

Ignacio Suescun, “Ternera Ecológica de Petilla”

Ignacio Suescun es un ganadero vecino de Sangüesa que produce ternera ecológica en los pastos de Petilla de Aragón. Ignacio vende directamente, a domicilio, toda su producción, bajo la marca “Ternera Ecológica de Petilla”. A continuación, Ignacio nos traslada los secretos para producir una carne de tanta calidad a buen precio.

¿Qué tiene de especial la carne de ternera que vendes?

Es ternera de producción ecológica certificada, alimentada a base de leche materna, pastos, forrajes y harina de cereal, todo de producción ecológica. Las vacas madre pastan en plena libertad todo el año, en unas 800 hectáreas de monte y pastizales naturales certificados en ecológico. Me decidí por la producción ecológica para apostar por una producción libre de tóxicos, para obtener carne lo más sana y de la mayor calidad posible, por negarme a utilizar ningún tipo de pesticida ni medicamento animal, que tanto nos están enfermando.

¿Y apostaste por la venta directa a particulares?

Fue por pura necesidad. Después de obtener una ternera de gran calidad, resulta que no se tenía en cuenta en el precio. Solicité todos los permisos necesarios para la venta directa, empecé poco a poco, y vi que merecía la pena sacarle ese valor añadido.

¿Cómo haces la venta?

Voy apuntando los que me van pidiendo lotes de carne, y cuando llevo unos cuantos, sacrifico varios terneros. En Cárnicas Mutiloa, aquí en Sangüesa, excelentes profesionales, me hacen el despiece y envasado al vacío en el punto óptimo de maduración de la carne. Buena parte de la gran calidad del producto se debe a su buen hacer.

Al ser terneros y terneras jóvenes, es carne muy tierna, jugosa, y de sabor suave. En los lotes hay de todo: entrecot, filetes, picadillo, guisar, redondo, solomillo, etc.

Parece que tiene mucho trabajo y planificación detrás...

Sí, claro. Pero como es lo que a mí me gusta, se me hace todo muy llevadero. En mi caso es

**PEDIDOS EN EL 649 63 99 60 (IGNACIO)
O EN “PUNTO EKO” (Plaza de los Fueros nº3 Sangüesa)**



**TERNERA
ECOLÓGICA
DE PETILLA**

Ignacio Suescun Hualde: 649.639.960
Mari Sánchez Martín: 699.341.938
terneraecologicadepetilla@gmail.com

SANGÜESA

plenamente vocacional. Siempre he tenido claro dedicarme a la ganadería.

A pesar de todos los quebraderos de cabeza e incertidumbre del trabajo en el campo, es muy satisfactorio y gratificante. Es una gran suerte tener los montes de Petilla como lugar de trabajo, y más en estos tiempos. Por esto, y por el altísimo grado de libertad que me permite, sin horarios establecidos, sin estar encerrado, sin jefes de ningún tipo, y sin ninguna obligación de ningún tipo excepto las necesarias del día a día, me puedo considerar afortunado.

¿Vendes toda la producción así?

Sí, ahora vendo todo directamente. Me permite no depender de intermediarios, de tal forma que tengo mejor margen de venta, y por otro lado, el comprador dispone de la mejor carne de ternera ecológica a un precio muy económico. Los lotes que yo vendo, en una tienda especializada en ecológico, al por menor, pueden llegar a valer casi el doble.

¿Como has llevado la crisis sanitaria en tu trabajo?

Sin problema. En el día a día, por considerarse la agricultura y ganadería actividades esenciales, tuve plena libertad de movimientos, sin restricciones de ningún tipo. Además, tengo la suerte de trabajar todo el día sin mascarilla, por estar siem-

pre al aire libre. En cuanto a la venta, sin problema también. He seguido vendiendo y distribuyendo igual que siempre.

Supongo que necesitarás ayuda para llegar a todo...

En los trabajos con las vacas me ayuda mi hermano Álvaro, imprescindible. Además, he tenido la gran suerte de tener desde que empecé a mi madre, Sofía, ayudándome en todo, apoyándome, y acompañándome, siempre con la mejor sonrisa. Falleció hace más de cuatro meses, y cada día y en cada momento me acuerdo de ella, y especialmente cuando estoy dando vuelta por el monte, o en situaciones especiales como cuando encuentro vacas recién paridas que tanta ilusión le haría. Me gustaría que supiera que la echo muchísimo de menos y que le estaré eternamente agradecido. Fue un lujo tenerla de madre, me acompañará en tantas jornadas con la ganadería...

¿Y quién te ayuda para la comercialización de la ternera?

Mi mujer, Mari, fue la que más me animó para apostar por la producción ecológica y la venta directa. Además, es muy buena en la promoción de producto. Como ella dice, vendemos una de las mejores carnes de ternera, nacidas y criadas en pastizales ecológicos, en semilibertad, con agua de los manantiales de Petilla, y envasado en las mejores condi-

ciones. Es fácil vender este producto. Mi familia me ayudó al principio en la venta, consiguiéndome unos cuantos compradores, y me sirvió para ir ganando clientela.

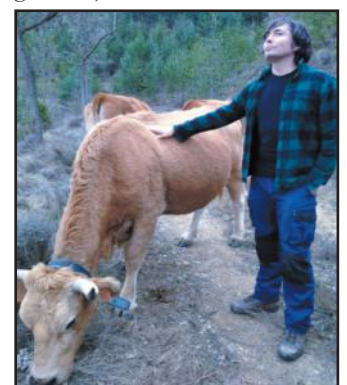
Mis hijos, Martina, Mateo y Alejandra, se encargan de probar la carne y darle el visto bueno, y ya van promocionando poco a poco nuestra ternera ecológica entre el público infantil.

