

# PRODUCCION DE QUESOS ARTESANALES CON LECHE DE OVEJA (1)



*La Instalación de tambos de ovejas parece ser una alternativa que entusiasma a pequeños productores de la Argentina y el Uruguay. El sistema cooperativo, para esta actividad, podría ser la forma más indicada para la solución del primer problema: el mantenimiento de calidad y el logro de volúmenes que permitan mantener el mercado local y promover la exportación.*

En la República Oriental del Uruguay se está difundiendo esta antigua actividad productiva común en otras partes del mundo. La demanda internacional de quesos artesanales y la búsqueda de otras actividades rentables para pequeñas explotaciones han decidido a varios productores a iniciarse en el tema.

El principal inconveniente de esta incipiente industria es que parece poco fácil elaborar en forma artesanal quesos de calidad uniforme y permanente y no todos están dispuestos a industrializar la leche que producen.

En la localidad de Durazno, ubicada en el centro del Uruguay, los directivos de la Escuela Agrícola comenzaron

hace pocos más de dos años a ordeñar ovejas de majada general en forma experimental. Lo hacían en las mismas instalaciones del tambo de vacas, con ovejas Corriedale, especialmente. La idea de estos pioneros era agregar valor a la explotación de las ovejas, continuando la producción de lana y de corderos y agregando la venta de leche.

A medida que fueron registrando producciones individuales, midiendo duraciones de lactancias y probando distintos sistemas para la crianza de los corderos, comprobaron que el precio de la leche cruda que entregaban justificaba agrandar el tambo de ovejas y aumentar la producción. Hoy tienen una instalación especial, una máquina de ordeñar adecuada para algo más de 60 ovejas entre Corriedale y

(1) Tomado de: "La Cooperación", Buenos Aires, Argentina, Noviembre 1991.-  
Escribe Mario Sirven



Romney. Esperan entregar aproximadamente 60 litros diarios de leche durante un período cercano a los cinco meses.

## EL EJEMPLO COOPERATIVO

El ejemplo cooperativo está dado por la Sociedad de Fomento de Durazno. Allí se recibió la primera leche producida en la escuela, al mismo tiempo que se ensayaba la elaboración de quesos de oveja. Actualmente, reciben unos 500 litros de leche cruda de casi 20 tambos y producen dos tipos de queso de gran demanda en la zona y en Montevideo. El precio del producto final y el alto rendimiento industrial de la leche de oveja, permite que el productor reciba 0,40 dólares por litro, aproximadamente el doble que lo que se paga por litro de leche de vaca. Cabe recordar que el rendimiento industrial de la leche de oveja duplica al de la bovina y que una oveja de raza tradicional, no especializada en producción de leche, puede ofrecer por día de ordeño la materia prima necesaria para producir entre 200 y 250 gramos de un queso de alto precio en el mercado.

En la Argentina existen desde hace tiempo unos pocos tambos de ovejas, que están situados en zonas turísticas y elaboran quesos artesanales de alta calidad en las mismas instalaciones de sus establecimientos. Algunas presentaciones de sus productos llegan a venderse al público, en forma directa, a razón de 20 dólares el kilogramo y, lo más interesante, es que colocan siempre el total de lo producido.

En estos momentos, muchos productores desean iniciarse en esta actividad. Ya se ha creado la Asociación Argentina de Productores Artesanales de Quesos de Oveja y son varios los proyectos en marcha. La limitante de los proyectos parece ser en el área de industrialización. Localmente, no existe una tradición en este tipo de producción, así como no hay experiencia suficiente. Difícilmente se logrará en forma rápida la oferta de quesos artesanales de alta calidad, uniformidad de la misma en el tiempo, y volumen suficiente

para acceder a los mercados en forma continua. La estacionalidad de la producción de leche puede también resultar un inconveniente por las probables discontinuidades de la oferta.

## CUENCAS DE PRODUCCION

La forma que parece más apropiada para que esta interesante actividad se desarrolle es la creación de cuencas de producción. La formación de cooperativas de productores podría traer como consecuencia un cúmulo de beneficios:

- \* El intercambio de tecnología, tanto en la producción de leche como en la elaboración, maduración y conservación de quesos.

- \* La uniformidad en la producción, estandarizando las técnicas y aun utilizando los mismos fermentos en los distintos establecimientos.

- \* La suma de pequeñas producciones para alcanzar volúmenes aptos para una mejor comercialización

- \* La posibilidad de alcanzar calidad y volúmenes suficientes para ser oferentes en los mercados externos.

- \* La elaboración de quesos con leches provenientes de varias pequeñas explotaciones en un sola fábrica, propiedad de los mismos productores unidos en cooperativas.

- \* La utilización de servicios de asesoramiento costeados en forma conjunta.

Esta nueva y promisoría industria debe desarrollarse priorizando la calidad. Los quesos de oveja, en sus muchas variedades, tienen un mercado especial. Si se mantiene el carácter artesanal de su elaboración y se respetan condiciones bromatológicas, habrá un grupo de consumidores ávidos. Quizás el mismo público que empieza a exigir alimentos producidos en forma orgánica se permite adquirir un producto que se ha dado en llamar «queso placer», el queso artesanal de oveja.