

El primer carnicero ecológico de Cantabria

Rafael Bezanilla

Os cuento brevemente mi experiencia.

Yo no sabía nada de carne antes de montar la carnicería, por lo que me puse a investigar por toda España qué es lo que se estaba haciendo. Así llegué a saber que, generalmente, la comercialización de la carne ecológica se hace a través de la venta bajo pedido, salvo en Pariente (Sevilla) y los catalanes, que son otro mundo. Hay unas quince carnicerías en todo el Estado.

Mi carnicería se abrió en agosto, un mes no muy bueno para un negocio de este tipo. La evolución es alcista: todas las semanas aumenta la venta, pero siempre en unos niveles muy bajos, porque la gente no conoce la carne ecológica ni sabe lo que es. Por este desconocimiento, debemos hacer campañas de promoción para que la sociedad sepa que existen estos productos. Calculo que de aquí a seis meses estaremos en unas condiciones de venta «normales», para no perder dinero por lo menos.

Respecto al proceso que sigue la carne, en la sala de despiece se envasa al vacío (aunque no es necesario ni obligatorio). Un día o dos después de que se despiece se trae a la carnicería. Cuando llega se mete en la cámara directamente hasta que empezamos a despacharla, exactamente igual que otro tipo de carne, siempre teniendo la etiqueta detrás de manera que cualquier consumidor pueda verla en la pieza que se está cortando.

En cuanto al tema de la comercialización - porque yo poco más puedo contar, es una carnicería como otra cualquiera -, creo que irá a más: el consumo de producción ecológica está subiendo un 22% anual en España, aunque no nos acercamos a la media europea, pues estamos en un 1% del consumo total frente al 25% de los alemanes, por ejemplo. La comercialización va a tener que ser, en un principio, a pequeña escala,

porque la producción es muy pequeña. Habrá que cambiar nuestros planteamientos, porque es necesario unirse para comercializar.

Yo me he lanzado a este negocio porque creo en su contenido, aunque en este momento me siento como un «conejiillo de indias». No quiero terminar sin decir que pienso que todo el mérito de que sea posible comercializar carne ecológica es de los ganaderos que se han atrevido a montar explotaciones de ganadería ecológica.