

Historia de la leche: El caso de la colonia Bernstadt-Roldán y el surgimiento de la Cooperativa de Tamberos de Rosario y su zona de influencia (COTAR)*

Alicia Florián**

Fecha de recepción: 27 de junio de 2014

Fecha de aceptación: 20 de noviembre de 2014

Resumen

Roldán conoció la producción agrícola-ganadera como fruto del trabajo de las primeras familias suizas arribadas a partir del año 1870. A través de un sistema productivo muy arraigado en su país de origen los inmigrantes suizos sentaron las bases de la producción láctea que llegaría a desarrollarse industrialmente y que conocería su cenit a mediados del siglo XX. Dicho proceso comenzó como una actividad de subsistencia de cada grupo familiar, con un tambo que contaba entre 2 y 5 animales, típico de la zona de quintas, trabajado con los elementos otorgados por la Compañía de Tierras del Central Argentino o gracias a la adquisición de los mismos. Ya promediando la década del 1880 la actividad tomó caracteres de industria con la producción de numerosos derivados lácteos y su respectiva comercialización, acompañando el proceso de transformación del suelo en pastos más aptos para la cría de ganado vacuno y para el cultivo cerealero.

Gracias a aquellos pioneros suizos que dieron origen a Bernstadt y a los pobladores de nacionalidad vasca arribados a la zona a fines del siglo XIX, Roldán se convierte en la región tambera más floreciente del país, especialmente a partir de la década de 1920, conservando este privilegio por casi 40 años.

La comercialización de los lácteos, la defensa de los precios y de las condiciones laborales en el tambo se convirtieron en fuentes de conflictos. Estos problemas llevarán a la unión de los hombres de tambo para dar fin a esta situación.

El movimiento más importante del cooperativismo tambero se dio en la dura década de 1930, cuando por iniciativa de un grupo de propietarios y trabajadores lácteos de Roldán se constituyó una comisión en dicha ciudad con el fin de obtener el pago de la producción al contado y lograr el mejoramiento cualitativo y cuantitativo de la industria. El reclamo de los derechos para el trabajador tambero culminará en 1939 con el nacimiento de la Cooperativa de Tamberos de la Zona de Rosario (COTAR). La misma se constituyó en un gran paraguas protector, bajo el cual muchos productores pequeños y medianos convivieron (y aun conviven).

Palabras claves: Santa Fe – industria lechera – historia social

Abstract

Roldán was introduced to agricultural and livestock production as a result of the work of the first Swiss families that began arriving in 1870. Through a productive system which was deeply rooted in their country, the Swiss immigrants laid the foundations of dairy production that would later expand into industrial development and would meet its zenith in the mid 20th Century. This process started as an activity which would allow each family to subsist. The dairy farms held between 2 and 5 animals, typical of farming areas, which were laboured with provisions either given by the “Compañía de Tierras del Central Argentino” (“Central Argentine Lands Company”) or purchased by the farm owners. In the mid 1880’s the activity began to resemble an industry with the production of a great number of dairy products and their commercialization, accompanying the process of soil transformation to improve pasture land to raise cattle and for grain crops.

* Esta investigación formó parte de la Tesis de Licenciatura de Historia: La Colonia Bernstadt-Roldán: de colonia agrícola a emporio tambero (1866-1930), de la autora presentada en P.U.C.A., Rosario, 2007.

** Instituto de Historia. U.C.A.

Thanks to those Swiss pioneers who establish Bernstadt and to the Basque inhabitants who arrived in the area towards the end of the 19th Century, Roldán became the most prosperous dairy region of the country, particularly in the 1920's and retaining that privilege for the next 40 years.

The commercialization of the dairy products, the defence of prices and of the labour conditions on the dairy farm became sources of conflict which led to the cooperative organization of those dairy farmers in order to resolve the situation.

The most important cooperative movement of the dairy farmers occurred in the difficult 1930's, when, on the initiative of a group of dairy farm owners and workers from Roldán, a committee was established in that city to obtain the cash payment of their production and to achieve qualitative and quantitative improvement of the industry. The claim for the dairy farm workers' rights would come to an end in 1939 with the creation of "Cooperativa de Tamberos de la Zona de Rosario" (COTAR). This cooperative became a large protective umbrella under which many small and medium producers could exist together (and they still do).

Keywords: Santa Fe - dairy agribusiness – social history

Introducción

Los grandes ganaderos de la Argentina, interesados fundamentalmente en la venta de sus ovejas y ganado vacuno al exterior, prestaban escaso interés a la cría de razas lecheras y, por consiguiente, a la producción de derivados lácteos.

A pesar de ello, en pequeñas cantidades, la leche formaba parte de la dieta alimenticia de los habitantes de las provincias argentinas y de familias criollas de los sectores adinerados, que deslumbraban a los europeos viajando al Viejo Continente con vacas a bordo para poder desayunar con leche fresca cada mañana.

