SOLEDAD BARRUTI

BEST SELLER
10 AÑOS

MAL COMIDOS

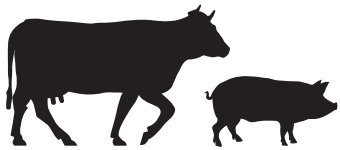
CÓMO LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ARGENTINA NOS ESTÁ MATANDO

EL LIBRO QUE CAMBIÓ LA FORMA DE COMER A MÁS DE CIEN MIL LECTORES

Espejo de la Argentina Planeta

SOLEDAD BARRUTI

MAL COMIDOS



Espejo de la Argentina Planeta

Diez años después

Hace quince años me aventuré en una investigación que me cambió la vida.

Porque este libro, que ahora cumple una década, fue primero eso: una búsqueda personal guiada por la curiosidad que me provocaba que, alrededor de un evento tan cotidiano como comer, todo fuera misterioso y oscuro. Me guiaron preguntas y lecturas, también algunos documentales. Hasta que un día empecé a ver, a oler, a escuchar de cerca. Ese encuentro transformó mi relación con la comida, y, a través de la comida, con sus historias hechas de semillas, plantas, animales, suelos, vientos, culturas, y personas, muchas personas.

La propuesta que me hice fue ir a los lugares en donde crecían las frutas y las verduras que llegaban a la verdulería, adonde se producían los huevos y los pollos, las carnes y los pescados. Quería visitar los campos que prometían sacarnos por fin de la crisis y también los bosques que, por esos campos, ya no iban a existir más.

Entonces eso hice. Fui a los corrales de engorde con sus vacas hacinadas y llorosas porque solo podían respirar y habitar su propia bosta y orina mezclada con barro. A los gallineros en donde las gallinas, encerradas de a ocho o de a diez por jaula, estaban condenadas a pisarse unas a otras. A los pueblos en los que las mujeres se encontraban en las salitas de salud a las que llevaban a sus hijos con cáncer para organizarse junto con algunos médicos valientes y trazar el mapa que hacía coincidir las fumigaciones con ese reguero de muerte. Pisé los montes recién asesinados en el norte y hablé con indígenas acorralados, desalojados de esa tierra que siempre les había dado todo lo que necesitaban, obliga-

dos a convertirse en pobres de periferias urbanas. Y así. Hasta que un día, todo eso que vi se me hizo carne y desde ahí pude escribirlo, contarlo, y ya nunca paré de hacerlo.

Literalmente sucedió, y de una manera que no esperaba. Fue después de haber visitado la granja industrial de cerdos más grande de la Argentina. Viajé muy temprano una mañana junto con su dueño, Antonio Riccilo, que además tenía un feedlot de vacas y que estaba por estrenar unos corrales para pollos. Caminé por los galpones cerrados en donde los cerdos, todos iguales, crecían de la manera más eficiente posible: en el menor tiempo, en el menor espacio, y haciendo lo único que se esperaba de ellos, que era comer y engordar. Entre estructuras de aluminio brillante vi a esos animales y a su único padre –el cerdo reproductor–, también a algunas cerdas que estaban en sus jaulas de gestación: espacios del tamaño de sus cuerpos donde los animales aguantan hasta que llega la hora de parir. Escuché su apuesta de orden y progreso –la apuesta que comanda todas las decisiones monstruosas que se toman en este mundo en que vivimos– y tomé nota hasta que ya no pude seguir escuchando: cuando entré a la maternidad se me taparon los oídos. Era un lugar repleto de sangre y gemidos en el que las cerdas parían aprisionadas entre barrotes. Jaulas como las que antes las habían sostenido en sus preñaciones ahora las obligaban a estar tumbadas mientras que algunas mujeres se turnaban para recibir a sus cachorros y los colocaban para que ellas, sus madres, sin tocarlos, sin olerlos, sin mirarlos, estabuladas en esa posición de tortura, los amantaran. Nos acercamos a una de esas jaulas. En un rapto de entusiasmo, Ricchilo levantó a uno de los diez cachorros y me lo puso en brazos. Fue como sostener a un bebé: rosado, blando, caliente, me miró y exhaló por el hocico vapor de leche. Y su madre, aprisionada, también me miró, con furia lo hizo, con desesperación, con odio. Sentí sus ojos amarillos grabán-

dose los míos. Le devolví a su hijo. Y casi todo lo que pasó antes y después está escrito en "Un país descarnado", el capítulo de este libro dedicado a esa visita.