Para terminar, ¿qué ideas tienes a futuro?

Bueno, tengo pensado hacer visitas guiadas para dar a conocer la ganadería, las vacas con sus terneros, los bonitos parajes de Petilla, explicar el proceso de producción y manejo de las vacas, y terminar la visita degustando la carne de ternera en el hostel de Petilla.

También queremos repartir recetas con los lotes de ternera para sacarle el máximo potencial. Mari es un ejemplo de ello, pues hace unas carrilleras guisadas, pimientos rellenos, y croquetas de picadillo "contundentes" que quitan hasta el coronavirus.

Para facilitar el reparto, tenemos pensado y hablado con Iker, para disponer de su tienda en Sangüesa, "Punto Eko", como punto de recogida de lotes y como punto de venta. Y de paso, nuestros compradores habituales conocerán la oferta de productos ecológicos y de proximidad de gran calidad que dispone en su establecimiento (ver página siguiente).



El “Punto Eko” de Sangüesa, a tu servicio en el Prau

La tienda de productos ecológicos y km 0 “Punto Eko” abrió sus puertas el 17 de diciembre de 2020 en la Plaza de los Fueros (el Prau) nº3 de Sangüesa / Zangoza, fruto del trabajo realizado por Lorelei Tabar Beltrán e Iker Aramendia Landa, que nos acercan la oferta de su establecimiento. Entre los objetivos conseguidos: “Ofrecer productos de alta calidad, cercanos, respetuosos con las personas y el medio ambiente, con muy buena relación calidad-precio y a través de una tienda física y en nuestro pueblo”.

Punto Eko está basado en una idea que llevaba años tomando forma y que se activa tras las conversaciones con las propietarias de un comercio que iba a cerrar sus puertas y por ello poder contar con la participación de Miriam Molina Pérez, con una dilatada experiencia.

¿Qué se puede encontrar en la tienda?

Gran variedad de productos ecológicos de alta calidad (más de 500 referencias presentes, además de varios catálogos), poniendo especial atención a la cercanía, el respeto al medio ambiente y a los y las productoras, valorando el tipo de empresa que proporciona el producto y, cómo no, todo aquello que los y las clientes quieren que les proporcionemos. La atención y el diálogo son pilares de nuestro funcionamiento.

¿Qué creéis que es lo más interesante de vuestra oferta?

Probablemente los graneles. Por ejemplo, legumbres y cereales, quinoa, almendras tostadas, arándanos, pasas, copos de avena, aceite, sal y azúcares naturales, té e infusiones...

También tienen mucho éxito las patatas del Salazar y los huevos de San Martín, así como las conservas naturales, de Navarra, claro.

¿Ofrecéis producto fresco?

Sí. Ya estamos trabajando con la cesta ecológica de verduras y fruta de temporada. Hay cuatro modelos de cesta a elegir y llega todas las semanas directamente del productor al consumidor, siendo nuestro local el punto de recogida, facilitando así producto de primerísima calidad a buen precio. Todas las personas que



la reciben están muy satisfechas.

Tenemos una selección muy especial de quesos de Navarra y diferentes yogures, así como “salchichas y hamburguesas” vegetales y veganas.

Además, estamos en contacto con productores de carne de nuestra zona y merindad, como por ejemplo, potro de Irurozki, cordero del Salazar... y Ternera de Petilla, empresa que radica en Sangüesa y algunos de cuyos productos tendremos presentes en nuestro local a diario.

Entonces, hay comida... ¿Y bebida?

Zumos, refrescos y una selección de vinos, de diferentes comarcas y denominaciones y precios variados, cava, sidra, así como surtido de cervezas artesanas.

¿Sólo producto Km 0?

No, hay cosas que no hay o es muy difícil conseguir cerca, además de que también tenemos productos relacionados con diferentes tipos de dietas, algunos de lugares como, por ejemplo, Japón: *tamari, shoyu, miso, kuzu, umeboshi*... Y de allí

¿Quieres conocer nuestra tienda?

¿Te gustaría contactar con nosotros?

¿Produces o estás pensando en producir en ecológico cerca de Sangüesa?

Acércate, búscanos o ponte en contacto: 621 25 94 90, facebook-Punto Eko, info@puntoeko.com

Horario: lunes a sábado de 9:30 a 13:30 h. y martes y jueves de 17 a 20 h.

Sí, contamos con productos de higiene personal y doméstica, así como cosmética natural y ecológica y productos “zero waste”: la reducción del consumo de plástico es otro objetivo.

Jabones naturales a granel para la limpieza de la casa, la ropa y la vajilla, así como complementos: alcoholes y blanqueantes, bayetas, esponja y estropajo natural de luffa y dos sorprendentes rollos de papel reciclado muy suaves, de cocina e higiénico, entre otras cosas.

Y en breve tendremos productos de tela para uso personal, como compresas, mascarillas, discos desmaquillantes... todos diseñados y fabricados en Sangüesa.

vienen a través de los distribuidores con los que contamos. También pedimos por catálogo productos concretos a demanda.

¿Tenéis más cosas, además de alimentación?



punto eko

info@puntoeko.com 621 259 490

Fueros 3, Sangüesa/Zangoza Navarra/Nafarroa

eko denda - productos ecológicos y km 0