Primitivamente los tambos estaban ubicados en las zonas suburbanas. La explotación era trabajada por pequeños y medianos propietarios y tenía un carácter netamente familiar. Los lecheros galopaban kilómetros llevando la leche y se detenían en las casas de sus clientes, les servían la leche en la puerta y se marchaban rápidamente. En esos tambos, las condiciones de producción eran muy primitivas, carentes de cuidados higiénicos y de supervisión de la calidad de la leche producida.

En la tercera década del siglo XIX, se modificará la manera de vender leche. En la calle se establecerán puestos para el expendio de leche al por mayor y al por menor. Naciendo, de esta manera, los llamados tambos urbanos¹ que, además de abastecer a la población con leche fresca a toda hora (hasta entonces la leche solo se vendía hasta las diez de la mañana, momento en que se agotaba), ayudaron a combatir el fraude que constituía en el agregado de agua, aumentando la confianza del consumidor y, en consecuencia, las ventas.²

¹ Este sistema de comercialización se mantuvo por mucho tiempo. Durante la etapa inmigratoria venían muchos vascos a instalarse en la ciudad de Rosario y casi todos tenían reparto de leche. Entre las actuales calles Paraguay y San Lorenzo o Urquiza había un puesto con vacas lecheras donde la gente iba y compraba leche al pie del animal. Testimonio de Sra. Julia Otaduy de Mateo a la autora (Roldan, 15 mayo 1998).

² Ya en 1817 el navegante y acuarelista inglés Emeric Essex Vidal observó como "*los lecheros se reunían a orillas del río y agregaban agua de éste a los tarros*" Ver ROBERTO A. FERRERO Y B.F. FERMIN CRAVERO, *El*

En unas pocas estancias los puesteros ordeñaban algunos animales -no especialmente lecheros, sino vacas Suizas o Shorthorn para carne- para las necesidades familiares y la del mayordomo. La descendencia de estos animales, mansa y sedentaria por su contacto con el hombre, al desplazarse menos por el campo engordaba mucho más que el resto de la hacienda, cosa que no pasó desapercibida a los ganaderos más perspicaces.³

Según datos de Serres y Silva Barrios de 1920, en el censo nacional de 1914 la Argentina contaba con 18 millones de vacunos hembras de la cual sólo una fracción era destinada para producir leche. La producción de leche y sus derivados mejoró en esos años debido a la suba de los precios influenciada por la guerra, sobre todo en el caso del queso. En general, el estanciero contaba con una actividad inmediata, cómoda y segura como era la cría y engorde de novillo más que el ordeño. El trabajo diario del tambo, tenía dificultades para obtener trabajadores idóneos, la falta de transporte racional desde zonas lejanas, especialmente en verano, que no fueron factores que beneficiaran a la explotación lechera. Serres y Silva Barrios afirmaban en 1920, que las vacas explotadas para leche no alcanzaban a los 2 millones. Es decir, un 17% del stock de vacas, muy mediocres según los autores, se utilizaban para extracción. El comienzo de la actividad, de esta manera, estaba marcado por una precariedad en las características productivas del rodeo. Con la apertura del mercado inglés para la manteca argentina, se produjo una mayor participación de capitales ingleses en las industrias lácteas en las primeras décadas del siglo XX. Ello permitió un crecimiento en la producción que se mantuvo sin sobresaltos durante las siguientes décadas.⁴

Si bien la lechería argentina comenzó a tomar cierta forma con la llegada de la inmigración europea, la misma siguió conservando rasgos puramente artesanales por lo cual la industria láctea moderna en Argentina recién reconoce su origen a principios del siglo XX a través de la incorporación de moderna tecnología y, en especial, del cuidado higiénico de la leche, por la importante acción desarrollada por estos pioneros que permitirá a la población argentina acceder a productos de mayor calidad que los conocidos hasta entonces.

La tecnología incorporada a la producción láctea

Las ordeñadoras mecánicas, que se consideraron un avance tecnológico en el mundo lácteo recién entrarían al país en 1872. Fueron sus introductores los estancieros Narciso

Descubrimiento de la Buena Leche. Los comienzos de la industria lechera argentina, Revista *Todo es Historia*, N°196 (Buenos Aires, setiembre 1983) págs. 20.

³ ROBERTO A. FERRERO Y B.F. FERMIN CRAVERO, *El Descubrimiento de la...*, págs. 40.

⁴ SERRES J. R. Y SILVA BARRIOS, F.A., *El tambo. La industria de la leche y sus derivados (manteca, quesos, caseína, etc.)*. (Buenos Aires: Biblioteca El campo, 1920).