Lo que no está escrito, lo que quiero compartir ahora, es esto: a la mañana siguiente me desperté todavía abrumada. Despedí a mi hijo que se fue a la escuela temprano y puse agua para hacer un mate. Me preocupaba no saber qué hacer con la acumulación de experiencias atroces que iba encontrando. ¿Quién iba a querer leer sobre esto? ¿Para qué iba a contarlo? ¿Cómo podía escribir la historia que necesitaba contar para hacer de las palabras un conjuro que transformaran algo? Aprendí a escribir con Guillermo Saccomanno. Fue mi maestro, y me enseñó que se escribe siempre sobre lo que duele, y que se escribe para entender. Y que entender es ir hacia adentro, a ese lugar interior adonde ni sabemos llegar, a veces…

Y en ese momento el agua hirvió. Y me puso de malhumor porque el mate no se toma con agua hervida. Saqué la pava de la hornalla con ese ímpetu de la tarea mal hecha y el cansancio, y el asa de la pava se zafó. Se derramó toda el agua y ahí hice esto, inexplicable: en lugar de alejarme, de un salto me acerqué al agua caliente que cayó en mis piernas.

Me desvestí, llamé a mi mamá, me puse agua fría, me acosté en la cama. El dolor de una quemadura no se parecía a nada que hubiera vivido antes. Era tan puro, tan concreto, tan absoluto que no me permitió, por semanas, pensar en nada más. Tampoco hacer. Fui eso durante el tiempo que duró el ardor: un cuerpo que no se podía mover y solo sentía día tras días el vacío de la piel desintegrada primero, de la piel naciendo nueva después, de las cicatrices que iban a quedarme chiquitas y nacaradas para siempre.

Cómo esa experiencia se inscribe en esta historia tiene muchas interpretaciones posibles, que van de la torpeza a la necesidad corporal de manifestar tanto horror atragantado.

De imprimir el dolor y mezclarlo en esa historia salvaje que solo los cuerpos saben contar.

Fue recién después de quemarme y de estar en cama hasta curarme que empecé a escribir y que ya no pude dejar de hacerlo.

…

Vivimos tiempos míticos: con la industria alimentaria como punta de lanza nos acercamos hacia un abismo al que le sobra evidencia aterradora. Si no hacemos nada al respecto, sin árboles, sin agua, sin semillas, entre pandemias y fuego y gritos que nadie escucha y chorreras de sangre que nadie ve, la comida que comemos va a terminar por devorarnos a nosotros mismos.

Pero nada está dado para que hagamos nada. Tampoco para que nos enteremos.

La trampa civilizatoria es que todo esto sucede mientras la desinformación y la anestesia arropan las conductas zombis con colores brillantes y deliciosos perfumes de artificio.

Si de éxito y fracasos se tratan los balances, en estos diez años que pasaron no hay hacia afuera demasiado para celebrar. Desde la publicación de *Malcomidos* la vida de la tierra solo se redujo a fuerza bruta. En la Argentina, ahora el trigo es transgénico. Los humedales del Delta del Paraná se están muriendo porque los ganaderos los quieren hacer pasturas quemándolos. El mapa del agronegocio en expansión coincide con el de la pobreza y su expansión. Más de la mitad de los niños y niñas de nuestro país no vive en condiciones mínimas de dignidad. El único derrame que existe es el de agrotóxicos. En Río Negro hay cinco mujeres indígenas presas en una causa que se lleva puestos todos los principios democráticos. Ante cada crisis de sequía hay subsidios enormes que pagamos todos para apoyar a los dueños de los campos que las provocan. Los árboles desaparecen y con ellos tantos cantos, tantos colores, tantos ojos de seres que no sabría-

mos ni nombrar. Monsanto se disolvió hacia el cuerpo de otra compañía, Bayer: sin disimulo nos venden los venenos que nos destruyen y las pastillas para que sumemos esperanza de vida. Porque parece que es un logro: acumular años con drogas. Y el poder real ya ni disimula: en 2023 Syngenta puso a su CEO por un rato junto al presidente de turno a gobernar.

