



DE CERCA | **Xosé Portas y Carlos Ronda** Fundadores de Discarlux

“Competencia es un paisano con móvil”

Para meterle el diente al éxito, Xosé Portas y Carlos Ronda tuvieron que convertirse en empresarios. Lo hicieron en 2006 y hoy sus productos se venden en los mejores restaurantes. “Convertiremos Galicia en el epicentro de la mejor carne del mundo”.

Emelia Viaña, Madrid

Xosé Portas (Meder, Salvaterra de Miño, Pontevedra, 1969) y Carlos Ronda (La Horra, Burgos, 1968) se conocieron en una empresa cárnica cuando el primero era director comercial de la misma y el segundo, director general. Cansados de trabajar para otro, en 2006 fundaron Discarlux, una compañía que si fuera tecnológica serviría para llamarles emprendedores, un término que Portas y Ronda prefieren cambiar por el de empresarios o autónomos. En cualquier caso, soñadores, y es que su sueño era mejorar la calidad de la carne que comemos y ayudar a una parte del sector que agoniza –si es que no lo ha hecho ya–.

Hoy su marca actúa como reclamo en muchos espacios de alta gastronomía nacionales (Asador Etxebarri, Asador Bidea, Ca Joan, Sagardi o Taberna Pedraza) e internacionales (La Baita, de Pasquale Maravita, en Nápoles; AG, de Martin Kjall, en Estocolmo; Le Divil, de Stéphane Balluet, en Perpiñán; o Sala de Corte, de Luis Gaspar, en Lisboa). “Antes te ponían solomillo o chuletón sin decirte de dónde venía o cuál era la raza del animal. Quisimos ponerle nombre a todo eso y el comensal es más exigente”, relatan Portas y Ronda.

– Para conseguirlo, viajan a Galicia y se cuelean en casas de productores que sí ponen nombre a sus vacas.

En pequeñas aldeas de Galicia, los paisanos cuidan las vacas como si fueran mascotas. Hemos visto a ancianos levantarse a las cinco de la madrugada para calentar la comida o el agua a una vaca porque tienen miedo de que les dé un cólico, hemos sentido el cariño con el que las cuidan cuando enferman sin preocuparse de coger ellos un resfriado o el diner que se gastan para que las vacas no pasen frío. Es una forma de producción en desuso, pero que te enseña cosas preciosas.

– Pero después las venden para que nos las comamos.

Es el ciclo de la vida. Una vaca en esas aldeas es un miembro de la familia, pero también un medio de vida. Pero es el cariño lo que hace que la carne sea tan especial. La gente se vuelve loca por comer wagyu –raza originaria de Japón que ya se produce en España, pero que durante años se ha exportado y por la que se ha pagado y aún se paga un alto precio– y en España tenemos un tesoro, que además es sostenible porque el mismo animal que te proporciona abo-



Xosé Portas y Carlos Ronda han creado el proyecto Fisterra Bovine World, donde crían vacas y bueyes de razas autóctonas y foráneas.

no, pasta la finca, da leche y tiene un ternero. Y lo estamos dejando morir.

– ¿De quién es la culpa?

De la sociedad en la que vivimos que le ha dicho a los hijos de esos paisanos que abandonar el campo es mejor que vivir de él. También de los consumidores que no están dispuestos a desembolsar un precio justo.

– ¿Y ahora lo hacemos?

El mercado europeo paga muy bien los animales y gracias a eso hemos podido dar salida a muchos, pero en España es algo reciente. Nosotros siempre hemos pagado bien.

– ¿Cuánto es bien?

Una buena vaca puede costar hoy unos 5.000 euros, el doble que hace ocho o diez años; así sí sale rentable.

– El 80% de la carne que comemos en España es importada. ¿Tan poco valoramos lo que tenemos aquí?

Sí, muy poco. Es una pena y algo que debería preocuparnos. También es verdad que no seríamos autosuficientes si comiéramos sólo lo que se produce en España.

– Discarlux factura 50 millones de euros y tiene su centro de produc-

“Una buena vaca puede costar hoy unos 5.000 euros, el doble que hace ocho o diez años; así sí sale rentable”

“La sociedad en la que vivimos le ha dicho a los hijos de esos paisanos que abandonar el campo es mejor que vivir de él”

“Intermediarios como Discarlux deben garantizar calidad y seguridad para seguir siendo relevantes en el mercado”

ción en Madrid. ¿De verdad eligen ustedes todas las vacas que matan?

Todas. Cuando pagamos por una vaca de forma justa y el paisano está contento, sabemos qué cliente nos la pagará también bien a nosotros.

– El 75% de sus ventas también es carne que importan. ¿No hay carne para todos?

No, por eso hay que pagarla a un precio justo, como cualquier producto escaso. Si queremos que siga habiendo, debemos comprometernos con los productores y ayudarles. Nosotros hemos lanzado el proyecto Fisterra Bovine World para convertir a Galicia en el epicentro de la mejor carne del mundo. Allí criamos razas autóctonas y foráneas.

– ¿Y qué piensan de los que quieren que dejemos de comer carne?

Que no saben lo que dicen. El ser humano necesita ingerir carne para estar sano. Es verdad que hay que comer menos, pero de más calidad.

– En Instagram suman entre sus cuentas y la de Discarlux cerca de 70.000 seguidores. ¿Cómo es ser ‘influencer’ de la carne?

Instagram nos ha ayudado a trasladar lo que hemos vivido en Galicia, en esas aldeas perdidas, a ciudades como Madrid o Barcelona, donde el campo se ve y se siente poco. Pero ahora también hemos notado que algunos productores venden directamente sus animales a los restaurantes sin pasar por Discarlux porque las redes les han puesto en contacto.

– ¿Viven los intermediarios el final de sus días?

Empresas como Discarlux deben garantizar calidad y seguridad para seguir siendo relevantes. La competencia ahora no siempre es otra empresa, puede ser un paisano con un móvil e Internet y que le vende una vaca a un restaurante. Estos no deberían arriesgarse a fallar, nosotros les damos regularidad.

– ¿Ya están pensando en los siguientes pasos?

Sí, pero no podemos contarlos porque nos los copiarían algunos de los que nos siguen en redes. Habrá que esperar hasta 2023 cuando inauguramos la nueva planta que estamos construyendo en Mercamadrid.