Martínez de Hoz y Leonardo Pereyra y fracasaron totalmente, porque el tiempo que empleaban era superior al necesario para el ordeño manual.⁵

En 1886 fue exhibida por primera vez en la Argentina una desnatadora de leche que llevaba el nombre de su inventor, el ingeniero sueco De Laval. Con la introducción de la desnatadora y las máquinas de vapor se empezaron a instalar en el país las primeras fábricas lecheras.⁶

El comercio de la caseína, subproducto de la elaboración de la manteca, que se obtiene por la precipitación de la leche desnatada, experimentó a finales del siglo XIX una verdadera explosión, al ser aplicada en procesos de fabricación de pinturas, colas y elementos varios (por ejemplo: peines, botones, etcétera). A principios de 1900, la caseína, que comenzó a exportarse principalmente a través de la *Compañía Nacional de Caseína*, obtuvo un alto grado de aceptación, a punto tal que en la década de 1950, más del 50 % del comercio mundial de caseína estaba constituido por la producción argentina. Cabe señalar que en la actualidad, y con el desarrollo de otras materias primas, su utilización ha quedado limitada a la elaboración de productos alimenticios y farmacéuticos.⁷

Los avances y los obstáculos pasados en materia legal por la industria lechera son importantes y marcaron su evolución. Así a mediados de 1910, el concejal porteño Baldomero Sommer presentó un proyecto de ordenanza sobre la higienización y tratamiento obligatorio de la leche de abasto para la Capital Federal. El proyecto fue aprobado y convertido en ordenanza por el Honorable Concejo Deliberante en 1907, pero esa ordenanza fue suspendida (aunque sin derogación definitiva) en 1913 y recién a fines del año 1960 se promulgó el decreto que reglamentaba la norma mencionada. Del mismo modo, la Ley de Pasteurización en la provincia de Buenos Aires (N° 3607, sancionada en 1915) continuó sin resolución específica, ya que la aplicación estricta de esta norma también generó fuertes conflictos en varias localidades.⁸ Suspendida entonces la obligatoriedad de producir y comercializar solo leche pasteurizada, volvió a tener preponderancia la venta libre de leche cruda sin tratamiento alguno. Por mucho tiempo, ninguna disposición de carácter oficial, más allá de las campañas de las mismas usinas pasteurizadoras, propició la venta de la leche pasteurizada.

Si se aplicaba el decreto de la pasteurización obligatoria mencionado, el repartidor debía comprar la leche directamente a las usinas. Como consecuencia directa de la suspensión de la

⁵ ROBERTO A. FERRERO Y B.F. FERMIN CRAVERO, *El Descubrimiento de la ...* págs. 33.

⁶ PASCUAL MASTELLONE, *Ayudando a conocer el mundo de la leche: La historia de la leche en la Argentina*, (Buenos Aires, Talleres de Ángel Estrada, 2000), Pág. 24.

⁷ PASCUAL MASTELLONE, *Ayudando a conocer...*, Pág. 25.

⁸ PASCUAL MASTELLONE NE, *Ayudando a conocer...*, Págs. 27.

ordenanza, muchas de las nuevas usinas pasteurizadoras, originadas y fomentadas por esta ley, comenzaron a debilitarse y durante esos tiempos, el problema de la seguridad e higiene de la leche quedó reducido a la existencia de campañas de comunicación públicas propugnando el hervor de la leche, previo a su consumo. Esta solución a medias, aplicada de manera transitoria, se difundió ampliamente y se mantendrá hasta que el país resolvió el problema de la obligatoriedad de la pasteurización, el cual le llevó más de cincuenta años.

Así a principios del siglo XX, el problema de la salubridad de la leche quedó reducido a una fuerte campaña desde el sector oficial y de importantes instituciones representativas como, por ejemplo, el Instituto Nacional de Nutrición, propulsando hervir la leche a fin de eliminar cualquier riesgo de contaminación por agentes patógenos.

Pero es de destacar en este punto que será la ciudad de Santa Fe, la primer ciudad que dispuso por ordenanza la obligatoriedad de la pasteurización de la leche en 1926, régimen que luego se extenderá a otras ciudades.

LA LECHE PASTEURIZADA

La Sociedad Médica visto el concienzudo informe de la Comisión por ella designada aconseja el uso de la leche pasteurizada

Antes de la ordenanza 2340, el 50 o/o de la leche era de pésima calidad

En bien de la salud pública la Municipalidad debe poner en práctica los consejos del informe

La comisión designada por la Sociedad de Médicos para estudiar el problema de la leche que se expone en nuestro municipio, se ha expedido, y a fé que los miembros de la misma, doctor Luis Niklison, Atilio Tiscornia y Manuel Ferrer, han realizado una tarea que por muchos conceptos merece el agradecimiento de la población.

Por razones de espacio no podemos publicar íntegro el informe, pero no privaremos a nuestros lectores de los capítulos más importantes, convencidos de que así contribuiremos a formar la "conciencia pública" a que el informe se refiere.

