La base del proyecto es la vaca pasiega, la **única raza bovina autóctona de la península ibérica con aptitud exclusivamente lechera**, preservada históricamente por la **estructura asociativa de criadores** agrupada en la Asociación de Criadores de Ganado Vacuno de la Agrupación Pasiega (asociacionvacapasiega.com). Frente a un censo crítico de apenas **500 madres reproductoras**, el Plan de Actuación técnico establece la hoja de ruta para superar los **2.000 ejemplares**. Sobre este marco, el productor ganadero (Pablo González y su hija Yara González Gonçalves, en Villaescusa, Cantabria; quienes montaron su explotación ecológica desde cero en cinco años y asumen conjuntamente su viabilidad económica mediante el traspaso agrario formalizado con la incorporación de Yara), el elaborador artesanal (Héctor Fasano, en Suesa, Cantabria; alimentosfasano.com) y la asociación Efecto Ecológico (efectoecologico.org) se unen para traccionar el desarrollo de la raza mientras sostienen sus propias actividades profesionales. Con su presencia en el World Cheese Festival de Córdoba, esta alianza actúa de puente entre la realidad económica de sus explotaciones y la labor de la Asociación de Criadores, de la que dependen de forma directa al ser sus socios los custodios genéticos que han mantenido la raza y los suministradores de futuros animales para el campo.
El soporte cualitativo de la producción láctea se basa en los estudios del CIFA sobre la «leche de pasto», un estándar técnico que no exige una dieta exclusiva de hierba los doce meses del año debido a la climatología cántabra, sino asegurar que el **forraje verde fresco sea la fracción mayoritaria de la ración** durante el periodo vegetativo. Este manejo traslada al ordeño un perfil lipídico enriquecido en ácidos grasos poliinsaturados cardiosaludables (Omega-3 y CLA) y antioxidantes naturales (vitaminas A, E y carotenoides). En su obrador de Suesa, Héctor Fasano transforma esta materia prima ecológica en una gama completa de lácteos —leche fresca pasterizada, yogures y queso tierno de 15 a 30 días de maduración— mediante procesado físico mínimo: pasterización suave (T < 100 º C), sin desodorización, sin desnatado y **sin homogeneización de la materia grasa**, preservando el glóbulo graso y la formación natural de nata. En el queso tierno, el menor rendimiento lechero de la raza en pastoreo requiere **11 litros de leche por cada kilogramo elaborado**, lo que permite concentrar de forma muy notable los ácidos grasos poliinsaturados (Omega-3 y CLA) y los carotenos aportados por el pasto, cumpliendo al mismo tiempo la función técnica de absorber y estabilizar los picos de producción estacional de la ganadería extensiva.
La comercialización integra una fórmula técnica y económica adaptada a las características del producto: **estructura asociativa (criadores) + raza autóctona + ecológico + de pasto + estructura asociativa (productores y elaboradores)**. A través de la plataforma de Efecto Ecológico, se centraliza la operativa de pedidos, la administración y la logística agrupada bajo encargo, optimizando los costes de gestión y ahorrando tiempo comercial a ganadero y quesero para que ambos retengan la mayor parte del rendimiento económico de cada transacción. Este ajuste de procesos permite ofrecer lácteos de alto valor a un precio asequible y competitivo en el mercado. Como la sostenibilidad económica de las explotaciones exige un volumen de actividad que excede la absorción del mercado local de Cantabria, el sistema estructura la venta de lácteos sueltos, packs y bonos periódicos refrigerados hacia **redes de distribución especializadas de ámbito nacional e internacional**. Esta escala comercial aporta la tracción indispensable para que otros ganaderos y elaboradores de Cantabria puedan incorporarse a la cadena, generando la sinergia productiva que dará salida a las elaboraciones y hará viable el objetivo colectivo de superar las 2.000 vacas pasiegas.