A los logros colectivos que se pueden contar para inclinar un poco la cosa les sobran los dedos de una mano: un productor de tomates fue procesado por envenenar a un niño; no tenemos granjas industriales de salmón ni megagranjas factorías de China. Y por fin vamos al supermercado y nos encontramos con una ley de etiquetado que nos dice que lo light no es light y que tener una criatura y que la alimente Nestlé no es una buena idea.

Poco.

Y sin embargo.

Tal vez no se trate de esto.

De tratar así al presente –a lo que nos pasa– como si fuera un excel que suma derrotas y fracasos.

Los tiempos míticos son también tiempos con otros tiempos y devenires donde, en los lugares más insospechados, puede estar cociéndose lo inesperado, entre personas hoy todavía tímidas pero que un día salgamos y cambiemos el rumbo.

…

Escribí el libro que necesitaba leer. Cuando lo publiqué no tenía redes sociales y no sabía bien a quién más le podía llegar a interesar. Pero enseguida aparecieron muchos lectores que, después leerlo, me contaban que también intuían que la forma de comer que hoy nos condena puede esconder el germen de la revolución urgente.

Hoy creo en eso más que nunca.

En que el antídoto contra el adormecimiento colectivo es recuperar la vehemencia amorosa que nos apega a la vida.

En que la única resistencia contra la cultura del fin del mundo es volver a sentirnos cuerpos vivos en un mundo vivo. En que tener nuestra sensorialidad despierta y dispuesta para dejarnos afectar con todo el sufrimiento y toda la belleza que eso implica es una poderosa arma de batalla.

Si comer es el diálogo más importante y cotidiano que tenemos con la tierra y todos sus reinos y fuerzas vivas, comer comida sana, limpia y justa puede arrancarnos de este presente de indolencia, destrucción, adicción y depresión para acercarnos a uno de regeneración, ancestralidad, cuidado y respeto.

Y cuando digo comer no me refiero al acto individual de abrir la boca e ingerir un alimento. Comer nunca es un acto individual: es un proceso profundamente colectivo hoy enredado en tanta violencia que se transformó en un privilegio. Para comer bien tenemos que comer todos, y para eso es crucial cambiar la cultura de marcas y agronegocio que nos está matando, por agricultura agroecológica con redistribución de tierra, personas en el campo, semillas libres y recetas que no tengan entre sus ingredientes la crueldad que hoy tienen; esa que hace que prefiramos, muchas veces, ni siquiera saber qué estamos comiendo.

Dejar de estar malcomidos es una apuesta micro y macropolítica, contracultural y subversiva, que nos devuelve a los cuerpos como lugar de poder y de verdad y de deseo.

…

Malcomidos es un libro inaugural, y como tal tiene el arrojo de una realidad que quema y que duele y que nos necesita implicados para ser curada. Podría corregirle comas y otras equivocaciones que, incluso, devinieron en personajes que hoy no elegiría para narrar algunas partes. Si lo reescribiera, probablemente hay cosas que contaría de otra manera, que querría explicar mejor. Sin embargo, hay una verdad mucho

más grande que subyace en esos detalles y que hace que siga siendo lo que fue: un comienzo, una invitación a transitar un camino sensible de reencuentro con lo que somos para vivir una vida más despierta, más intensa y más real. Sé que hay muchas excusas para no hacerlo, pero, en todo este tiempo, entre miles de lectores, no encontré ninguno que se haya arrepentido de probarlo.

Soledad Barruti
Julio de 2023

1. De carne somos

Omar Rojas puede ser un representante del futuro o de una especie en extinción. Para llegar hasta su casa —la parte de atrás de una estancia ganadera del 1800— hay que andar casi dos horas por un arroyo arrevesado que obliga a apagar el motor de la lancha y volver a canoa. A nuestro alrededor, Corrientes es verde esmeralda y las aguas de los esteros riegan de frescura el calor tórrido del mediodía. Todo es radiante: una belleza de postal o de salvapantallas. El paisaje, ligeramente fuera del tiempo, es sutil y fuerte a la vez. Hay yacarés entre los juncos sobre los que se posan pájaros de colores; carpinchos, y algún que otro ciervo claro que Omar sabe divisar marcando una tenue diferencia en el horizonte. El cielo celeste hace resplandecer el agua como si fuera un espejo, o muchos espejos apenas astillados, y nosotros avanzamos dejando atrás la señal del celular y otras voces humanas.

