



DESDE EL ORIGEN

CAÑADA DE LA VIRGEN

Una familia que llegó de Argentina para comercializar carne, se enfrenta al cambio climático. Sus rumiantes podrían repoblar un rancho de 5 mil hectáreas, en Guanajuato.

por LOREDANA FLORES
foto JUAN PABLO ESPINOSA



EN MEDIO DEL CAMINO EMPEDRADO de la carretera hacia Celaya, se visualiza una cabeza olmeca. Hay un letrero de madera que recibe a los forasteros y perdidos con la leyenda de “Bienvenidos”. Este sitio está cerca de la cuenca río Laja, en la periferia occidental de San Miguel de Allende, por lo que el paisaje es absorbente. El cielo despejado toca las montañas rocosas que colindan con la autopista. No se escucha absolutamente nada. A ratos se observa el aleteo de las aves de presa que hacen rondín a miles de metros de altura. Esta es un área que forma parte del programa federal de Áreas Naturales Protegidas pero que se resguarda de manera privada. El inmenso terreno es hogar de caballos, perros, serpientes, escarabajos, gatos salvajes, águilas reales, magueyes y 800 vacas que viven

en un clima desértico y que son abrazados por las pirámides de la Zona Arqueológica Cañada de la Virgen y la cordillera Sierra Madre. No es un capítulo más en la vida del profesor Walter White, de la serie de *Breaking Bad*, ni mucho menos es el escenario de *Mad Max* (aunque lo pareciera), es Cañada de la Virgen. Un terrenal que te hace sentir insignificante, minúsculo, casi como un grano de arena. No hay señal, ni electricidad. Para descender en el terreno escabroso del entorno se necesita un vehículo Commander de cuatro ruedas que atraviesa la cantera color verde. El mismo material con el que fue construido la Casa Grande, una hacienda que data del siglo XVII, al fondo de la travesía. Ahí es donde nos esperan Sophia y Alex.



LOS HERMANOS SOPHIA Y ALEXANDER

Sophia Antoinette es la directora ejecutiva del rancho Cañada de la Virgen. Su hospitalidad y facilidad para hablar español sorprenden a cualquiera. A pesar de ser alemana, entiende el *modus vivendi* de los mexicanos, pues ya lleva 22 años en tierras aztecas. Ella divide su tiempo entre el rancho y San Miguel de Allende con sus hijos. “Para nosotros, las vacas han sido una parte vital desde que somos pequeños. Mi hermano Alexander y yo crecimos entre mujeres ganaderas que emigraron de Alemania a Argentina para comercializar carnes orgánicas”. En 1999 la familia se asentó en Guanajuato y adquirieron la propiedad. En un inicio la parentela vendía las carnes a pie, comercializando con los aldeaños de la cañada. Sus primeros clientes fueron las amas de casa que, al ver los beneficios de consumir carne orgánica para su familia se convirtieron en clientes frecuentes y la recomendación de boca en boca se disparó como proyectil.

La madre de los hermanos falleció hace 7 años, y entonces Sophie tomó las riendas del negocio. “Cuando me metí de lleno para saber cómo iba a ser la engorda y el sacrificio de las cabezas vi que era un proceso muy cruel y sucio. Los procesos cambiaron. Lo que buscamos aquí es hacer las cosas bien”.

Sophie es una líder que no asusta pero sí emana admiración; ella asumió las responsabilidades de dirigir el rancho y se ganó el respeto de los cuidadores con mucha paciencia. “Les dije, hagámoslo a mi modo, si no funciona, volvemos a lo que ustedes hacen. Y funcionó”. En el inter de la charla, sale Pedro (uno de los responsables de las vaquitas) con el pecho erguido montando su caballo. Se muestra orgulloso de su participación en Cañada de la Virgen.

Cañada de la Virgen se rige bajo el movimiento *nose to tail*. No se trata únicamente de vender las piezas de carne que estamos acostumbrados a ver en el supermercado ya empacados para su consumo; significa aprovechar 100% del animal. Con los huesos producen el tan en boga *bone broth*, hacen cápsulas con viseras liofilizadas que aportan grandes cantidades de hierro. El hígado, páncreas y sesos de un animal que vivió toda su vida alimentándose de follaje y sin antibióticos contiene una altísima tasa de vitaminas y minerales. En caso de que un ejemplar enferme se le brindan polvos naturales que fungen como desparasitantes (si ese es el caso) y si requiere medicina ya no formará parte de los cortes orgánicos.