Habla la comisión:

Para tener algún antecedente sobre el estado de la cuestión, en la época anterior a la ordenanza que actualmente rige, hemos examinado los archivos de la Oficina Química Municipal de hace varios años, cuando tal oficina estaba a cargo del control de la leche de consumo y era dirigida por el Dr. José Gollán. Por diversas causas, que no es aquí oportuno enumerar, en aque-lla época el control se ejercía en los principales puntos de entrada de la leche a la ciudad y se tomaban también muestras, en la calle, de los carros de repartidores; pero la tal vigilancia no se ejercía a diario, sino periódicamente y no abarcaba al total de la leche distribuida, sino al relativamente escaso número de tarros en las estaciones y de repartidores, que podían caer en manos del reducido personal de inspectores cuando se contaba. El resultado de tales inspecciones era que muy a menudo se comprobaba que un elevado porcentaje de la leche de consumo, a veces el 50 o/o de la misma era de pésima calidad y por tanto, inadecuada para la alimentación y era descomulgada. Pero como decimos, en aquel entonces los inspectores no alcanzaban a controlar sino una mínima parte de la leche distribuida y sólo algunos días por mes. Podría hacerse una idea, si es que la inspección tiene alcance para tanto, de la inmensa cantidad de leche mala que ha consumido nuestra población durante muchos años. Por otra parte, el criterio que

química y de su contenido en fermentos es lo que determina la superioridad de la leche pasteurizada sobre la leche hervida o esterilizada y aun sobre la sometida al procedimiento de la pasteurización rápida a una temperatura más elevada (por sobre 75o.C.) durante un tiempo más breve; tres procedimientos estos últimos que si bien son eficaces desde el punto de vista de la destrucción de micro-organismos, son en cambio inconvenientes por las modificaciones químicas que ocasionan.

Los francos en que la leche es distribuida, constituyen uno de los aspectos más serios del problema de la leche pasteurizada y son el principal, sino el único motivo de impugnation que hemos encontrado en el público y que ha motivado más observación y meditación de nuestra parte.

Es la verdad que por tratarse de envases de una capacidad controlada oficialmente, se prestan para ser empleadas en las casas de algunas familias, para otros usos que aquel al que únicamente están destinadas. Pero ese es un inconveniente que ha de desaparecer enteramente a medida que se despierte la conciencia general a este respecto y cuando el público se adapte al concepto de cultura que la ordenanza sobre pasteurización le ha atribuido, de un modo demasiado innegado, en algunos casos. Hay muchas maneras fácilmente realizables de llamar a las puertas de esas conciencias dormidas, para traerlas al terreno del concepto de la responsabilidad y de la reciprocidad social.

Para esto se presta en primer término y admirablemente la Escuela Pública, donde el maestro tiene cien ojos que lo escuchan, ávidos de aprender de él todo lo que sea progreso y todo lo que pueda contribuir al perfeccionamiento general, para ir a resucitarlo en el seno de los hogares, con la sinceridad y tenacidad que caracteriza a los niños poseedores de un conocimiento o saber nuevo, en el medio en que viven.

Otros medios eficaces también, en otros muchos casos sería la distribución de volantes o prospectos por

miento que nos ocupa no deja lugar a dudas sobre las benditas propiedades que persigue cada uno de los períodos que hemos mencionado, tanto más si se toma como término de comparación lo que era la leche de consumo antes de la época actual.

Por aquel entonces, jamás se ocupó autoridad alguna de visitar los tambos de regiones extraurbanas, ni de aconsejarles mejoras en las instalaciones y procedimientos empleados, ni de la salud de los animales ordeñados; nadie clasificó a los tambos por la categoría de su producción, ni se rechazó nunca leche por estar demasiado sucia, ni se preocupó de su poca o mucha acidez, ni de la limpieza de los tarros en que era conducida; ni la tal leche fué guardada en frigoríficos; ni fué filtrada, ni higienizada en la egriférica, ni nunca esterilizada en más de un 29 o/o de los gérmenes que contenía, ni envasada en recipientes bien limpios, ni luego enfría-da a 3 o 5 grados; ni se congeló leche sino por excepción, de 3 grs. 40 a 3 grs. 50 de riqueza en manteca; etc., etc. A qué mencionar todos estos elementos de juicio, cuando hemos empezado manifestando que por aquel entonces se examinaba una pequeña parte de la leche que estaba en manos de revendedores y sólo dos o tres veces por mes y que el resultado era, para un criterio mucho más benévolo que el actual, que muy a menudo el 50 o/o de la leche examinada era mala!

Con este problema se encuentran relacionados también íntimamente el de las buenas carreteras y el de los medios rápidos de transporte.

