



En el interior de la primera granja de ciervos de España

La caza, una de las actividades humanas más arcaicas, fue durante mucho tiempo la única forma de abastecerse de carne de ciervo. Hoy en día, tenemos la oportunidad de consumir esta carne magra, tan apreciada en todo el mundo, gracias al surgimiento de granjas de cría de cérvidos como Venison, ubicada en Marugán, Segovia.

Patricia Magaña

El ciervo ha formado parte de la historia de la humanidad desde el origen de los tiempos, así lo atestiguan las pinturas rupestres encontradas en formaciones rocosas de todo el mundo, como las cuevas de Altamira en nuestro país o las de Lascaux y Chauvet en Francia.

Al igual que ocurrió con otras especies, el hombre vio la oportunidad de domesticar a estos animales a fin de aprovechar su piel, su carne y sus cuernos. En este sentido, se cree que los egipcios fueron los primeros en criar ciervos, principalmente el ciervo del Nilo (*Cervus niloticus*).

En la antigua China, muy valorado por sus propiedades medicinales, también fue bastante común la cría del ciervo rojo (*Cervus nippon*), mientras que en Europa y durante la Edad Media los ciervos se domesticaron en cotos de monasterios y fincas de la nobleza, con el fin de asegurar tanto el suministro de su carne, como la caza recreativa.

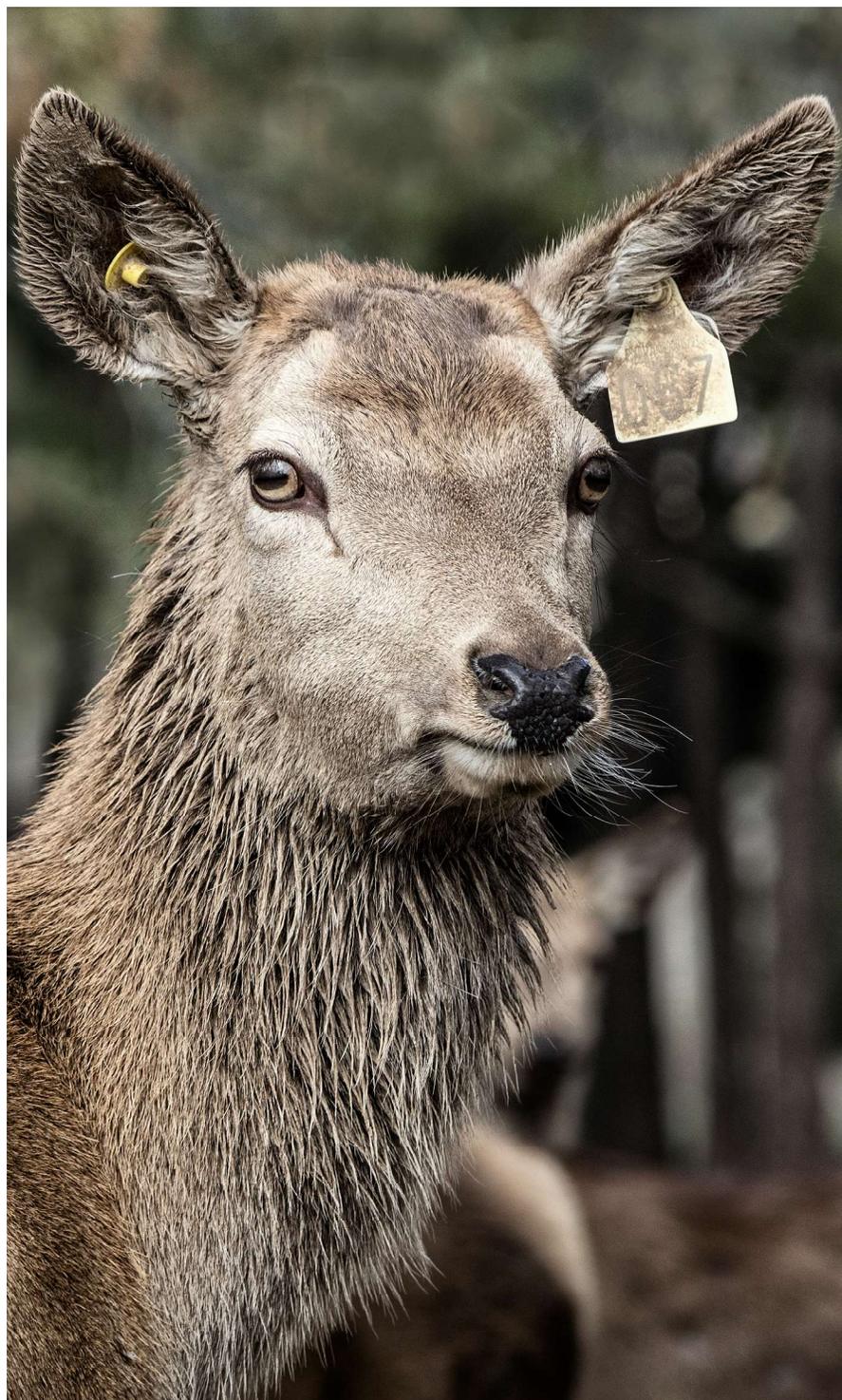
Uno de los lugares del mundo donde más se ha extendido la cría de los cérvidos es Nueva Zelanda (Australia), donde esta industria ha tenido un peso muy significativo desde el siglo XIX. Allí, desde que entraran las primeras, y exitosamente adaptadas, colonias de ciervos rojos y gamos desde Europa, se ha investigado en cuestiones como la genética, la reproducción asistida, la alimentación controlada, etc.

