

borda egillor

Mariana Cunchillos, Franco Malucelli y Haritz Miguéliz

Quiénes somos

¡Hola! Somos Mariana Cunchillos, Franco Malucelli y Haritz Miguéliz. En julio de 1992 fuimos a vivir a Irurozki y nos hicimos cargo de la finca familiar. Tres años después, decidimos apostar por la agricultura ecológica, e inscribir las tierras en el censo del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra, CPAEN. En el año 2005 dimos otro paso vinculando la ganadería a nuestras tierras.

Dónde estamos

Irurozki es una pequeña localidad de Urraúl Alto, cuya población ronda los 35 habitantes. Perteneciente a la comarca de Lumbier y a la Merindad de Sangüesa, su distancia de Pamplona es de 44 kilómetros.

La granja

En estos momentos estamos al frente de una granja ecológica mixta, agrícola y ganadera, formada por 105 hectáreas de cultivo y 60 de bosque y por un rebaño de 13 yeguas y un semental de raza Jaca Navarra y 12 vacas y un toro de raza Pirenaica. Actualmente siguen un Programa de Recuperación y Conservación y están registrados en JACANA y ASPINA (asociaciones de criadores de razas Jaca Navarra y Pirenaica respectivamente).

Desde el punto de vista agrícola, además de cultivar cereales y forrajes, una parte de la superficie se ha destinado a la reforestación y a la lucha contra la erosión del suelo, con diferentes especies de árboles y de arbustos autóctonos.

El ganado

En ganadería se sigue un manejo extensivo. De hecho los animales pacen durante todo el año al aire libre, repartidos a lo largo de 43 hectáreas de praderas naturales permanentes. El área está repartida en lotes diferentes por los que el ganado va rotando conforme se agota el sustento. También contamos con una borda que se utiliza sólo para el manejo de los animales. La alimentación a base de los propios pastos sólo se complementa en los meses de invierno, cuando la hierba escasea, con el forraje que, previamente en primavera, hemos cortado y almacenado adecuadamente.

Tanto en el rebaño de bovino como en equino, el macho convive en la misma manada que las hembras, por lo que los partos se distribuyen a lo largo de los doce meses.

Aun así, el nacimiento de potros suele ser más frecuente en los meses de abril y mayo. Tras los nacimientos, permanecen todo el tiempo al aire libre y en manada junto a sus madres, de las que tetan a placer hasta los 6 ó 7 meses, en que se realiza el destete.



Características particulares de nuestra carne

- **ECOLÓGICA**
Certificación del CPAEN
- **LECHAL**
Carne más clara y tierna.
La carne tanto de potro como de ternera proviene de animales de 6 – 7 meses, cuyo sustento es la leche que toman de sus madres.
- **ALIMENTACIÓN A BASE DE HIERBA DE LAS MADRES Y LAS CRÍAS**
Respetamos su naturaleza de herbívoros

Su dieta no lleva ningún aporte complementario de cereales ecológicos (ni otros piensos). No hacemos el tradicional engorde de las crías.

Con este sistema de producción se consigue que la grasa tenga una estructura más equilibrada y por lo tanto más saludable (Hay estudios que así lo demuestran). Y más respetuosa medioambientalmente.

Como trabajamos la fase final

- Nos gusta cuidar el momento del sacrificio. De forma que la tarde anterior a ser sacrificados, se separan junto a la madre a una borda donde son recogidos a la mañana siguiente por un camión que los transporta hasta el matadero. Evitando en lo posible el stress animal.
- Descanso de la carne en cámara frigorífica hasta el momento de su preparación
- La canal es transportada en camión frigorífico hasta la sala de despiece.
- El trabajo de fileteo lo realizamos todo a mano (no se utilizan máquinas cortadoras..) para evitar el calor que transmite la máquina a la carne. El picadillo, por ser más delicado, se prepara sólo en el último momento.
- El reparto es inmediato, una vez preparados todos los encargos.

Nunca se guardan piezas en cámara, ni al vacío para próximos encargos. Toda la canal se prepara para ser repartida a continuación.

Nuestros clientes

Después de haber cuidado tanto el proceso, nos gusta vender la carne a personas que conocen el manejo seguido con estos animales y valoran tanto la calidad y el sabor de la carne como el bien estar animal.

Personas que con su consumo responsable apoyan iniciativas como la nuestra de producir de manera más respetuosa medioambientalmente.

Comercialización

Se comercializa de dos formas:

Precios IVA incluido

1. A particulares

Se entrega el lote en su domicilio.

Pedido mínimo 5 kgs.

Se prepara el pedido al gusto del cliente, en lo que se refiere a las piezas y también al modo de cortar la carne (por ejemplo, filetes finos o gordos...). De esta manera cada pieza tiene su precio (ver tabla).

Tabla de precios a particulares (€/Kg)

	TERNERA leche	POTRO leche
Solomillo	40 €	35 €
Redondo	18 €	17 €
Chuleta	23 €	21 €
Filete extra	19 €	18 €
Filete 1ª	17 €	16 €
Venas	14 €	13 €
Guisado	13 €	12 €
Asado	15 €	14 €
Churrasco	11 €	10 €
Picadillo	13 €	12 €
Rabo	12 €	11 €
Carrillera	15 €	14 €
Lengua	12 €	11 €
Hígado	12 €	11 €



2. A grupos de consumo

La entrega de los lotes se realiza en un único sitio elegido por el grupo.

Pedido mínimo 25/30 kgs.

Repartidos en lotes de 5 y/o 10 kgs. según las necesidades.



lotes en el mismo sitio

LOTE de 5 kgs.

Aproximadamente contiene:

0,750	kg	chuleta
1	kg	filete extra
1	kg	filete 1ª
1	kg	guisar
0,750	kg	churrasco
0,5	kg	picadillo

Precios:

TERNERA: 15 €/kg = 75 € lote

POTRO: 13 €/kg = 65 € lote

LOTE de 10 kgs.

Contiene aproximadamente el doble de cantidad de cada referencia.

Precios:

TERNERA: 14 €/kg = 140 € lote

POTRO: 12 €/kg = 120 € lote

Carne ecológica de Irurozki

Como visitarnos



Animamos a todas las personas interesadas a visitarnos.

Es sobre el terreno donde mejor se entiende nuestro trabajo en el campo y con los animales.

Podéis poneros en contacto con nosotros para concertar una cita:

Mariana Cunchillos, Franco Malucelli y Haritz Miguéliz

Casa Blanco

31448 Irurozki (Urraul Alto) Navarra

T: (+34) 948 899 008

619 933 954

e-mail: m_cunchillos@hotmail.com