La demora en la conducción de la leche a las Usinas, particularmente en los meses calurosos, contribuye de modo decisivo a la contaminación de la misma. Para recibir buena leche, hay entonces que disponer de buenos caminos y rápidos medios de transporte. Es así como en Buenos Aires, según los datos que conserva el Boletín de la Asistencia Pública de esa ciudad, el número de gérmenes que contiene la leche que llega por ferrocarril a la ciudad, es unas diez veces mayor, que el encontrado en las muestras examinadas por el doctor Muller.

Con la llegada de la tecnología del frío, una planta pasteurizadora, un frigorífico, una cervecería proveerían las barras de hielo para la conservación del producto, las que posteriormente serán entregadas por el lechero. En los comienzos del siglo XX en cada hogar urbano aparecerán, las primitivas heladeras domésticas.⁹ Con la industrialización posterior a los años treinta se mejorará la comercialización: el típico carro lechero- en el mejor de los casos un camioncito- con su caja metálica aislante del calor, se hará imagen cotidiana en las calles, trayendo botellas de leche, paquetes de manteca, y ocasionalmente yogurt, muy poco consumido y solo recomendado para los enfermos.¹⁰

El inmigrante y la producción láctea

Entre los hábitos alimenticios que los inmigrantes van a mantener, la leche ocupará un lugar privilegiado, esta costumbre europea terminará contagiando a los pobladores locales, llevando a incrementar el consumo de leche y sus derivados en todo el país. La provincia de Santa Fe, gracias al desarrollo que cobrarán sus colonias agrícolas, llegará a destacarse por sus explotaciones lecheras y el progreso creciente que va desplegar esta actividad se mantendrá por un tiempo dentro del territorio provincial para luego expandirse exitosamente fuera de él.

Además de los suizos y vascos que poseían experiencia en la industria láctea podemos señalar a los ingleses y escoceses con idéntica experiencia.¹¹ Pero precisamente fueron los vascos los primeros en encarar la producción láctea como una actividad comercial organizada. Ellos también serán los responsables de la introducción de dos innovaciones capitales para la distribución comercial de la leche en el país: el *carrito repartidor* que mediante un ingenioso mecanismo batía la crema de leche durante su recorrido transformándola en manteca, y los *tambos ambulantes*, que consistían en la venta de leche al pie del animal, frente a la casa del cliente.¹²

La política inmigratoria impulsada por el estado nacional, llevará a mediados del siglo XIX, a que los gobiernos de Santa Fe, Córdoba y Entre Ríos promovieran fuertemente el ingreso de inmigrantes europeos. Esta medida originó la formación de las primeras colonias,

⁹ Estas eran cajones de madera con el interior enchapado en las que se colocaba el hielo y los productos a conservar.

¹⁰ MARIO D. ANDINO, *Historias de nuestra región. La vida económica*, (Santa Fe, Subsecretaría de Cultura de la Provincia de Santa Fe, 1999), Pág. 9.

¹¹ En el caso de Roldan-Bernstadt quedará demostrado a lo largo de este trabajo que los suizos y vascos tuvieron un papel destacado en el crecimiento, desarrollo y auge de la industria láctea local y regional.

¹² PASCUAL MASTELLONE, *Ayudando a conocer...*, Pág. 19.

por ejemplo en Baradero, provincia de Buenos Aires, Esperanza, en Santa Fe y San José, en Entre Ríos, destacándose en los tres casos la mayoría de italianos y suizos que conformaban cada una de las poblaciones, quienes llegaban con su tradición ligada a las explotaciones lecheras.

El objetivo específico de estas colonias era la producción de cereales (principalmente, el trigo). Pero estos inmigrantes europeos, a diferencia de los pobladores criollos de la campaña, tenían en la leche y sus derivados una parte muy importante de su dieta cotidiana, razón por la cual organizaron su explotación rural con vacas lecheras y emprendieron la producción doméstica de ciertos productos lácteos, especialmente los quesos.¹³

De acuerdo a esto, la Ley Nacional de Colonización de 1876, previó la entrega de vacas lecheras a las colonias organizadas conforme a sus disposiciones.

Sin embargo, el progreso alcanzado por la industria láctea, hacia fines del siglo XIX, era todavía poco significativo y se limitaba a productos que se conservaban bien a temperatura ambiente (caseínas y ciertos quesos), ya que la tecnología de la conservación en frío y el poco cuidado por la calidad y la higiene de la leche cruda limitaban seriamente el crecimiento de la producción de lácteos frescos perecederos (leche fluida, crema, manteca, quesos frescos, etc.).

