



La producción ecológica incluye seis sabores de helados además de tartas y pasteles. :: J. L. SARDINA

Los primeros helados ecológicos de Cantabria se producen en Servillas

Campoo de Yuso. Jesús Oria visita las instalaciones de la empresa 'Helados de Granja Las Nieves', a la que el Gobierno ha destinado 120.000 euros en ayudas

J. L. SARDINAO
POBLACIÓN

La empresa 'Helados de Granja Las Nieves', radicada en Servillas (Campoo de Yuso), es la primera de Cantabria en producir helados ecológicos. Así lo ha dado a conocer la Consejería de Medio Rural, Pesca y Alimentación del Gobierno de Cantabria, tras una visita reciente de su titular, Jesús Oria, a las instalaciones de esta empresa campurriana. Según Oria esta heladería ecológica es el «prototipo de la explotación familiar que fija población en el medio rural».

'Helados de Granja Las Nieves' es una empresa familiar cuya matriz es 'Ganadería Las Nieves' que produce leche desde hace varias generaciones, actualmente mediante un censo de 160 reses, de las que la mitad, 80, están destinadas al ordeño. Hace seis años, David Saiz, su geren-

te y máximo responsable de la explotación, decidió ofrecer el blanco producto directamente al consumidor, evitando intermediarios, a través de la instalación de máquinas expendedoras de leche pasteurizada.

En 2015, comenzaron a fabricar helado artesano, utilizando como materia prima básica la leche de su ganadería, y productos y frutas frescas de la comarca, para un año después, en 2016, iniciar la fabricación de yogur natural.

Es ya este año, cuando, con fecha de Registro en Producción Ecológica del pasado día 27 de abril, 'Helados de Granja Las Nieves' ha irrumpido con fuerza en el mercado alimentario de producción ecológica, ya que con tan sólo unos meses de elaboración de estos artículos de heladería, le ha dado tiempo a inscribirse como una de las 25 firmas cántabras que estarán presentes en la

primera edición de BioCantabria, la feria de Productos Ecológicos, Vida Sana y Consumo Responsable, que se celebrará del 26 al 28 de este mes de mayo en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Santander.

Oria manifestó su «satisfacción total» por poder visitar una empresa-explotación de estas características, porque responde a lo que el Gobierno regional y, especialmente, la Consejería, considera «ideal» como fórmula de negocio en todos nuestros pueblos o, al menos, en cada municipio de Cantabria.

El consejero explicó que su departamento ha subvencionado a 'Helados de Granja Las Nieves' con un total de unos 120.000 euros, unos 30.000 en ayudas a la adquisición de distinta maquinaria para la elaboración de leche pasteurizada, y el resto, a través del programa Leader, para obras de mejora de la Casa Rural, que también regenta la familia.

Por su parte el alcalde de Campoo de Yuso, Eduardo Ortiz, felicitó a la Granja Las Nieves por ser la primera en elaborar helado ecológico en Cantabria. «Estamos muy satisfechos de que empresas de estas características se instalen en nuestro municipio. Más aún conociendo el ca-

rácter emprendedor y los esfuerzos que viene llevando a cabo desde bastantes años esta familia, tanto en el campo ganadero como en el de transformación de sus materias primas y en el sector hostelero. Además de fijar población, atraer visitantes y ser un modelo de economía doméstica respetuosa con el medio ambiente, esta gestión ha de servir de referente a otras personas, sobre todo jóvenes, en la búsqueda de una situación estable y de un futuro prometedor en esta comarca», concluyó Ortiz.

Materias primas

Por su parte, el gerente de la empresa y cabeza de familia, David Saiz, explicó que con la fabricación del helado ecológico desde este año 2017 persiguen obtener un producto elaborado con materias primas de máxima calidad nutritiva y organoléptica, que respeten el medio ambiente y que no utilicen químicos de síntesis ni organismos modificados genéticamente.

Así, apunta David, «la leche, el yogur y el queso son de la Quesería Los Tiemblos de San Pedro del Romeral; los huevos los compramos en la localidad de Anero y, los sobaos ecológicos que utilizamos son de Casa Ibáñez en Renedo. Sin embargo, la nata y el azúcar de momento lo tenemos que importar de Holanda y las fresas de Andalucía».

En principio, son seis los sabores autorizados que elabora la firma: fresa, sobao (ecológico), vainilla, chocolate, queso y yogur, además de tartas y pasteles.

«Esta empresa ha de servir de referente para los jóvenes en su búsqueda de un futuro prometedor en Campoo», dice el alcalde