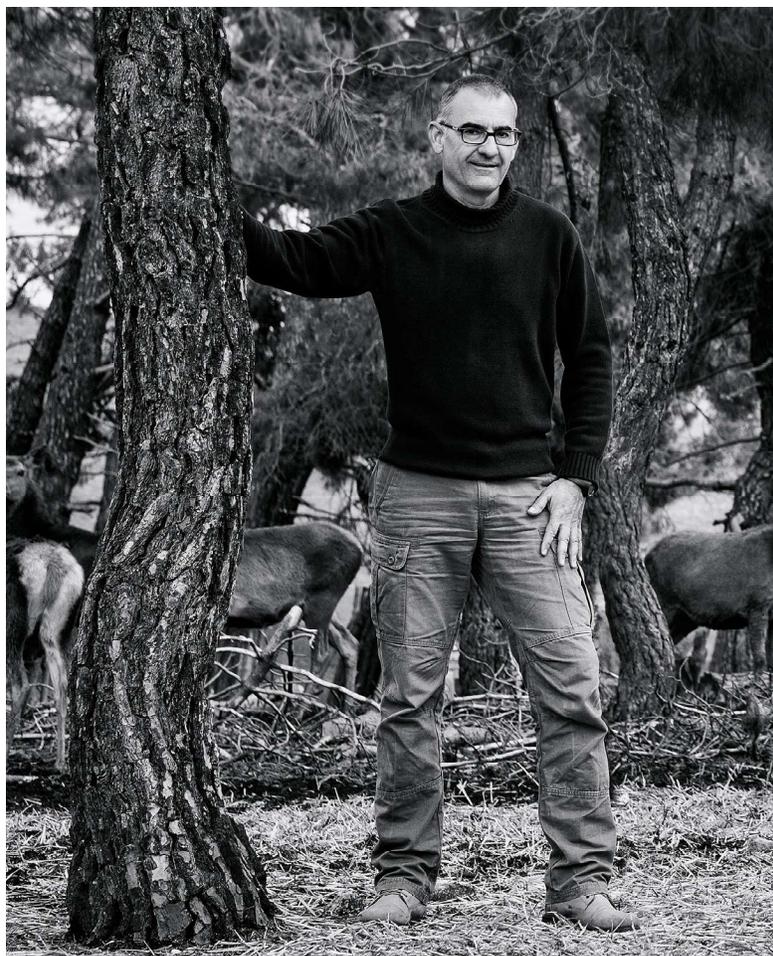
Venison, la punta de lanza

Y allí, hasta Nueva Zelanda, voló Javier Martín, el ideólogo y gestor de Venison, la primera granja de ciervos de España, para aprender todo sobre la gestión de esta especie en un entorno controlado. “Dejé todo, mi vida en España, mi trabajo, vendí mi coche..., y le dije a mi padre que me iba a estudiar inglés, porque si no, me hubiera desheredado”, bromea mientras paseamos por su explotación, ubicada en la localidad segoviana de Marugán.

Él fue el pionero, pero en España la cría de ciervos en granjas o fincas dedicadas a la cervicultura es una actividad que ha experimentado un crecimiento significativo en las últimas décadas. Ubicadas en áreas rurales donde hay suficiente espacio y recursos naturales para mantener a estos animales, son Castilla y León, Castilla-La Mancha, Navarra, Aragón y Galicia algunas de las regiones donde se concentra esta actividad.

De hecho, la creciente demanda de carne de ciervo en todo el mundo ha hecho que Martín recurra a la figura legal del consorcio para sumar la producción de otros ganaderos de Guipúzcoa, Navarra y Ávila a la actividad de su empresa. “Para formar parte de nuestro consorcio es necesario tener una finca, recursos económicos para poner en marcha la actividad y que te guste -explica-. Ellos crían a los animales y nosotros compramos toda la producción, así que las granjas pueden estar diseminadas por toda España y los animales se llevan a nuestro matadero homologado en Burgos, desde donde sale la producción con el mismo registro sanitario y bajo la misma marca”.