En Rosario, en 1876 sólo había 6 tambos estabulados cuya primera reglamentación municipal data de 1888; para fin de siglo se habían elevado a 53. En La Plata, sólo se anotaban en un Censo de 1884 cuatro lecheros de la zona de Tolosa. No sabemos si se lo hacía en esta nueva ciudad, pero en Buenos Aires, en Córdoba y en Rosario lo mejor de la alta sociedad concurría a los tambos instalados en el casco urbano para ingerir la leche fresca y recién ordeñada que, junto con los panales y el jugo de naranja; habían sido los refrescantes más consumidos por las familias argentinas.¹⁴

El ferrocarril será el medio más importante para que la leche fresca llegara desde los establecimientos de las cuencas lecheras a las usinas elaboradoras. En sus comienzos, la leche se trasladaba en tarros transportados en vagones no refrigerados, de modo que la producción sufría las altas temperaturas, especialmente en verano. Con el correr del tiempo y el desarrollo de mejores caminos y de vehículos más especializados, el tren lechero fue perdiendo importancia hasta que, a mediados de la década de 1960, se dejó de usar completamente (ya

¹³ En 1864, el inspector de colonias del Ferrocarril Central Argentino Guillermo Perkins, informaba sobre estos colonos que *"por la mañana desayunan con leche, pan y manteca. El almuerzo y la cena se componen de los mismos productos con la adición de huevos, verduras y a veces carne fresca"* Ver ROBERTO A. FERRERO y B.F. FERMIN CRAVERO, *El Descubrimiento de la...*, págs. 36-37.

¹⁴ ROBERTO A. FERRERO y B.F. FERMIN CRAVERO, *El Descubrimiento de la ...* págs. 33 y 34.

que a partir de la década del 30 comienzan a aparecer los camiones tanque- termo que reemplazarían al tren en el futuro).

Los tambos y las cremerías santafesinas

La industria lechera, comenzaría en la provincia de Santa Fe en la década de 1850, pero recién con el gobierno galvista, los establecimientos dedicados a la quesería, cremería, y mantequería, experimentarán un notorio crecimiento, debido a la exoneración de impuestos y a las franquicias recibidas.¹⁵

Originariamente las tierras de los departamentos santafesinos de Las Colonias y Castellanos fueron destinadas a cultivos pero el bajo rendimiento de estas tierras y la baja cotización de las mismas hizo que las chacras se transformaran en tambos. Esto dará lugar a un movimiento cooperativista mediante el cual se organizaron tambos en Sociedades Cooperativas y se instalasen plantas de transformación de leche que colocaran estos productos en los centros de consumo. El inicio de la lechería fue precisamente en la localidad de San Jerónimo Norte debido a que la misma contaba con la presencia de numerosos colonos suizos mayormente del cantón de Vallais, con una larga experiencia en la producción láctea.

Otro antecedente lo tenemos en la colonia de Moisés Ville donde la Jewish Colonization Association preparaba de antemano para sus colonos europeos unas 25 hectáreas alfalfadas de las cien que les entregaba a su llegada, más unas 15 vacas lecheras, casas, útiles, animales de trabajo. Estos colonos no eran agricultores de oficio y su inexperiencia los llevó a sufrir dificultades que fueron superando hasta convertirse en propietarios. Así la explotación lechera será una derivación de la reforma mencionada y la misma colonia contaba con un establecimiento lechero que al no poder contar con la posibilidad de elaborar la materia prima en manteca y queso remitía diariamente por ferrocarril de Buenos Aires a Rosario. A pesar de este obstáculo la crema separada constituyó una fuente modesta pero segura de recursos complementarios para los colonos.¹⁶

El gobierno provincial estimuló de esta manera la creación de estas industrias debido a que para el año 1887 había en Santa Fe unas 32 fábricas de mantecas y quesos, para 1895 habrá 24 y en 1904 cerca de 20. En 1903 se aprueba la ley N° 1181 que autoriza al poder ejecutivo a exonerar de impuestos fiscales por diez años a los establecimientos industriales de cremerías, mantequerías, queserías y otros que se ocupen de la elaboración de productos derivados de la leche. Dicha ley autorizaba también a instalar escuelas de lechería en la

¹⁵ MIGUEL A. DE MARCO (Dir.), *Historia de Santa Fe*, (Rosario, Editorial Apis, 1992), Pág. 155.

¹⁶ GOBERNADOR DR. RODOLFO FREYRE, *Balace de la chacra santafesina*, 1905, Págs. 267-278.

provincia a las que se les otorgaban mientras se instalen las mismas unas 20 becas de \$25 mensuales cada una para los aprendices. Fomentaba además la fundación de Sociedades Cooperativas de lecherías.¹⁷

Gracias al impulso dado por esta disposición legal y al empuje del Sr. Valentín Kong surgirá la primer Cooperativa Tampera en 1911 en la localidad de Humbolt. Además en San Carlos Centro varias cooperativas se agruparán en la primera entidad tampera de segundo grado de Sudamérica, y en la población de Frank, perfilará su acción la Asociación Unión Tampera.¹⁸

El gobierno del Dr. Rodolfo Freyre en 1905 reflejó la protección oficial y el interés por dicha actividad en “la exoneración de impuestos que comprende también a la propiedad raíz, a máquinas, útiles para instalación, al expendió de productos, a vehículos para transporte, la rebaja de un 20% en la valuación para el pago de la contribución directa de los campos alfalfados destinado a pastoreo de animales para cremerías. El comercio y venta de máquinas y útiles para industria lechera estarían también exonerados de impuestos y patentes que deberían pagar.

