

TAMBO CAPRINO

# Leche para todos

POR PABLO ANTÚNEZ

Fotografías de Ariel Colmegna

**P**ara un país como Uruguay, con una ovinocultura bien arraigada, las cabras eran un bicho raro. Sin embargo, los tambos caprinos fueron creciendo y se impusieron sobre los dedicados a ordeñar ovejas. El mercado se fue haciendo de a poquito, pero con pasos firmes, y hoy, aunque todavía falta mucho por hacer en lo interno, los quesos de cabra (entre otros productos) han pegado fuerte en el mercado gastronómico.

Más allá de los quesos, el yogur o el propio dulce de leche, hay otro producto, con menor valor agregado, que sigue creciendo y se dirige a un nicho de mercado poco explotado: la leche.

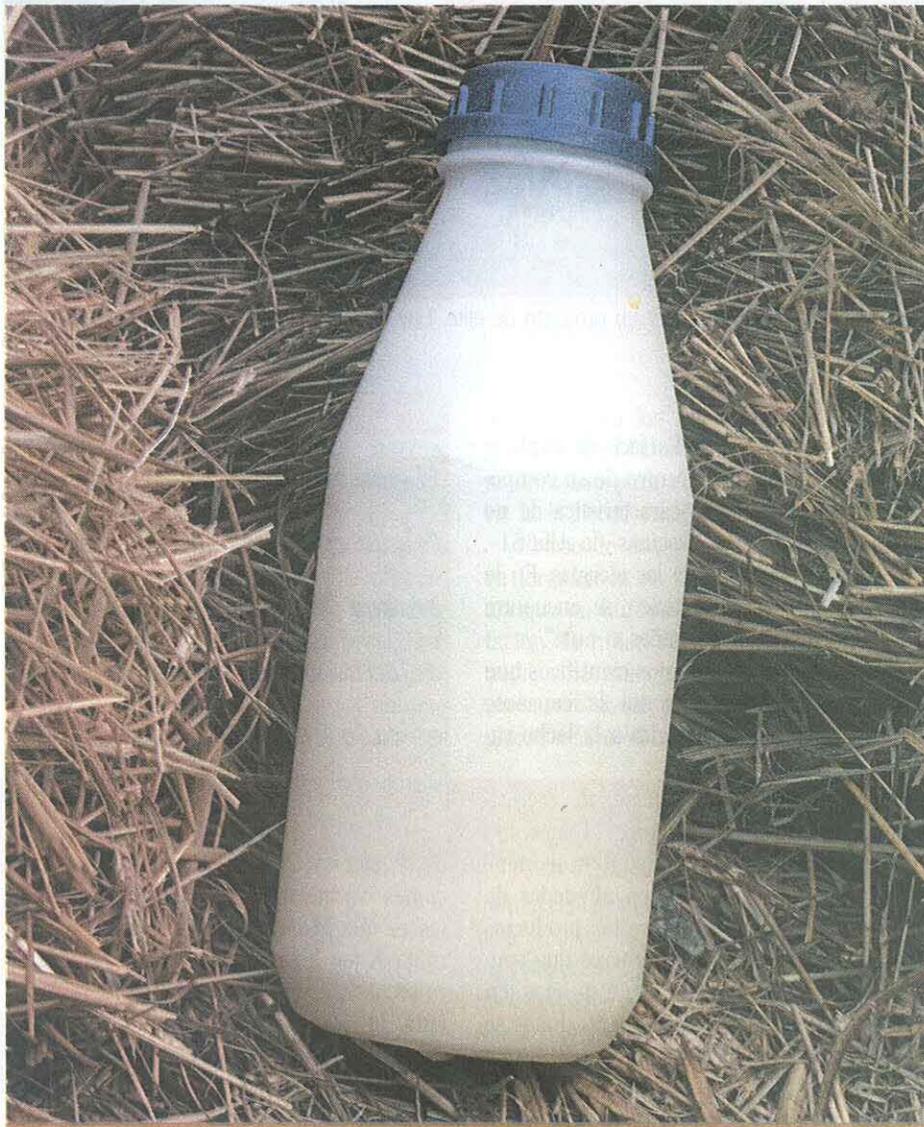
Mientras que los quesos entraron al mercado a través de la más selecta gastronomía, de la mano de chef acostumbrados a elaborar platos refinados, la leche caprina está acaparando cada vez más adeptos, compitiendo con los productos que generan alergias.

El trigo y la leche producen más reacciones alérgicas en el hombre que cualquier otra sustancia conocida. Entre 8% y 10% de los niños son alérgicos a uno de estos dos productos, por lo menos, o a ambos.

Pero, como si todas estas cifras fueran pocas, a ello debe sumársele que entre 4% y 5% de la población adulta del mundo también lo son, según manifestó el suizo Anatole F. Krattiger, profesor de la Universidad de Cornell (Nueva York) y consultor internacional en biodesarrollo, durante un seminario de biotecnología celebrado en Uruguay.

