

DOMINGO - I

Mozzarella para todo Buenos Aires

28.09.2008 - J.M.R. (EFE)

Un ganadero montañés que abandonó en 1961 el pueblo de Luey para emigrar a Argentina sirve hoy la mozzarella al 70 por ciento de las pizzerías de Buenos Aires, donde posee 15.000 reses y un capricho probablemente único en América: un rebaño de 100 vacas tudancas, la raza autóctona de su tierra.

Vidal Bada, propietario de la empresa Lácteos Vidal, se embarcó con 24 años rumbo a Argentina con la idea de trabajar allí unos años y regresar a casa, como otros muchos emigrantes españoles. Sin embargo, lleva ya casi medio siglo en el país, donde tiene una de las ganaderías de leche más importantes de la provincia de Buenos Aires, con alrededor de 14.500 hectáreas de pastos en el partido de Carlos Casares (a medio camino entre la capital y la Pampa) y una producción de mozzarella de 18.000 kilos diarios.

Como relata su hijo, la culpa la tiene la pizza, tan arraigada en Argentina que, por azares del destino, le permitió desarrollar sus dotes empresariales en el sector que le apasionaba ya antes de dejar Cantabria: la ganadería de leche.

Vidal Bada trabajó a su llegada a Argentina como camarero, luego fue pizzero y más tarde se ocupó de elaborar uno de los ingredientes fundamentales de toda pizza, la mozzarella; con tanto éxito, que acabó montando su propia fábrica en una quesería que adquirió a un emigrante gallego en la localidad de Moctezuma.

Comenzó de ese modo a crear una explotación de 15.000 cabezas de ganado y una fábrica que transforma a diario en mozzarella y en otros tipos de queso 210.000 litros de leche, 40.000 de ellos producidos por las 1.500 vacas de ordeño que tienen sus nueve tambos.

«A mi padre le gustan las vacas de leche, así que tiene la suerte de trabajar en lo que se le da bien. Es a lo que dedica casi todo su tiempo, aunque quizás en este país sea lo menos rentable», relata Vidal Bada hijo, que se ocupa estos días de dirigir la explotación, durante las vacaciones anuales de su padre en Luey.

Si las vacas de leche frisonas dan poco dinero en un campo argentino cada vez más volcado en los cultivos de cereales, menos aún rentan las vacas tudancas, una raza no especialmente dotada para la leche ni tampoco para la carne, pero que es todo un icono en Cantabria, por su adaptación al terreno y por su resistencia como animal de tiro.

Pero en las llanuras de la provincia de Buenos Aires, el pelaje grisáceo de estas vacas de montaña, su estampa y su cornamenta son toda una rareza, un capricho que responde a la añoranza de su propietario, que las introdujo semiclandestinamente en Argentina mediante embriones congelados hace 15 años y hoy tiene un rebaño de un centenar de cabezas. En su nuevo hábitat, las tudancas han demostrado sus virtudes de resistencia y adaptación. «Están en lo peor del campo y siempre están gordas», dice Bada hijo.



Vidal Bada, hijo, explica el proceso de fabricación de la mozzarella. A la izquierda, el rebaño de tudancas en la pampa bonaerense. / DM