En las primeras décadas del siglo XX, el abastecimiento de leche fluida a Buenos Aires era suministrada por tambos próximos a la ciudad, mientras la producción de derivados de lácteos (crema, manteca, quesos) se ubicaba preferentemente en las provincias de Santa Fe, Córdoba y Entre Ríos, siguiendo en gran parte el trazado del ferrocarril.

El interés hacia la industria láctea quedó plasmado en el censo levantado en el año 1914 donde se declara una especial propensión por recabar datos que arrojen luz hasta 1913 sobre los establecimientos tamperos rurales, de Capital Federal y demás centros urbanos. Se buscaba precisar información sobre ubicación¹⁹; dirección del establecimiento²⁰; la procedencia del capital; el tipo de sociedad a la que respondían; la fecha de origen y la superficie ocupada por la propiedad²¹; la cantidad de leche y crema recibida por el establecimiento (ya fuera por compra, de sus propios tambos, socios o comitentes)²² y el destino dado, es decir para consumo directo, subproductos, vendidos para consumo interno o para exportación; el personal empleado dentro del establecimiento en diferentes épocas, el

¹⁷ GOBERNADOR DR. RODOLFO FREYRE, *Balance de la*, 1905, Pág. 56.

¹⁸ En Rosario, la Sociedad Cooperativa de Tamperos, nacerá como ente gremial en los años treinta, alcanzando una gran expansión industrial como veremos oportunamente.

¹⁹ Donde además se incluía a qué distancia se encontraba el establecimiento de la estación de ferrocarril y del puerto más próximo.

²⁰ Si era dirigido por el propietario, un interesado o un empleado y su nacionalidad de procedencia.

²¹ Debía informarse sobre el valor del terreno, el edificio, instalaciones fijas, máquinas y enseres.

²² Determinándose la cantidad de leche vendida, la cantidad de manteca, caseína y quesos fabricados y de grasa butirométrica empleada y la cantidad de otros productos elaborados (todos en el año 1913).

número de horas trabajadas; si los trabajadores estaban asegurados por accidentes laborales, si pertenecían a una sociedad cooperativa o de socorros mutuos; los diferentes tipos de motores, maquinarias y utensilios que poseían (en cantidad y valor).²³ Sin duda el crecimiento y la importancia que había adquirido esta industria en el período provocó la atención de las autoridades que se tradujo en un mejor conocimiento de la misma.

Asimismo la producción láctea se desarrolló exitosamente a lo largo del tendido del ferrocarril del Central Argentino en sus colonias. Un caso representativo fue la colonia Bernstadt- pueblo Roldan como se verá en las líneas siguientes de este trabajo.

La colonia Bernstadt-pueblo Roldán como un pilar de la actividad lechera

Como se manifestó anteriormente el nacimiento de la colonia Bernstadt pueblo Roldan se inscribe en el proceso colonizador surgido paralelamente al tendido del Ferrocarril Central Argentino. La misma conoció desde sus inicios la producción agrícola-ganadera como fruto del trabajo de las primeras familias suizas arribadas a partir del año 1870. A través de un sistema productivo muy arraigado en su país de origen, los inmigrantes suizos fueron los que sentaron las bases de la producción láctea- cremerías y queserías- destinadas al consumo local y a poblados vecinos, que llegaría a desarrollarse industrialmente, conociendo su cenit a mediados del siglo XX. Las familias eran unidades económicas por excelencia en los inicios de la localidad, asignando a sus distintos miembros las tareas de ordeño, cuidado y cría de ganado, tareas agrícolas (siembra y cosecha) recolección de frutales, fabricación de derivados lácteos (queso, crema y manteca). Las mujeres cumplirán diferentes tareas y roles, y al morir el padre o responsable de la familia, los hijos se encargaban de la propiedad y/o negocios familiares.

La actividad de subsistencia de cada grupo familiar contaba con un tambo que tenía entre dos y cinco animales trabajado con los elementos otorgados por la Compañía de Tierras del Central Argentino o gracias a la adquisición de los mismos. Si nos detenemos en la primera estadística local de 1872 la misma registra para cada familia un buen surtido de herramientas de labranzas como palas, azadas, uno o dos arados, rastrillos y todo lo necesario para poder trabajar la tierra o bien elaborar quesos y mantecas. Ya para finales de los años ochenta, Roldán contará con una extensión de 6.400 cuadras y unos 1.203 habitantes, que tenían bajo productividad unas 190 cuadras sembradas de trigo y otras 28 cuadras con lino

²³ ARGENTINA, *Censo Nacional de Población*, Buenos Aires, 1914.

dando un total de 430 cuadras trabajadas. Los animales de labor serán unos 530 bueyes, 762 caballos, 2.012 vacas lecheras, 71 arados, 16 segadores, 3 trilladoras.²⁴

Promediando la década del 1880 la actividad lechera tomará caracteres de industria con la producción de numerosos derivados lácteos y su respectiva comercialización, acompañando el proceso de transformación del suelo en pastos más aptos para la cría de ganado vacuno y para el cultivo cerealero. De esta manera se desplazaba la explotación lanar de los primitivos tiempos de la región.