Los 800 rumiantes –de razas mezcladas como Charolais, Beefmaster, Simmental y Cebú– que viven aquí se crían en sistemas de granja y aire libre, lo que permite una restauración de la tierra. Su excremento se utiliza como fertilizante pues es libre de herbicidas, pesticidas y fertilizantes artificiales.

BENEFICIOS DE CONSUMO

DE ACUERDO AL DOCTOR DIEGO MARTÍNEZ CONDE, ESTOS SON LOS BENEFICIOS DE INGERIR PROTEÍNA ORGÁNICA:

- + La carne contiene más Omega 3, con acciones antiinflamatorias y anticancerígenas además de su bajo porcentaje de grasa.
- + Mayor capacidad de vitamina D, que regula los niveles de azúcar en la sangre, combate enfermedades cardiovasculares y fortalece el sistema inmune.

¿CARNE 100% ORGÁNICA?

En México no hay ninguna marca que tenga la insignia de carne orgánica pero Cañada de la Virgen está cerca de serlo. El tema de la certificación es complejo pues se requiere de 3 acreditaciones: una en la vida de los animales, otra más en el rastro y la última en el centro de proceso. Se le denomina Rastro a las instalaciones de sacrificio de la carne de ganado bovino/porcino. Y este último es el único paso que falta para que el rancho obtenga dicha insignia. En nuestro país no se permiten lugares de sacrificio privados, la solución fue que Sophie se apalabró con el Rastro de San Miguel para que sus ejemplares fueran las primeras en ingresar asegurándose que la instalación esté 100% sanitizada, así la sangre no se mezcla con las otras reses. “Lo voy a lograr” dice Sophie con un toque de terquedad pues actualmente se asesora con granjeros en Australia y Alemania para obtener la autenticación.



CLIENTES

Sophie tiene sus propios carniceros que la ayudaron a redefinir los cortes: “No tenemos cortes de los *steakhouses* tradicionales porque no tenemos el tamaño. No inflamamos a las reses ni las inyectamos para hacerlas crecer”. Los chefs que hacen sus platos desde cero entendieron y valoraron la labor del rancho. De hecho, cocineros como Israel Loyola, Matteo Salas, Donnie Masterton y Atzin Santos se convirtieron en clientes y buenos amigos de la familia. Ejemplo de ello es el célebre taco de cachete que se vende como pan caliente, en Limosneros.

LA GENEROSIDAD DEL MAGUEY

Debido al cambio climático y al efecto invernadero, las vacas se redujeron de 2,000 a 800 hasta el día de hoy. Ante la escasez de agua y pasto para las vacas, Cañada de la Virgen tuvo que investigar alternativas para subsistir. Hoy forma parte de un proyecto piloto donde se implementa la siembra de agave salmiana para alimento del ganado y para reforestación de la zona. Hasta la fecha se han plantado 17,000 magueyes y para 2022 se estima llegar a 30,000 unidades. La parte magnífica del proyecto es que el maguey frena la lluvia y filtra el agua para bajar lentamente hasta las presas. Al prolongar el proceso, el agua de un solo día de lluvia se almacena durante hasta tres meses. Y no solo eso, el agave ayudará a la reforestación ya que a su paso crece un micro ecosistema de semillas nativas.

PROSPERAR JUNTOS

Para los hermanos es fundamental trabajar bajo tres principios o como Sophie le llama “triple bottom line”: people, planet and profit. CDLV busca dejar un impacto positivo a cada eje a través de la línea de negocio llamada Triple Bottom Line. La manera holística regenerativa del rancho toma en cuenta la parte social, económica y del medio ambiente para trabajar. Ellos trabajan bajo el esquema de las 3 P de la sustentabilidad: *People, Planet y Profit*. Siempre tomando en cuenta las consecuencias y protección de las tres vertientes: “Yo no tengo la capacidad de alimentar a México con mis vacas. Me gustaría que la gente viniera, viera cómo alimentamos a los animales, cómo los cuidamos y como respetamos a la madre naturaleza para que los ganaderos y comercializadores de carne lo implementen en otros estados”. Estas acciones probablemente no las veremos en 5, 10 ó 50 años, pero se hace porque es lo correcto y es algo que las civilizaciones indígenas lo hacían tiempo atrás. Si esta decisión va a afectar a siete generaciones después de nuestro paso por la Tierra, simplemente no se hace. ☺