Hace más de treinta años que Omar vive con su familia en esa isla aislada hacia la que nos dirigimos. En su casa la luz eléctrica funciona apenas tres horas por día antes de que caiga la noche, el agua llega fresca y transparente desde un pozo profundo y las tareas se suceden casi como si no hubiera inventos modernos. Ni siquiera la escuela. A sus hijos —un varón de dieciocho, y dos mujeres de once y trece años— les enseñó él mismo a leer, a escribir, a hacer cuentas. Y, por supuesto, a ayudarlo con el campo.

Los productores ganaderos del país se dividen entre los que se dedican a la cría y aquellos que realizan el engorde y la terminación. Omar, en cambio, es de los pocos que producen el ciclo completo que necesita un país para vender carne: vacas y toros que se reproducen para dar más animales reproductores y, al mismo tiempo, terneros para carne.

Omar es robusto, tiene esos cuerpos enteros y sólidos del campo que persisten en el imaginario, pero se mueve con agilidad en su barquito para desenredar el fondo de algas y raíces y permitirnos seguir andando. El sombrero negro acordonado bajo su cuello ni se le mueve cuando él empuja la canoa. Como si hubiera estudiado de qué forma saltar sin perder la elegancia gauchesca. Lleva una camisa clara planchada y arremangada con prolijidad a la altura de los codos, un chaleco azul francia trenzado y un pañuelo que comparte los colores con todo lo demás: bombachas de azul apagado con un reluciente cinturón de cuero que sostiene el facón y la fusta. Y los pies descalzos. "No se puede andar en la tierra calzado", dice aunque también aclara que la regla sólo vale si uno sabe dónde pisar: "Las víboras salen todas juntas en esta época y, por algo dice el dicho: mala como la yarará".

¿A las vacas también las muerden?

"Sobre todo a los terneros, cada tanto encontramos alguno envenenado", dice Omar. Y un ternero muerto en un sistema como éste, en un momento como éste en el que todos andan tan justos de animales, no es lo que era antes. Hace un tiempo Omar tenía miles de vacas para cuidar, hoy la estancia se está reconvirtiendo en reserva natural provincial y por eso le quedan unas doscientas, o tal vez un poco menos. Por el momento él, su forma de vida y la de su familia, quedaron como parte de aquellos que hay que preservar: cuando la fundación Conservation Land Trust compró la tierra, entendió que Omar Rojas, las vacas y los pastos eran algo fundamental para el proyecto de conservación que querían llevar a cabo, que incluye el turismo de lujo. ¿Qué sería del campo

argentino sin sus gauchos? Sin dudas alguien que viene de lejos espera ver algo como esto: caballos, vacas, terneros, pájaros, un arriero.

El campo al que bajamos es una llanura inmensa de pastos largos, con mechones color arena y otros tiernos y encendidos, como los que crecen a la vera del arroyo. Las vacas de Omar están distribuidas en grupos de quince o veinte animales con sus panzotas a punto de parir, o acompañadas por sus terneros ya nacidos, y secundadas por un toro alzado y dispuesto. Los corrales que separan a los grupos son de tantas hectáreas que se hace imposible descubrir el alambrado que corta el paisaje. Pero Omar conoce los límites de memoria: en mover a los animales para que el suelo no se dañe y las vacas siempre tengan qué comer está todo el secreto de crianza.

