

EXPLOTACIONES SOSTENIBLES

Grenoucerie: una pionera granja de ranas, con residuo cero

Una rana verde ibérica (*Pelophylax perezi*) en libertad, la misma especie que produce Grenoucerie.

Texto: Daniel Parra / Fotografías: Grenoucerie

Paula Echenique y Fabián Simón llevan diez años embarcados en un singular negocio ganadero acuícola, altamente tecnificado, sostenible y absolutamente pionero en España: Grenoucerie. Única empresa en España que produce ranas y comercializa su carne, han desarrollado un cuidadoso modelo de cría de este anfibio cuyas ancas destinan a la elaboración de productos *gourmet*. Esta pareja decidió desarrollarla, además, en el pequeño pueblo zamorano de Carbellino de Sayago, a través de un proceso con una alta carga innovadora y un mínimo impacto ambiental.

La carne de rana “es la más saludable del mundo”, presume Fabián, ya que, como añade Paula, “es la que menos grasa tiene”. La idea matriz de Grenoucerie —juego de palabras con *grenouille*, rana en francés—, se remonta al proyecto fin de carrera en ingeniería agronómica de Fabián: *Aprovechamiento integral de las ranas*. Unos años más tarde, y tras un tiempo dedicados a otros proyectos y al ganado vacuno de su familia, él y Paula decidieron rescatarlo e investigar más para apostar por la cría y comercialización de este anfibio con una importante demanda en la alta restauración, pero sin ninguna referencia de producción ganadera nacional. La producción se daba solo en “zonas muy tradicionales de consumo donde aún hay bastante furtivismo —indica Paula—; tenía sentido una alternativa sostenible, fundamentalmente porque también los espacios que existían en esas zonas de consumo están desapareciendo”.

Lanzarse a una actividad sin referentes en España era ya un desafío, que optaron por hacer en Carbellino de Sayago, el pueblo de Zamora de menos de 200 habitantes donde ambos residen. Para Paula, desde “los pueblos tenemos que empezar a quitar esos estigmas que existen

de que lo rural no mola o que lo rural es imposible”, a pesar de las posibles dificultades logísticas. Reconoce que “hay veces que pensamos que nuestro proyecto es muy romántico, que luchamos y peleamos todos los días, pero entendemos que es la manera de sacarlo adelante”. Para Fabián, permanecer en Sayago “resulta atractivo y sostenible desde todos los puntos de vista: ambiental, económico, damos trabajo a gente de la comarca, tenemos proveedores...”.

“¿Y POR QUÉ NO?”

Al preguntarles por qué eligieron la ranicultura, y por qué en un pueblo tan pequeño, Fabián responde las dos veces de forma tajante: “¿Y por qué no?”. Esa misma visión abierta se refleja en su labor productiva y comercial, especialmente en la primera: la cría de ranas. En esta parte dedican un sector para la reproducción, con un *hatchery*, o zona de criadero e incubadoras, donde los huevos eclosionan; otro a una zona de renacuajos que, en un etapa absolutamente acuícola, ya tienen autonomía para alimentarse con clorela, alga unicelular muy proteica, y en la que deben superar triajes (ya que no todos

crecen al mismo ritmo); y un sector para las fases donde ya han desarrollado pulmones y se “les enseña a comer” en cautividad, pues han logrado que en vez de presas vivas, como es su hábito en la naturaleza, se acostumbren a comer un pienso flotante, elaborado a base de restos de pescado: “Hacer una nueva ganadería es disruptivo desde todos los puntos de vista”, confiesa Fabián.

Se trata de un proceso complejo, diseñado “desde cero”, donde la innovación tiene un papel muy importante, ya que son hasta 46 las fases de la metamorfosis que vive este anfibio hasta alcanzar su etapa adulta. Por ejemplo, utilizan sistemas de visión artificial y así son capaces de distinguir cuándo desarrollan los pulmones para sacar las crías del agua y evitar que mueran ahogadas. “Estamos haciendo separación, identificación individual y conteos, que es algo muy complejo en animales que son gregarios. Utilizamos también métodos predictivos, deductivos, hacemos programas, creamos apps...”, enumera Fabián.

Todo de forma sostenible: “Estamos generando una ganadería alternativa en la cual el impacto, tanto de CO₂ como de huella hídrica, es ínfimo; utilizamos el agua de lluvia y —desde un aljibe que abastece todo el sistema— la recirculamos. Para la electricidad, tenemos placas solares. Reaprovechamos todo, incluso el nitrógeno, que es el mayor efluente que podemos tener, lo utilizamos para hacer algas, que son el alimento propio de los renacuajos”, describe.

En la parte de transformación y comercial, han generado una línea de productos *gourmet* que Grenoucerie comercializa a través de su marca [SinGular](#), y un servicio [Frog for pets](#), que proporciona sustento a animales domésticos o en cautividad. También proveen a los centros educativos ejemplares para su investigación. Su volumen de producción es hoy de unas 20 toneladas al año, una cantidad modesta en un mercado europeo que consume unas 5.000 toneladas anuales. En este contexto, su objetivo a medio y largo plazo es ayudar a propiciar un sistema integrado de explotaciones satélite, a las que Grenoucerie enviaría ranas adultas para que estas se encargaran del proceso de engorde. Con este objetivo han creado junto a [AINIA](#), [Asetaga](#) y [Protoinsecta](#) el Grupo Operativo [RuralFrog](#): “Queremos que en menos de 100 m² puedas tener una planta (de engorde) en la cual tengas asegurada la venta del producto”, explica Fabián.

UN ESPECIAL PESO FEMENINO

El trabajo de Grenoucerie fue recompensado el pasado año, cuando la Unión Europea le otorgó el [premio Rural Women Innovators](#) “por su enfoque innovador en la cría intensiva de ranas ibéricas, así como por su sólido modelo de negocio con perspectiva de género”, según reza el comunicado de [Grass Ceiling](#) (tres de los siete

trabajadores de la empresa son mujeres, y su modelo de contratos de integración facilita a las mujeres ser propietarias de las explotaciones). Antes habían recibido un [premio Surcos](#) en 2023, y un [premio a la innovación para Mujeres Rurales](#) del MAPA, en 2021.

¿Qué han supuesto para el proyecto?: “Primero, que reconozcan nuestra labor, obviamente es un orgullo. Y que puedan visualizar lo que se hace en un pueblo perdido como Sayago, más todavía”, expresa Paula, que en este marco social va un poco más allá, participando en el Ayuntamiento para “buscar alternativas y mejoras, porque los pueblos necesitan eso para seguir viviendo y poder tener la voz en un sitio como Bruselas”. También una “mayor visibilidad a un proyecto que sigue necesitando capital para poder crecer”, concluye Fabián. ■



La tecnología está muy presente en un proceso que abarca la reproducción y todas las metamorfosis del anfibio.



Las ancas de rana, carne rica en proteínas de alta calidad, son el producto estrella.