Crianza en semiextensivo

Aunque Javier Martín asegura que poco de lo que aprendió en Nueva Zelanda le sirvió para poner en marcha su explotación ganadera “porque no es extrapolable ni en el modo de producción, ni en el manejo”, sí que obtuvo las bases para abrir su granja en la finca familiar de Marugán.

Martín empezó con medio centenar de ciervos rojos europeos que trajo de Escocia, raza que ha mantenido hasta la fecha. “A mí los que más me gustan son los británicos o los de Centroeuropa: Alemania, Francia..., porque son animales que llevan muchas generaciones criados en cautividad, están adaptados al manejo y morfológicamente son un poco más grandes”, explica. Curiosamente, los ciervos ibéricos no son excesivamente aptos para la cría en semicautividad, al ser “animales muy salvajes, con un manejo complicado y morfológicamente más pequeños”.

Las ocho hectáreas de la finca de Marugán están divididas en parques de una hectá-

rea, todos ellos comunicados por un pasillo central que a su vez se comunica con la manga de manejo. Machos y hembras permanecen separados todo el año, hasta la época de celo, en la que se mete a un macho en cada uno de los corrales de hembras para evitar las peleas.

“Las hembras están siempre en grupos de 35, porque este es el número máximo de hembras que necesito para optimizar el terreno y el máximo que un macho puede cubrir para alcanzar un índice de fertilidad del 95%, que es el que tenemos aquí”, explica el ganadero.

Un manejo sencillo

En la naturaleza, la mortalidad infantil de los ciervos (durante los dos primeros meses de vida) es de en torno al 50-60%. Sin embargo, en la explotación ronda el 5%. “Esto se debe a que aquí los animales siempre están al aire libre, les damos de comer todos los días un pienso especial que hacen para nosotros y les

tenemos vacunados y desparasitados”, explica Martín.

El manejo de estos animales en la granja es extremadamente sencillo, ya que se trata de “animales muy duros, muy rústicos, con muy pocas necesidades, simplemente requieren de unos vallados adecuados, con una buena altura, un poco de sombra en verano, agua de calidad siempre disponible y una buena alimentación”.

Gracias al método de ensayo-error, en Venison han dado con la clave para optimizar su producción. “Concentramos los partos durante mayo-junio, así los animales forman grupos homogéneos que se gestionan mejor, y en noviembre separamos a los machos, porque prefiero que una hembra se quede sin cubrir a que para fuera de temporada”, detalla.

Las crías se nutren de sus madres hasta principios de agosto, fecha en la que se realiza un destete precoz que da paso a un



pienso de arranque de corderos con sabor a vainilla. “En esos primeros meses tienen un crecimiento brutal -comenta el ganadero-. Y, finalmente, entre los nueve y los once meses los sacrificamos, ya que entre finales de diciembre y primeros de enero están en su momento óptimo de crecimiento y un máximo de calidad de la carne”.

Duros comienzos

Ser pionero cuesta, y Javier Martín reconoce que ha habido momentos en los que no ha sido fácil poner en marcha la compañía, incluso la búsqueda de un matadero fue, en los orígenes de la empresa, una ardua tarea.

Ahora, Venison dispone de un matadero homologado en Burgos, donde se realiza el sacrificio de los ciervos con aturdimiento previo “para que sufran lo menos posible y evitar el estrés *antemortem* que hace que la carne de caza necesite una maceración previa para romper sus fibras”. Una vez sacrificados, los animales se despiezan, se deshuesan, se envasan al vacío y se ultra-

congelan en túnel para poder servir carne durante todo el año con una presentación y una calidad similar.

La carne de ciervo es una carne de alta calidad, muy apreciada en los países árabes, por eso alrededor de un 80% de la producción de Venison se exporta a estos países, ya que gozan de la certificación halal. “En la zona del Golfo la carne de ciervo es muy apreciada porque para ellos es un animal muy majestuoso y además, se valora mucho el ciervo español, tenemos muy buena imagen”.

Y, aunque los orígenes de Venison fueron duros, la compañía va viento en popa y ha hecho de aquella ‘locura’ de Javier Martín un negocio rentable que le permite vivir feliz. “Los procesos ha habido que hacerlos desde cero y no tenía a nadie a quien preguntar, pero a pesar de todas las dificultades, de todas las complicaciones y de lo difícil que es abrir un mercado, sigo pensando que tengo el trabajo más bonito del mundo”, concluye. **MG**