

## LOS INICIOS INDUSTRIALES

# La manteca fue la reina

Hace 120 años atrás, las cremerías y no las queserías en el país se desperdigaron de manera prolífica porque técnicamente producir manteca era más sencillo.



A fines del siglo XIX y principios de XX fueron gradualmente declinando los lecheros independientes. Así como los gauchos habían desaparecido antes, el lechero vasco exigido por una clientela que demandaba productos de certificada higiene iría declinando. Paralelo a este proceso fueron surgiendo una serie de empresas como "The River Plate Dairy Company", "Las Colonias" y "La Escandinavia" entre otras, que, a diferencia del modelo de "La Martona" que vendía leche fluida y consumo directo, se dedicaron al cada vez más lucrativo negocio de la manteca con el objetivo de ponerla en el exigente mercado inglés. Poco después resultará casi tan lucrativo, la exportación de caseína, una proteína que se desprende de la leche y que tenía por entonces gran utilidad para ciertas industrias no alimenticias.

Por esos tiempos, también se encuentra el nacimiento de lácteas históricas como Gándara y La Vascongada. Ambas comparten el antecedente de ser las primeras cooperativas de tamberos que existieron en el país. La primera surge en 1897 como consecuencia del descontento de un grupo de lecheros vascos que se unieron para poder mejorar la distribución de la venta de leche. Por su parte, La Vascongada para 1902 ya se había constituido en cooperativa en Chascomús donde sus tamberos llevaban diariamente la leche de sus tambos a la mantequería social.

Según la descripción que confeccionó Godofredo Daireaux en 1908, los tambos promedio de la época rondaba una extensión media de cien hectáreas, con algunos



alfares, con aproximadamente 100 vacas que rendían con un solo ordeño diario cerca de 5 litros. Daireaux asumía que uno de los mayores desafíos radicaba en la formación de la gente y deducía que, "el único modo de llegar a tener un buen personal es de interesar al tambero, pagándole tanto por litro...". Así Daireaux se adelantaba a la figura del tambero mediero. Además, mostraba cómo la estructura del proceso de producción lechera seguía un basamento piramidal, al argumentar que cada 100 o 150 vacas existía un tambo, una cremería cada veinte o treinta tambos, y una mantequería cada seis cremerías, las que lograban elaborar 2.400 kilos diarios de manteca apta para exportación.

Las cremerías y no las queserías se desperdigaron de manera prolífica porque técnicamente producir mantera y crema era más sencillo. La producción de quesos debería esperar a las décadas siguientes para ser protagonistas.

*Fuente: Una historia de la lechería argentina por Ignacio Zubizarreta y Fernando Gómez, Editorial Inforcampo.*