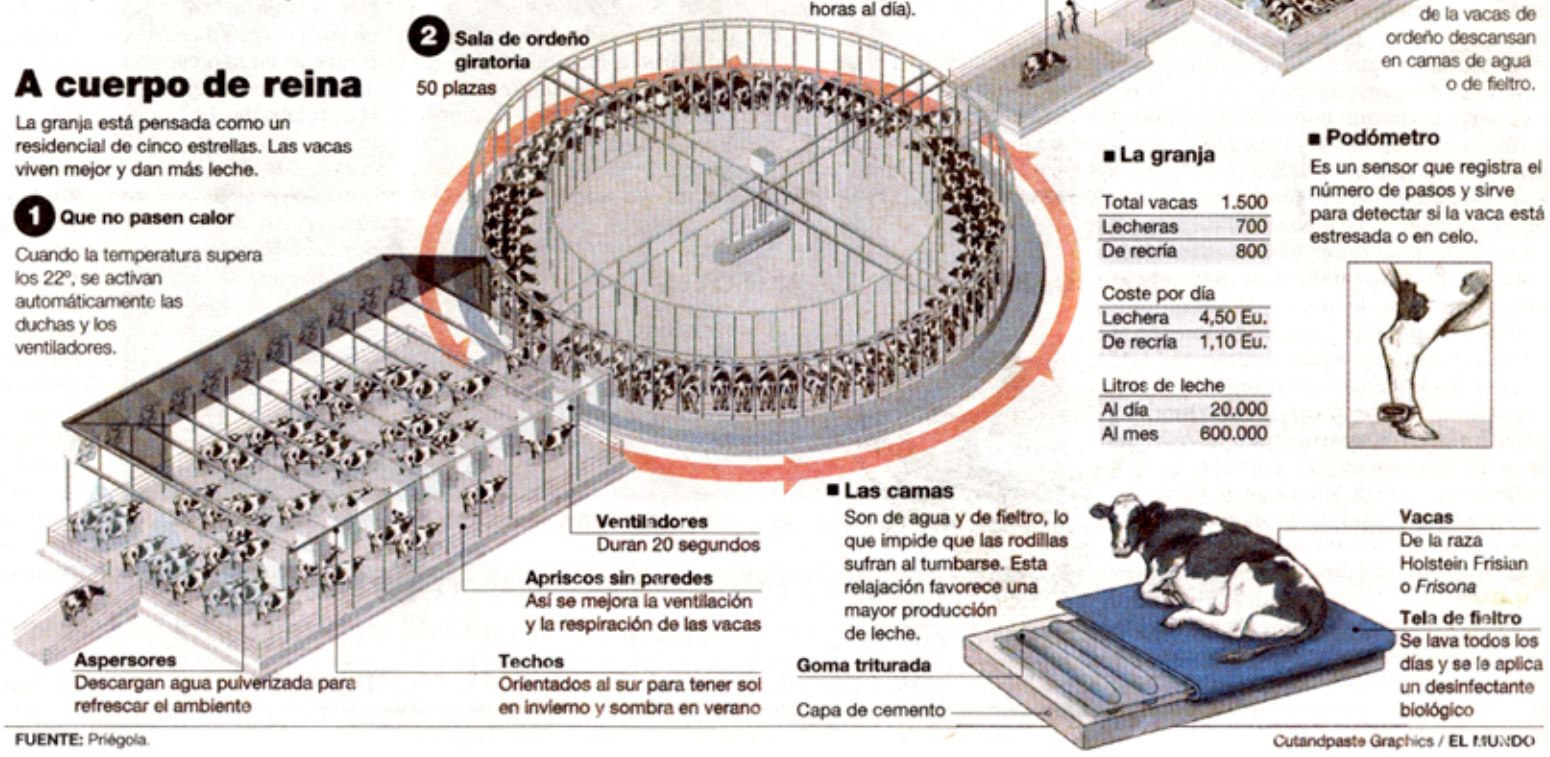
«Si da un 70% más de pasos de lo que es habitual», explica Pablo, «eso puede significar dos cosas: que está estresada o que se encuentra en celo». Supuesto, este último, para el que siempre hay un semental a medida. Y, si la pareja falla, la granja cuenta con un banco de semen propio cuyas muestras se guardan a 196 grados bajo cero en un depósito de la sala de reproducción asistida. «Se trata de esperma seleccionado entre los mejores sementales del mundo, de manera que la calidad genética de las reses sea siempre la misma», según Nicolás Sieber. Las preciadas semillas, con las que se realizan entre 200 y 300 inseminaciones al mes, llegan congeladas en el interior de pajuelas de plástico desde Holanda, EEUU o Alemania.

El de los Sieber es un negocio pionero que, en algunos aspectos, sigue mirando al pasado. De ello dan fe las cifras de distribución: el 70% de sus ventas se realizan por el sistema clásico puerta a puerta (a 1,08 euros el litro), y el 30% restante es distribuido a grandes cadenas de alimentación como El Corte Inglés, Caprabo o Sánchez Romero, donde el precio del litro se dispara hasta 1,30 euros.

En la antesala que da paso a la noria de ordeño esperan turno las últimas frisonas bajo los ventiladores y las duchas de refresco. De fondo, esta vez, suena el *Concierto para piano nº 21* de Mozart. Las vacas están quietas, como extasiadas. En cuanto la enorme rueda echa a andar en sentido contrario a las agujas del reloj, ellas se van acercando, como a cámara lenta, para ocupar plaza. La imagen, casi de *videoclip*, no deja de sorprender al visitante. Las que ya han cumplido, ahora descansan a ritmo de clásica en sus camas de agua. Es la hora del *chill out* vacuno.

A cuerpo de reina

La granja está pensada como un residencial de cinco estrellas. Las vacas viven mejor y dan más leche.



La granja

Total vacas	1.500
Lecheras	700
De recría	800
Coste por día	
Lechera	4,50 Eu.
De recría	1,10 Eu.
Litros de leche	
Al día	20.000
Al mes	600.000

Podómetro

Es un sensor que registra el número de pasos y sirve para detectar si la vaca está estresada o en celo.

FUENTE: Priégola.

Cutandpaste Graphics / EL MUNDO