

Una historia que ordeñan cada día



POR JOHN SALDARRIAGA | PUBLICADO EL 18 DE FEBRERO DE 2013

A+ A-

Si no hubiera sido por la leche, Marina Ruiz no se hubiera casado. O, al menos, no se hubiera casado con Iván Arango. Itagüiceña como su familia, un batallón de 11 hermanos, más papá, mamá y abuela, cuando era una adolescente a finales del decenio del 70, renegaba porque le tocaba madrugar por la leche.

Levantarse antes de las cinco, “cuando la cama estaba apenas poniéndose buena”; enfundarse en una pantaloneta y una camiseta; tomar la canastilla de alambre con las seis botellas de litro que iban tintineando en el recorrido de dos manzanas, y tomar turno en una fila de más de media cuadra, era para ella un castigo sin causa.

“El camión de Colanta llegaba a las seis —dice—. Pero la fila se empezaba a formar con más de una hora de anticipación. Y fue allí, en esa fila, que conocí a Iván. Ya no renegué más. Mi mamá, que todas se las pillaba, un día me dijo: ‘cuál es el encanto que tenés, que no volviste a poner problema por la madrugada’”. Con él, ya tiene hijos grandes y hasta un nieto.

Escasez

“Claro que recuerdo las botellas de litro —quien habla es Silvio Ramírez, un hombre de más de sesenta años, residente en Belén—. Eran bonitas. Tenían una

vaca y dos pinitos grabados en altorrelieve y a uno le gustaba la sensación en los dedos, al pasarlos por encima a esa ilustración”.

Cuenta Silvio, que cuando era un niño, “diga usted 1958, 1960, la leche era escasa. No era como hoy, que a la hora que usted vaya a una tienda, a un supermercado, a una salsamentaria, encuentra las bolsas que quiera. No. Mi hermano y yo nos turnábamos cada noche para llevar los litros a la tienda para que nos la reservaran para el otro día. Y, si mal no recuerdo, no vendían más de dos o tres litros por familia”.

63 lecheros

El primer litro de leche Colanta se vendió el 25 de julio de 1976. En estricto sentido, el origen de esta empresa se remonta a 1964, cuando se unieron 63 campesinos de Donmatías. Formaron Coolechera.

Los pequeños productores del Norte del departamento vivían una situación caótica. Producían poco porque, para ordeñarles el oro a esas tierras, los mineros habían lavado los suelos mil veces. La escasa producción lechera estaba monopolizada por una empresa privada, a la que nada le interesaba el bienestar de los productores.

El país era importador.

Coolechera, cuyo centro de acopio era un pequeño almacén de insumos agropecuarios situado en Cúcuta con Juanambú, sufrió tres quiebras en nueve años. El Gobierno ordenó su liquidación. En 1973, llegó Jenaro Pérez Gutiérrez, veterinario y zootecnista con estudios en Gran Bretaña. Fortaleció la cooperativa. Le cambió el nombre por Colanta porque el anterior ya existía: era una cooperativa lechera de Barranquilla.

“Haga todo lo que deba, aunque deba todo lo que haga”, era el lema de la nueva entidad, la cual contaba con apoyo del Instituto Zooprofiláctico Colombiano, para garantizar desde su inicio la higiene de los productos. Daniel Roldán, vinculado a la empresa hace 37 años, cuenta que, recién llegado, su trabajo consistía en desatar las cantinas de leche, las cuales llegaban en camiones a la planta del barrio Caribe —la misma de hoy—. Eran cantinas procedentes del Llano de Ovejas, San Pedro y Oriente, solamente.

Andando los tiempos, Colanta se convirtió en la marca de leche más grande del país, con casi 12.000 asociados: el 80 por ciento productores de leche y el 20 por ciento trabajadores. La empresa incursionó en el mercado de derivados lácteos, avena, cárnicos, refrescos y hasta vino. Y ya no solamente es de Antioquia, sino que tiene asociados en 14 departamentos.

La Cristalina

Manuel Salvador Valencia es uno de los casi 12 mil dueños de Colanta. En su finca, La Cristalina, de Belmira, pastan unas 80 vacas que producen, según su hijo León, administrador, mil litros cada día.

“Colanta nos paga más o menos a 800 pesos por cada litro”, dice León. El precio varía según la calidad de grasas y proteínas, y puede llegar a más de 1.200 pesos. A las tres de la madrugada, los ordeñadores ya están pegados de las vacas.

“Ahora nos estamos tecnificando. La mayor parte del ordeño se hace con mangueras que se conectan directamente a la ubre de la vaca y llega a tanques de almacenamiento”. Son tanques que mantienen refrigerado el líquido, con los cuales cuentan en esta finca desde hace quince años.

Antes, los vaqueros debían llenar no menos de 75 cantinas de 40 litros cada una y

disponerlas a borde de carretera para ser transportadas en un camión hasta el centro de acopio.

“Hoy en día, en la casa de mi mamá tienen dos de esas botellas de litro como decoración en el comedor —comenta sonriente Marina—. Cada que voy y los veo se me viene a la mente el tiempo en que madrugaba a hacer fila para comprar la leche”.