



 **Constitución:** 1980

 **Actividad:** Helados artesanales. Gestiona dos granjas principales: Granja 'O Cancelo' en Miño y Granja 'A Esperanza' en San Sadurniño

 **Nº de personas socias:** Cooperativa 2º grado. 30 cooperativas socias.

 **Población:** Bergondo (A Coruña)

 **Web:** [www.bicodexeado.es/](http://www.bicodexeado.es/)



## Cooperativa Agraria Provincial de A Coruña, la revolución en la cadena de valor láctea

La Cooperativa Agraria Provincial de A Coruña, impulsora de la marca Bico de Xeado y con sede en Bergondo (A Coruña), ha sido distinguida con el Premio Cooperativas Agro-alimentarias de España en la categoría de Innovación, en reconocimiento a su enfoque pionero y transformador dentro del sector lácteo.

El jurado ha valorado especialmente su estrategia de innovación aplicada a lo largo de toda la cadena productiva, desde la mejora genética del ganado hasta el desarrollo de un producto final diferenciado: helados de alta calidad con propiedades nutricionales mejoradas.

También se ha destacado su participación en proyectos de investigación, así como su capacidad para establecer alianzas estratégicas con otras entidades para el desarrollo de nuevos productos. La creación de una red de tiendas propias en distintos puntos del país refuerza su apuesta por avanzar en la cadena de valor y acercar directamente al consumidor una oferta láctea innovadora y de proximidad.

Bico de Xeado representa un modelo cooperativo que combina tecnología, conocimiento y sostenibilidad para transformar el valor del producto local en una propuesta innovadora con proyección nacional.

## BICO DE XEADO

- Lanzada en 2011, es una línea de helados artesanales elaborados con leche pasteurizada de alta calidad proveniente de sus propias granjas.
- Ejemplo de cómo la transformación de la materia prima puede generar nuevas oportunidades de mercado.
- Notable crecimiento de la marca: 30 heladerías propias en Galicia y otras zonas de España, 25 franquicias y 300 colaboradores.

## APUESTA POR LA RAZA JERSEY

- La leche que produce esta raza se convierte en la base de los helados artesanales. Producto con una textura más cremosa y un perfil nutricional superior.
- A través del análisis genético, seleccionan vacas con presencia del gen A2A2, que codifica la beta-caseína A2. Esta leche es más digestiva que la leche convencional, ya que evita la producción del fragmento proteico BCM-7, asociado a digestiones lentas y molestias gastrointestinales.





## PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- Proyecto SmartZ4Milk: Su objetivo es mejorar la producción de helados mediante la incorporación de tecnologías avanzadas como sensores NIR (Near Infrared), análisis de impurezas con Rayos X y software de análisis sensorial.
- Proyecto LaZteo: Implementación de prácticas sostenibles en ganadería y producción agraria, el uso de tecnologías inteligentes y la optimización de procesos mediante digitalización.

## TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

- Gestión de datos para la nutrición animal. Proporciona información detallada y asesoramiento sobre la alimentación del ganado, optimizando las dietas en función de parámetros como la composición del forraje, el rendimiento productivo y las necesidades específicas de cada explotación.
- Aplicación de tecnología para garantizar la trazabilidad de los productos, asegurando que los ingredientes utilizados sean de la más alta calidad y cumplan con criterios de sostenibilidad.



**Ángel Villafranca, José Mari Calo, presidente de Cooperativa Agraria Provincial de A Coruña, José Luis Cabarcos, director general de la misma y Ernesto Abati.**

**El presidente de la Cooperativa Agraria Provincial de A Coruña, José Mari Calo,** recogió el Premio en la categoría de Innovación destacando el esfuerzo colectivo que ha permitido transformar una situación complicada en una historia de éxito. "Desde nuestra creación hemos atravesado etapas difíciles, pero en 2009 fuimos capaces de reconducir la cooperativa y abrir una nueva etapa", recordó.

Ese cambio de rumbo fue el origen de uno de los proyectos más emblemáticos de la cooperativa: Bico de Xeado, una marca de helado artesanal elaborada con leche procedente de sus granjas. "En Galicia se produce más del 40% de la leche de toda España, y nosotros quisimos apostar por la innovación desde el origen, asegurando una materia prima de primera calidad. Así, en 2011 comenzamos con las primeras pruebas de helado artesanal", explicó Calo.

El proyecto se basa en una elaboración artesanal, con ingredientes naturales y leche fresca de alta calidad, lo que se traduce en una textura y cremosidad únicas. "Desde nuestro obrador cuidamos cada detalle, y esa es nuestra seña de identidad: una materia prima excelente y un proceso artesanal que marca la diferencia".

Hoy, Bico de Xeado cuenta con una treintena de heladerías propias repartidas por Galicia y otras zonas de España, además de franquicias y puntos de venta colaboradores. La actividad da empleo a más de 120 personas durante todo el año, cifra que se duplica en la temporada estival.

Calo quiso destacar también el papel del equipo técnico de la cooperativa, que trabaja día a día para mejorar la calidad de vida de los ganaderos y el bienestar animal. "Cada año apostamos por nuevos proyectos, reforzando nuestro equipo de I+D+i para investigar desde la alimentación de nuestras vacas hasta el desarrollo del producto final".