"Hay un nicho de mercado compuesto mayoritariamente por niños de 6-7 años hacia abajo, con necesidades imperiosas de suplir la ingesta de leche de vaca y para ellos está la alternativa de la leche caprina", aseguró Arturo Guarino, director de Producción del Grupo Cerro Negro, a El País Agropecuario.

Entre los productos de la firma se encuentra la leche de cabra pasteurizada, que



El litro de leche caprina pasteurizada se vende al consumidor a entre 25 y 30 pesos.

es comercializada a entre \$ 25 y \$ 30 por litro, y es vendida en botellas de plástico y previamente congelada, para poder estocarla en un *freezer*.

Esos niños con alergia a la leche vacuna tienen al alcance de sus manos la leche caprina, un producto natural, o las leches vegetales (la de soja), además de algunos otros productos en polvo que se encuentran

en las farmacias uruguayas y que, por lo general, son mucho más caros.

"No es ponerse la camiseta, pero la leche de cabra es el mejor instrumento para cubrir esa carencia, ya sea por presencia de calcio, de calidad de proteínas o de tipo de proteínas, por facilidad de manejo o por su precio", insistió Guarino, un precursor de los tambos caprinos en el país.



Los quesos ya dejaron de ser un producto de élite. Hay más de 60 restaurantes que los utilizan como ingredientes.

#### Las ventajas

¿Qué la hace distinta? Es fácil de explicar para Arturo Guarino: "Dentro de su composición proteica tiene la característica de no contar con una de las caseínas -la Alfa S1-, que es la responsable de las alergias. En la cabra, por un tema genético, se encuentra en cantidades muy pequeñas o nula".

Son diversos los trabajos científicos que marcan a la Alfa S1 como la causante de los problemas de alergias a la leche vacuna.

Desde la óptica del director de Producción del Grupo Cerro Negro, "el mercado de leche caprina viene creciendo muy bien". Se estima que ya se venden alrededor de 1.500 litros mensuales (entre los productos pasteurizados y algunos tamberos que venden leche cruda), pero aún se está lejos (en proporción) del mercado brasileño, donde se comercializan 3.000 litros diarios de leche fresca, sin contar la que se vende en polvo.

Más allá de las características alergénicas bajas, la leche producida por las cabras posee "mayor digestibilidad que la vacuna". Este atributo está estrictamente relacionado "con el glóbulo de grasa, que es mucho más chico y eso hace que se digiera más rápido". Por otro lado, "los ácidos grasos que componen el glóbulo de grasa son diferentes a los de la grasa de la leche vacuna, porque tienen cadenas más cortas y esto también ayuda a una más rápida digestión".

Presenta menor nivel de colesterol (entre 30% y 40% menos), convirtiéndose en un producto importante para la prevención

***El porcentaje de niños alérgicos "sigue creciendo en Uruguay", porque "la alimentación es defectuosa y el medio ambiente es cada vez más hostil"***

de diabetes y arterioesclerosis u otras afecciones cardiovasculares. Otra de las ventajas es que la leche de cabra contiene vitamina A (en lugar de carotenos), pronta para ser asimilada por el organismo; por otro lado, la gran capacidad "buffer", es decir, amortiguadora de la acidez, la convierte en ideal para el tratamiento de desórdenes gastroesofágicos.

Como si fueran pocas ventajas, además tiene mayor biodisponibilidad de minerales como calcio, fósforo, potasio, cloro y magnesio, por lo que resulta benéfica para la prevención y el control de enfermedades.

#### Una diferencia

Los tambos caprinos entraron por el estómago. A través de los quesos elaborados con la leche, los productores atacaron el mercado gastronómico hace unos seis años y lo conquistaron con éxito.

"Los quesos eran un producto descono-

cido, no había tradición de consumo y los únicos que los sabían trabajar eran algunos chef", admitió Ciro Rodríguez, otro de los productores del Grupo, que se encarga de la comercialización.

Para él, no sólo "se impusieron por su calidad, sino porque los chef los supieron usar. Posteriormente se extendieron". Cuando se daban los primeros pasos, los quesos podían comerse en sólo tres restaurantes. Hoy están en más de 60 y en los supermercados.

"No debe considerarse que es un producto sólo de élite. Ya es masivo. En los últimos dos años han tenido un desarrollo muy grande y se han hecho conocer", afirmó Rodríguez.

Opinó que el otro producto que "se viene" es la leche pasteurizada, básicamente "por sus propiedades terapéuticas". Como ejemplo del potencial que tiene, indicó que sólo hace falta mirar el mercado brasileño, "en donde ya pueden encontrarse tres marcas comerciales bien impuestas a nivel de consumidores".

En Uruguay la leche caprina "todavía está en una etapa bastante incipiente, pero viene desarrollándose más rápidamente de lo esperado, porque hay un gran interés". En el caso de esta empresa, el producto se entrega por pedido, pero estará en las cadenas de supermercados o en más tiendas gastronómicas dentro de pocos meses.

#### Pelear adentro

En el mercado interno "aún queda mucho por hacer para afianzar los productos derivados del tambo caprino, con el afán de conseguir que la gente se acostumbre más a ingerirlos", agregó Rodríguez.