Más allá de las yararás y los mosquitos, la idea del campo como una manta de pasto inofensivo y monótono queda descartada no bien uno pone un pie adentro de la mata salvaje que Omar llama pasturas naturales. La hierba que permanece a resguardo de los animales es más bien una paja dura entremezclada con cardos y otras plantas espinosas por la que se vuelve imposible caminar. Algo un poco inhóspito pero que tiene una razón de ser: debajo del pajonal que ya creció hasta su punto máximo el suelo está reconvirtiendo sus nutrientes, volviéndose saludable, gestando un nuevo pasto tierno y verde fuerte como el que las vacas devoran con fruición a una buena distancia de donde nos encontramos. Para que eso suceda, para que la nueva hierba nazca, Omar le prenderá fuego a este campo seco y esperará pacientemente a que la naturaleza haga el resto. “Así de simple: para mantener sano el suelo y evitar incendios hacemos lo que se llama quemas controladas”, dice.

¿Nunca implantan pasturas, fertilizan, les dan a las vacas un poco de maíz para complementar?

“¿Para qué?”, repregunta él y explica que el trabajo en el campo es un trabajo en equipo con la naturaleza: “Los ani-

males colaboran, el pasto también y hasta la lluvia, aunque a veces escasea. Hace doscientos años que es así. Y de acá todavía sale la mejor carne del mundo", dice y nadie se animaría a contradecirlo.

Pese a que Uruguay está avanzando en su fervor carnívoro, todavía peleamos el primer puesto de comedores de carne del planeta. Aunque haya crisis, inflación, incluso irrupciones modernistas que deconstruyen nuestros platos típicos, para reinventarlos, el bife siempre está ahí: en forma de un chispeante olor a asado que sorprende un mediodía cualquiera en la ciudad desde una obra en construcción, en las parrillas atestadas también a fin de mes y en encuentros y festejos. Nuestra música es el repiquetear del carbón encendiéndose, nuestro color es el rojo con sus finos entramados blancos dorándose a un ritmo propio y nuestro sabor, dulce e impetuoso como sólo puede serlo la carne.

Si bien las estadísticas bajan año tras año, cada argentino todavía en promedio come 56 kilos de vaca (o ternera o vaquillona) por persona. Algo históricamente lógico teniendo en cuenta que la inmensa llanura pampeana por sí sola es un reservorio en donde crecen nutritivas hierbas que han alimentado por siglos a nuestras vacas sagradas. Pero la matemática es implacable. La soja que creció en millones de hectáreas en tan pocos años, no sólo desplazó a comunidades enteras, provocó crímenes, destruyó otros cultivos, y obligó a desmontar y a desforestar a mansalva sino que, por supuesto, llevó a los productores a reubicar el ganado.

Ahora bien, si todavía no se puede predecir si un productor ganadero como Omar Rojas es un símbolo del futuro o quedará en los cuadernillos de Historia, es porque esa redistribución todavía sigue en pleno movimiento. Por un lado, muchos productores de vacas que estaban yendo a pérdida, liquidaron a sus animales reproductores en el mercado de Liniers, abandonaron el negocio y reconvirtieron sus

tierras de pastoreo al monocultivo de soja. Por el otro, los engordadores de terneros (los verdaderos poderosos), utilizan cada vez más tecnología para experimentar fórmulas de engorde eficaces y veloces que necesitan cada vez menos de los campos y que dejan fuera del mercado a los pequeños jugadores. Finalmente, la carne como la que ofrece Omar Rojas se sostiene y solventa desde el extranjero por un selecto grupo de comensales acaudalados que la reclaman (y pagan por ella), sumados a un pequeño sector de conservacionistas locales que entienden los beneficios de sostener estos modelos tradicionales de producción, y las posibilidades que trae explotarlos.

En este contexto, el ganado fue fijándose en nuevos lugares: una porción está siendo trasladado a lugares tan inhóspitos como lo más seco de Chaco o Formosa (en los sistemas silvopastoriles). Mientras en la región pampeana, cada vez más terneros son encerrados en *feedlots* donde, lejos de ver pasto, viven apiñados mascando, con suerte, maíz con antibióticos.

2. Un problema en carne viva

Con las vacas acorraladas por la soja y apoyados por una serie de subsidios otorgados entre 2007 y 2008 que impulsaron su expansión, el éxito de los *feedlots* es tal que actualmente entre el 70 y el 90 por ciento de la carne que comemos en las ciudades, o en pueblos recónditos cuyos intendentes hacen acuerdos con grandes frigoríficos, proviene de esos nuevos corrales sin pastura. Todo un cambio cultural con implicancias ambientales, sociales, de salud y, claro, gastronómicas.

