Patxi Garmendia Gerente del Grupo Altube Garmendia

De Santa Rosalía, más que una marca: finca – restaurantes – tiendas – franquicias

De la Finca a tu paladar…

Ubicada en el municipio burgalés de Vizmalo, la Finca De Santa Rosalía es un lugar tranquilo y con encanto donde, desde hace años, la empresa del mismo nombre elabora vinos ecológicos bajo el sello de Bodega y Viñedos Garmendia y cría con esmero a sus animales: bueyes Wagyu y perdices rojas.

¿A cuándo se remonta su trabajo en la Finca De Santa Rosalía?

Fue a mediados de los años 70, cuando emprendí camino en el mundo de la cría de perdices, convirtiendo mi tesón y mi entusiasmo en un empeño personal de ofrecer productos de máxima calidad desde el respeto a los animales y la naturaleza. Dicho empeño conservacionista me llevó, a finales de los años 90, a la creación de los nuevos proyectos: vinos de agricultura ecológica y cría de bueyes de raza Wagyu.

¿Cuál es su enfoque en esta labor?

Nuestra seña de identidad no es otra que la de producir y ofrecer unos productos artesanales de máxima calidad, hechos con pasión y respeto hacia la naturaleza y a los animales. Así lo reflejamos en el resultado de nuestras marcas, que componen de Santa Rosalía Gourmet.

Crían bueyes de raza Wagyu ¿Cómo comenzó este proyecto?

Fue en una cacería, entre amigos, cuando alguien comentó la existencia de la carne de Kobe, procedente del animal de la raza Wagyu (vacuno originario de Japón), como una de las carnes más selectas del mundo. Tras probarla y quedar impresionado de sus posibilidades, tomé la decisión de afrontar un proyecto de cría de animales de esa raza.

Dicho proyecto comenzó en el año 2001, en Argentina, motivado por la idea de criar animales en total libertad. Además existían algunas explotaciones de este ganado, de las que pudimos conseguir la genética para comenzar nuestro camino. Tras algunos años en Sudamérica, nos encontramos con algunas complicaciones en la exportación, por lo que consideramos que era el momento de cruzar el charco. En el año 2004 conseguimos traer este empeño a nuestro país, adaptando nuestra forma de trabajar en las llanuras verdes de Argentina al páramo burgalés. Poco a poco hemos dado forma a nuestra explotación, llegando a conseguir tras mucho esfuerzo una genética propia, basada en una selección de animales de las líneas Wagyu más puras, los Wagyus de "Nuestro Buey Wagyu".

> Por su sabor y terneza, la carne de buey Wagyu es una de las más preciadas y selectas del mundo

¿Cómo crían estos animales?

Fieles a nuestra filosofía de bienestar animal y buscando minimizar el nivel de estrés de nuestro ganado, hemos diseñado un sistema de cría semiextensivo: nuestros animales disponen de parques con más de 100m2 de extensión para cada buey, instalaciones provistas de hilo musical y camas biodegradables de pellet de paja, que son reutilizadas posteriormente como abono orgánico.

Asimismo, preocupados por el calentamiento global del planeta, les elaboramos un alimento exclusivo a base de copos de cereales, carente de aditivos, y de tal digestibilidad que reduce la emisión de gases contaminantes. Otra de nuestras peculiaridades en la alimentación es el aporte de vino ecológico de nuestra propia bodega como fuente natural de antioxidantes.

Cabe resaltar además que, dada la pretensión de mantener a los animales libres de estrés, no podemos ignorar el último paso. Por eso, el transporte hasta el matadero se realiza en nuestros propios camiones, para que los animales viajen tranquilos, siendo acompañados por el mismo personal que los cuida, no teniendo que esperar a la entrada ni tampoco mezclarse con otros animales.

¿Qué particularidades tiene la carne de Wagyu?

Se distingue por sus extraordinarias dotes culinarias, siendo una de las carnes más preciadas y selectas del mundo. Es una carne roja que se caracteriza por su elevado grado de infiltración de grasa (muy similar al jamón ibérico), lo que, además de su afamada terneza, le proporciona una gran jugosidad y un exquisito sabor. Por otra parte, la grasa que presenta esta carne aporta efectos beneficiosos para la salud humana, ya que es muy rica en ácidos grasos insaturados y poliinsaturados, como el omega 3 y 6, que reducen el nivel de colesterol en sangre, previniendo enfermedades cardiovasculares. Estas características, inherentes a la raza, unidas a nuestras técnicas de alimentación especial, determinan finalmente la excelencia de una carne veteada y saludable (la grasa está infiltrada en la masa muscular y no alrededor del magro, lo que revitaliza su textura), arrojando al degustarla una exquisita sensación de suavidad.

Se dice que el Wagyu es una de las carnes más caras del mundo ¿Está sólo al alcance de algunos bolsillos?

En Nuestro Buey Wagyu, al ser criadores y productores, realizamos un aprovechamiento completo del animal. Por ello disponemos de un amplio catálogo de referencias, que van desde las piezas más caras, como pueden ser lomos y solomillos, hasta otras mucho más asequibles. Y eso asegurando que todos los productos gozan de absolutas garantías de homogeneidad, trazabilidad y seguridad alimentaria, siempre bajo nuestro sello distintivo de calidad.

Uno de los mejores ejemplos de calidad al alcance de todos los bolsillos es la hamburguesa de Nuestro Buey Wagyu, que aúna todas las cualidades de las mejores carnes en un formato muy atractivo para el consumidor, habiéndose convertido de esta manera en uno de los productos estrella de la marca.

Además del Wagyu, De Santa Rosalia ofrece al consumidor otros productos gourmet…

Sí. Productos gourmet elaborados de perdiz roja criada en nuestros propios cotos, bajo la marca Perdicampo, así como vinos de agricultura ecológica provenientes de viñedos propios cultivados de forma natural, bajo el distintivo Garmendia, unos vinos que han recibido gran número de premios, medallas y nominaciones, tanto a nivel nacional como internacional.

Por el carácter emprendedor que nos define y en nuestra línea de productos de alta gama, el último proyecto ha sido el lanzamiento de Altudog, un nuevo alimento para perros único en el mercado, elaborado con carne de Nuestro Buey Wagyu y otros ingredientes como frutas, verduras y hortalizas, todos ellos aptos para consumo humano y cuyo lema es: Lo que no quieras para ti, no se lo des a tu perro.

¿Dónde podemos encontrar los productos De Santa Rosalía?

A día de hoy son muchos los establecimientos que incluyen en su carta nuestros productos, tanto en España como en el extranjero, entre los que se encuentra nuestra red de franquicias, que engloban restaurantes y tiendas gourmet bajo el nombre "De Santa Rosalia". También se pueden encontrar en las principales grandes superficies y en nuestra tienda online www.tiendadesantarosalia.com

www.desantarosalia.com