



# Lechería Ovina en nuestra región

## Proyectos con raíces y mucho futuro.

Jonás E. del Dago<sup>1</sup>  
Agustina Sáenz Rozas  
y Mariano Gallardo<sup>2</sup>  
Isabel Sáenz Rozas y Juan Moy<sup>3</sup>,  
Lelio Daniel Colavita<sup>4</sup>; Liliana Sciacca<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Docente del C.E.A. N° 12 y Cocinero

<sup>2</sup> Propietarios del tambo ovino "LA VIGILANCIA"

<sup>3</sup> Propietarios del tambo ovino "ZAMPA"

<sup>4</sup> INTA, Estación Experimental Agropecuaria Balcarce

<sup>5</sup> SAFCI-MAGYP de la Nación.

El agregado de valor en la producción ovina que se presenta en este artículo nos muestra un camino para el fortalecimiento de los emprendimientos y mejora de ingresos ejemplar.

Las ovejas fueron uno de los primeros animales en ser domesticados por el hombre e inicialmente se criaron para obtener carne, leche y pieles, posteriormente se utilizó su lana. Paralelamente y a través del tiempo el ser humano buscó cómo conservar alimentos, y en este caso, la manera de conservar la leche fue mediante la elaboración de quesos. Posteriormente, y hasta nuestros días, se desarrollarían nuevas y distintas variedades que tendrían que ver con los lugares, elementos disponibles, gustos, etc.

En países de Asia y europeos como Italia, Grecia, España y Francia esta industria está muy desarrollada. En Argentina hace mucho tiempo que se viene hablando sobre lechería ovina, una producción que viene creciendo enfocada en nuevos desafíos, mercados y estrategias de marketing.

Nuestro país, cuenta con un mercado de alta demanda y con características agroecológicas sumamente favorables, a pesar de la escasa articulación en la cadena de valor que impide su crecimiento. Sus sistemas productivos lecheros ovinos se caracterizan por ser semi-intensivos, con producción estacional, cuyo principal destino primario es la elaboración de derivados, especialmente quesos y, en menor medida, dulce de leche.

**De aquí el valor agregado de productores que los lleva a desarrollar proyectos innovadores para una región donde la producción lechera es totalmente bovina, pero centrado en nuestro artículo podemos resaltar el trabajo y el aprendizaje de estas familias por construir una producción ovina lechera que genere arraigo y sostenibilidad.**

Vamos a mostrar en esta publicación dos ejemplos de productores ovinos lecheros que son parte de la realidad productiva de nuestra región con una fuerte historia de sus antepasados, con desafíos y mucho aprendizaje que han apostado a construir proyectos familiares donde el ovino vuelve a tomar un rol preponderante como en tiempos en que la oveja era el sostén de muchos establecimientos agropecuarios.

### Quesos La Vigilancia, Balcarce Buenos Aires

"La Vigilancia" es un emprendimiento de la familia Gallardo-Sáenz Rozas conducido por Agustina y Mariano en el que comparten sus actividades con sus 4 hijos (Cruz de 21 años, Mariano de 18, Felicitas de 15 y Justo de 11). Gestado en la localidad de Balcarce, establecido en el mismo partido a 20 km de su cabecera, por ruta 226 y a 50 km de Mar del Plata.



En este proyecto de tambo ovino todos tienen su rol principal, generar fortaleza y unión familiar. El tambo comenzó con 30 ovejas de la raza Pampinta de una majada de campo que, de a poco, fue preparándose para ordeñar. Hoy ya cuentan con más de 70 vientres de su propia majada produciendo diversas variedades de quesos: el clásico tipo Manchego, Provoleta, Pecorino y Camembert, además del dulce de leche de oveja.

Agustina resalta la vinculación con distintos actores que le permitió aprender los distintos desafíos que se le presentaban. Los primeros, Jonás y Facundo del Centro de Educación Agraria N° 12 de Ayacucho, luego con una capacitación en INTI, hasta cruzando el charco de forma virtual, llegando a España y aprender una forma de elaborar un queso típico como el manchego.

*La filosofía del establecimiento es recorrer distintos caminos, incursionando nuevas técnicas, navegando este andar quisiera en el que hay tanto para aprender. Descubriendo el protagonismo de las sierras, el viento, los pastos, el frío, el calor... de su querido Balcarce. Logrando quesos con identidad como el Ovenbert y Ovenbrie (tipo Camembert y tipo Brie) que les da ese paisaje.*

*Su meta no es hacer cantidad de kg de queso, sino calidad e identidad. Y que cada persona sienta, a través de sus quesos, ¡la pasión y el amor con el que lo hacen!*

## Quesos Zampa, Tandil Buenos Aires.

Otro proyecto Familiar donde el vínculo de Isabel Sáenz Rozas (paisajista), Gonzalo Sáenz Rozas (productor agropecuario) y Juan Cruz Moy Peña (chef) desarrollan una producción con una fuerza y compromiso por crecer en las cercanías a Napaleufú su queso tipo Pecorino, Este auténtico heredero de la mejor tradición quesera italiana se elabora con leche de oveja criadas de forma pastoril. Este queso Pecorino es suave, de aroma intenso y pasados los 6 meses de maduración ofrece buen picor.

La empresa con trayectoria de 3 años, se inició con solo 30 ovejas les enseñó a aprender sobre esta producción. En sus comienzos el ordeño era en el campo y llevaban la leche a otra fábrica para que elaboren sus quesos.

Hoy su tambo-fabrica se ubica en las sierras de Tandil donde los ovinos encuentran las praderas ideales para gestar quesos con una identidad y aroma que solo ello puede darle.

Actualmente cuentan con 120 ovejas (80 en ordeño), elaborando unos 400 kg de queso al mes. Las ovejas están alimentadas en un sistema pastoril, rotativo. Y Solo le dan algo de grano en el momento del ordeño.

Entre los quesos que elaboran está el emblemático queso duro tipo Pecorino, queso semiduro tipo Manchego ahumado, Provoleta, Camembert y Brie. Y van por más, solo es cuestión de tiempo.



**La actividad Ovina Lechera en nuestra zona tiene muchos desafíos por delante, pero ha logrado sortear aquellas pruebas que se han presentado y les ha mostrado un horizonte de muchas oportunidades, de construcción de valores, de revalorización del ovejero y sus tradiciones.**

## Recetas para aprender a descubrir los quesos de Ovejas

### Queso Pecorino (origen Italia)

#### Espagueti a la Carbonara

La pasta carbonara es una receta tradicional de la región Lacio, y en particular de Roma, y es una de las recetas de pasta más conocidas del mundo. La salsa carbonara se prepara con huevos, tocino de papada (guanciale en italiano), queso Pecorino romano, sal y pimienta.

### Queso Manchego (origen España)

#### Queso Manchego y Membrillo

El queso con membrillo es uno de los postres más típicos de cada casa española.

Preparar este tentempié es muy sencillo, sólo hay que seguir

el orden correcto. Primero debemos cortar los trozos de queso y luego el membrillo. Siempre los trozos de membrillo deben ser algo más pequeños que los trozos de queso que hayamos cortado. Acompáñalo con un poco de aceite y unas nueces y será el entrante perfecto.

### Queso Camembert (origen Francia)

#### Camembert horneado

Esta es la manera más común de prepararlo. Al entrar en calor, la pasta de este queso se derrite y **la corteza se vuelve un poco crocante**. Cuando se retira de calor se le pueden agregar elementos como miel y hierbas aromáticas, también comerse como **fondue** al sumergir crutones de pan en este.