Le pregunto eso a Omar: qué piensa de que a Buenos Aires casi no llegue la carne de vacas como las que él me muestra, y que los productores de terneros hayan liquidado tantos animales en los últimos tiempos que hay quienes ase-

guran que en un futuro vamos a tener que importar carne de Brasil.

Omar sacude la cabeza y revolea los ojos al cielo como si diera el pésame.

¿Usted probó alguna vez carne de *feedlot*?, le pregunto mientras él prepara los caballos que nos llevarán a recorrer el campo.

"¿Carne acolchonada? Sí, un día nos quedamos sin terneros y tuvimos que salir al pueblo a comprar y sólo había la que viene con marca. Pero eso no tiene el color ni el gusto de la carne. Así que para mí eso no es carne. Para hacer buena carne hay que saber tratar a las vacas; hacer bien todo el trabajo: lo contrario a lo que dicen que hacen en esos lugares que usted comenta."

No sólo por el campo anda descalzo Omar: también a caballo. Tiene una tropilla de unos diez animales que va turnando "para que no le tomen cariño al franco". Sus atuendos para montar también cumplen la rigurosa tradición: aperos de oveja y monturas de cuero lustradas, cabezales con incrustaciones de plata y, sólo para él, polainas, un lazo a la cintura, fusta de cuero y espuelas largas con ruedas afiladas en las puntas que se calza directo sobre los talones. Atravesamos los pastizales a caballo esquivando los pozos que hacen los tatús carreta y a los pocos minutos encontramos el ganado. "Allá están las vacas trabajando", dice Omar y señala unos montículos marrones del otro lado del campo.

El trabajo de los animales consiste en comer los pastos tiernos que crecen al sol en un proceso de digestión extraordinario. Las vacas tienen cuatro estómagos pero es el primero, el rumen, el que hace el 70 por ciento del asunto. Como una gran cuba de fermentación, el rumen está habitado por una variada microfauna que posibilita algo que para nosotros sería imposible: degradar la celulosa del pasto y asimilar sus proteínas. De este modo, metabolizando la energía del sol

que tiene el pasto, las vacas crecen y dan esa carne completa y nutritiva que viene alimentando a todos los argentinos desde hace generaciones.

Pero el trabajo de las vacas no termina ahí. En el proceso digestivo, con su bosta fertilizan, mineralizan y resiembran el campo. "Las vacas nunca comen en el mismo lugar donde bostean. Buscan el pasto limpio y, si hace calor, la sombra", dice Omar marcando el camino que recorrieron hoy sus animales. En su caminata las vacas también dejan el camino liso pisoteando los arbustos que quieran crecer y posibilitando que crezcan las pasturas que esta producción requiere. Al contrario que en el Chaco, donde las vacas avanzan matando el bosque, en la llanura no es un proceso destructivo sino de colaboración orgánica entre los animales y el suelo. Así, siempre y cuando quien esté a cargo del manejo no haga que el pastoreo sea intensivo, destruyendo la capacidad del suelo de regenerarse, el sistema se renueva cíclicamente y el ecosistema se mantiene en un equilibrio perfecto.

Toda una responsabilidad la de las vacas.

"Y hay más —dice Omar—. También tienen que juntarse y reproducirse y después cuidar a sus terneros."

Preguntarle a Omar por qué sus vacas se reproducen naturalmente y no con fertilización artificial como en la mayoría de los campos, es como preguntarle por qué sale el sol a la mañana. "Porque es así", responde como diciendo: a quién se le ocurre agregarse ese trabajo que los animales vienen haciendo desde que son animales.

En el campo de Omar Rojas, entonces, las vacas comen, caminan, corren esas corridas que se pegan las vacas cuando se espantan o cuando juegan. Se revuelcan en la tierra, se frotan entre sí. Se cruzan con el toro que las tiene como un harén. Se preñan y tienen sus terneros y los cuidan hasta que les llega la hora.