La leche caprina pasteurizada es uno de los más novedosos. "Salió al mercado hace tres años y era algo extrañísimo. Hoy, los clientes nuevos que se acercan a comprarlos, en algún momento escucharon hablar de sus propiedades", admitieron ambos empresarios.

Los dos están de acuerdo en que, para conseguir que la cabra se afiance todavía más dentro de la producción agropecuaria uruguaya, "hace falta desarrollar más el mercado interno, producir más volumen y, a partir de ahí, dar un salto hacia el exterior. No se precisa que sea un salto de grandes volúmenes, con un salto medio alcanza".

Pero son concientes de que, para conse-

guir esa meta, hace falta que "los productores estén agrupados. Es fundamental porque a nivel individual no tenemos escala para llegar a grandes cantidades de productos".

#### Un gran futuro

El Dr. Bernardo Ferrando, médico naturista (Casa Verde), es uno de los profesionales que recomienda la leche de cabra para los niños con alergias que llegan a sus consultas. "Es mucho más acorde para que sea ingerida por un alérgico o por una persona que se enferma seguido" aseguró.

El terapeuta explicó que si a un paciente que consume lácteos o sufre crisis de alergias fuertes se le da leche de cabra, mejora notoriamente sus cuadros alérgicos y su tendencia a las infecciones.

Desde su punto de vista, éste es un dato claro surgido de la clínica y "cualquier médico puede observarlo, simplemente experimentándolo".

Fundamentó que hay "todo un tema" con la composición de grasa que tiene la leche vacuna: "En la cabra, al ser ácidos grasos de cadena corta, de alguna manera, no inflaman la mucosa intestinal como cuando se trata de ácidos grasos de cadenas largas. (En este último caso) al ser alérgica o al ser sensible la persona, inflaman la mucosa in-



Con la leche de cabra se elaboran yogur, quesos y hasta dulce de leche.

testinal, provocando un pasaje de toxinas intestinales que, al entrar al medio interno, se comportan como alérgicos" y producen un cuadro alérgico.

El porcentaje de niños alérgicos "sigue creciendo en Uruguay", porque "la alimentación es defectuosa y el medio ambiente es cada vez más hostil". Cada día más, entre otras opciones, el Dr. Ferrando apuesta a la leche de cabra, ya que "es un alimento muy completo en su nutrición y no es

## ¿Dónde informarse?

### Grupo Cerro Negro

Telefax: 708-8039

Teléfono celular: (094) 450-067

e-mail: cerron@adinet.com.uy

### Arturo Guarino

Productor y director de Producción del Grupo Cerro Negro

Teléfono: 710-4667

Teléfono celular: (099) 696-782

### Dr. Bernardo Ferrando

Médico naturista

Casa Verde

Teléfono: 600-5784

agresivo para los niños que padecen alergias". Por otro lado, "es una importante fuente de calcio para quienes no pueden ingerir la leche de vaca".

El uso de este alimento como alternativa terapéutica no es algo nuevo. "Es muy antiguo en Europa y se aplica en la alimentación de niños debilitados. Yo no inventé nada, sino que rescato la alternativa y la promuevo como un método eficaz en alérgicos", aclaró. ●

## Creecer para salir

Uruguay no tiene cabras de punta a nivel mundial, pero sí "animales de muy buen nivel genético para una producción extensiva como la que se hace en el país", aseguró Arturo Guarino, director de Producción del Grupo Cerro Negro y uno de los primeros productores nacionales que ordeñó cabras.

El número de productores sigue en ascenso. "Hace 10 años éramos no más de cuatro los que estábamos entusiasmados con el tambo caprino y hoy ya son arriba de 30 los productores que están apostando a la cabra", informó.

Los últimos años fueron duros para el sector agropecuario, pero este rubro "siguió manteniéndose y creciendo". Para Guarino, éste es un indicativo más que suficiente de que "es viable" y de que, "en condiciones más estables, puede tener un despegue muy grande". Por eso insiste en que "el futuro es muy promisorio".

Los productores uruguayos tienen "ventajas

**"Es muy factible que, si los productores se agrupan, si se integran y siguen creciendo, en un plazo medio estaremos en un rubro perfectamente incorporado a la economía rural del país"**

comparativas para salir al exterior", pero enfrentan la traba de la falta de volúmenes, al menos por el momento.

"En lo que son precios de productos estamos más baratos que casi todo el resto del

mundo. Tenemos un gigante al lado, como es Brasil, que precisa estos productos". Mirando un poco más lejos, "aparece Estados Unidos, un comprador nato, a pesar de tener mucha producción interna".

Para Guarino, "es muy factible que, si los productores se agrupan, si se integran y siguen creciendo, en un plazo medio estaremos en un rubro perfectamente incorporado a la economía rural del país".

Productos como el dulce de leche y los quesos, que tienen un plazo de vencimiento un poco más largo (generalmente, seis meses), serían los que tienen mejores posibilidades de llegar al exterior. "No creo que se pueda exportar leche a Brasil, porque ellos están bastante más adelante que nosotros en cuanto a producción en polvo o larga vida. Es más, quizás nos entren ellos a nosotros con esos productos", estimó.