Las tareas de Omar por su parte son preservar el pasto para que no se degenere: hacer las quemas, mover a los

animales hacia las pasturas más tiernas, evitar siempre el sobrepastoreo que sería fatal. Curarlos si hay alguno que está enfermo e ir renovando el plantel de reproductores, manteniendo la cantidad necesaria.

Todo tiene un porqué, también esa relación entre él y los animales.

A lo lejos las vacas alertas nos miran llegar. Levantan la cabeza todas a la vez como si nos hubieran estado oliendo y con rapidez se reacomodan: cada ternero se ubica junto a su madre, el toro se hincha a un costado y abriendo la nariz nos intimida pero nos deja pasar. Son los mismos animales a los que Omar les cortó los cuernos, marcó a fuego en la grupa y a cuchillo en las orejas. A los que les puso las caravanas, esas etiquetas amarillas que llevan las vacas en las orejas (todas formas de darle propiedad). A los que castró y alguno que otro al que debe haber dejado guacho. Y, sin embargo, los animales no se espantan cuando lo ven. "Saben que los respeto y también saben qué parte les toca. Como te dije, esto es un trabajo de dos partes, un intercambio. Ahora, por ejemplo, las vacas saben que hay dos terneros a los que tengo que curar."

Arriar vacas —al menos con Omar— es una tarea más simple de la que imaginaba. Nos ubicamos con los caballos detrás y, como en cámara lenta, los animales empiezan a caminar todos juntos. Si algún ternero se descarría, alcanza con reubicar al caballo detrás para que vuelva solo a la manada. Llevamos unos treinta enfrente de nosotros; "si hay más vacas hace falta más ayuda, entonces llamo a mi hijo. Antes, cuando el ganado era más grande, había más personal". Ésa es la única diferencia que encuentra Omar entre conducir a campo traviesa 30 vacas o 200. El resto es paciencia y autoridad. Un grito a tiempo vale más que mil latigazos. Y ni hablar del ladrido de los perros. "Usar perros no sirve para nada. Atemoriza a todos, incluso a los caballos. Y las vacas que son madres celosas se empiezan a preocupar porque los perros

van directo a los terneros", dice Omar mientras nos vamos acercando al corral.

Recién cuando se ven encerradas las vacas parecen atemorizarse. Se mueven de un lado a otro, levantando polvareda. Omar baja del caballo y yo lo sigo. Lleva en la mano un estuche con dos frasquitos, una pomada y un spray con Pervinox. "Es el botiquín", dice. Apenas con esos dos productos, asegura, se cerrarán las heridas del cuello de uno de los terneros y desaparecerán las larvas de las moscas que empezaron a anidar en la cicatriz, todavía un poco abierta, de la castración del otro.

Omar se para en medio del corral, sobre la tierra seca, y hace girar el lazo en círculos sobre su cabeza como si lo estuviera cargando con el viento. Cuando el lazo silba, lo suelta. Enlaza al primer ternero de una sola vez. Lucha con el animal que intenta zafarse hasta que logra derribarlo. Entonces se acerca el hijo de Omar que se le monta encima, y entre los dos untan el cuello ensangrentado. Cuando lo sueltan, la vaca madre lanza un mugido desgarrador. Omar y su hijo repiten lo mismo con el otro animal: con cuidado y a la vez con ímpetu. Arrastran al ternero por el suelo como si lo hubieran cazado. El ternero llora y cuatro o cinco vacas parecieran gritar. La imagen es primitiva y brutal y a la vez hay algo hermoso en ese encuentro torpe: los sonidos, el esfuerzo, la inclemencia, el respeto; todo subraya que lo que hay ahí no es sólo carne que está creciendo, sino una feroz escena de vida; fuerza de vida acompañándose hasta la muerte.

3. Un aplauso para el asador

"Este país tiene en sus raíces más profundas una tradición valiosísima, algo que el resto de los países querrían recuperar, o fundar. Ojalá se dieran cuenta", dice Stéfano Villa, italiano, devenido neoyorquino y luego porteño: un representante inobjetable del futuro.

El futuro del que viene Stéfano es opulento en su sencillez y está habitado por pocas personas en un lugar probablemente similar al que vive Omar Rojas: un campo apacible, donde la naturaleza se despliega volviendo a sus orígenes, a salvo de los avatares a los que está expuesta la gran mayoría de la humanidad. Esa imagen (ese imaginario con un Omar incluido) es lo que muchos compran cuando, sentados a la mesa de Cadena Gaucho en Finsbury Avenue de Londres o en Gate Village de Dubai, piden un bife de chorizo y una copa de Malbec. Lo artesanal, salvaje, puro; aquello que requiere de un buen tiempo de límpida producción: de eso se trata el lujo hoy. Mientras las aguas del mundo se dividen entre una gran cantidad de personas que ni sabe lo que come, quedan islas, reales o figuradas, donde un puñado de afortunados pueden emprender una búsqueda estética y sensorial que —por si fuera poco— les reporta una buena ganancia en salud.

La salud es un lujo, le digo a Stéfano, CEO de Cadena Gaucho y mánager de Sucre, uno de los restaurantes más exclusivos de Buenos Aires. Y él lo sabe: sabe que trabaja para una minoría enormemente redituable que puede gozar de eso que hasta hace muy poco era un bien colectivo, sobre el casi no había distinción social.

El marketing de vacas pastando libremente en el sustancioso campo argentino al cuidado de personas como Omar Rojas hizo de Cadena Gaucho la parrilla más exitosa del mundo. Con veinte sucursales en Europa y en plena expansión hacia Oriente Medio, sólo sus doce locales londinenses reportaron en 2010 una facturación de más de 100 millones de dólares.

"¿A qué debemos nuestro éxito? A que vendemos carne de campo", resume Villa.

Rastrear los beneficios que brinda comer carne pastoril lleva a un nuevo estante en la biblioteca: entre periodistas especializados en gastronomía, activistas y médicos encargados

de derribar mitos, la carne roja ha ido de a poco limpiando su imagen. Si bien nadie aconseja comerla más de una o dos veces por semana, los estudios más recientes sobre el colesterol ya no asocian sus lípidos tan estrechamente a los problemas coronarios. Los enemigos fervorosos de la carne, que hacían diferencias tajantes entre grasas buenas (las vegetales) y malas (las animales), ahora están entablando un acuerdo en el que lo importante es el equilibrio entre las dos. En la misma línea, los ácidos grasos también hicieron las paces. Ya no se trata de comer puro Omega 3 (una especie de fluidificador de la sangre presente en pescados azules y algunas frutas secas) y descartar el Omega 6 (el coagulante que abunda en alimentos grasos) sino de consumirlos en armonía: una armonía química que aparecen justamente en la composición natural de las carnes de campo. Al igual que sucede con los huevos y el pollo: cuando un animal pasta al sol, obtiene ese equilibrio de su dieta y los plasma en su carne reportándonos a los comensales los mismos beneficios.

Por si fuera poco, cada vez se sabe más sobre las sustancias invisibles que trae la carne. Por ejemplo, se ha comprobado que el ácido linoleico conjugado (ALC o CLA) de la carne y la leche de los rumiantes que —nuevamente— andan al sol entre la hierba, son poderosos anticancerígenos.

Comer algo rico y puro es comer algo bueno: de eso se trata este barajar y dar de nuevo que está haciendo el mundillo de la alta gastronomía apoyado por la ciencia menos empresaria y siguiendo de cerca una toma de conciencia bastante extrema que ha tenido una fracción de la sociedad en el último tiempo.

El prototipo de cliente que busca carne argentina en Londres o en Ámsterdam es el de alguien que, habiéndose visto engañado durante años por una industria inescrupulosa que llenó de tóxicos y sufrimiento sus alimentos, hoy ha encontrado sistemas alternativos en los que está seguro que puede confiar. Para obtener esa credibilidad, los frigo-

ríficos argentinos que envían carne para exportación están supervisados por agencias internacionales que chequean el origen de los animales, su traslado, matanza y procesamiento, asegurando que cumplan con las normas consensuadas, y mantengan la calidad y seguridad bromatológica prometida. Hay quienes aseguran que, debido a estas supervisiones, y siempre y cuando se trate de carne de exportación, Argentina es uno de los países que mejores plantas frigoríficas tiene.