Posteriormente los datos que arrojará el censo de la provincia de Santa Fe de 1887 señala que Bernstadt para la época disponía de un total de 9.047 hectáreas cultivadas de las cuales 4.077 correspondían a trigo, 3.575 a maíz, 1.186 a lino, a farináceas 192, a cebada 17, a alfalfa 641, viñas 3, tabaco 660, Total 9.047. El ganado vacuno ascendía a 82.175 cabezas.²⁵ Los útiles de labor serían: arados 400; máquinas segadoras 120; rastrillos 205; trilladoras 5; máquinas a vapor 3²⁶.

Hacia finales del siglo XIX los nuevos pobladores españoles dinamizaron la industria láctea como jóvenes propietarios de cremerías y queserías que comenzaron a crecer en su producción, aumentando la comercialización de estos productos en la región.

La gran expansión de esta industria coincide con el reacomodamiento y el auge del sistema de arriendo, lo que llevó al gobierno provincial a eximir de impuestos a la actividad tampera, estimulando la producción de las cremerías de la zona. A partir de entonces, y por cuatro décadas, Roldán y su zona se convierte en una de las cuencas tamperas más importantes del país.

Con la crisis que se inicia a partir de 1890, la actividad agrícola sufre transformaciones cuyas consecuencias son sentidas por el colono, quien, debido a las especulaciones de los intermediarios y comercializadores del cereal, a las inversiones necesarias para sus cosechas y, además, al pago del arriendo, optó por abandonar la tierra trabajada hasta ese momento en busca de tambos siempre necesitados de mano de obra o terminará convirtiéndose en arrendatario para acceder a sus propias parcelas años después.

Paralelamente a este hecho, y también hacia ese año crítico de 1890, los tambos instalados en las ciudades comienzan a perder fuerza y a instalarse en las zonas rurales. Entre las causas que motivaron este fenómeno de *ruralización* se cuenta el gran desarrollo de los

²⁴ GABRIEL CARRASCO, *Descripción Geográfica y Estadística de la provincia de Santa Fe*, 4^o edición, Buenos Aires, 1886, Pág. 556, citado por ADRIANA MARTINO, MARY DELGADO en “Los problemas de la colonización santafesina” en Revista *Todo es Historia*, N^o 115 (Buenos Aires, diciembre 1976), Págs. 78-95.

²⁵ Las vacas lecheras se cotizaban a \$ 25 cada una según los datos aportados por esta estadística provincial.

²⁶ SANTA FE, *Censo Provincial de Santa Fe*, 1887.

ferrocarriles, que permitió satisfacer la demanda de las ciudades desde lugares alejados de los centros de consumo, y la instalación de cremerías y fábricas de queso y manteca en las zonas rurales y plantas industrializadoras de leche en los departamentos periféricos a las grandes ciudades litorales.²⁷

Para la transición del siglo XIX al XX, ya existían en la localidad roldanense cabañas dedicadas a la cría del ganado destinado a la industria de derivados lácteos y al consumo interno de los pueblos vecinos. De esta manera, las colonias de inmigrantes ya afianzadas, se convertirán en los primeros importadores de ganado holando-argentino como son los casos de Baradero, Esperanza y como ya manifestamos la propia Bernstadt.²⁸

Pueden distinguirse en Roldán dos etapas del desarrollo y la comercialización de la industria lechera. Durante la primera de ellas, la producción era enviada a la cercana localidad de Carcarañá, mientras que en la segunda fue destinada exclusivamente al consumo de Rosario.

Los tambos más productivos de los propietarios vascos arribados al lugar a fines del siglo XIX estaban los de las familias Otaduy, Urretavizcaya, De Iparraguirre, Esponda, y Mendiaga, entre otros. Con respecto a los propietarios suizos pueden citarse las propiedades pioneras de las familias Skinner, Wirsch, Wissler, Hegi, Fischer, Jaeggi, Beauvallet, y otros. Entre las cremerías se destacaban las de Marré, Somachini, Ateca, Kuni y Pilloud.²⁹ También podemos mencionar a las pertenecientes a los Sres. Ricardo Rajner, Vidal Campos, Amadeo Collier, Botella, Canut, etc. Existían familias dedicadas exclusivamente a la fabricación de quesos como las del Sr. García o de manteca como las del Sr. Fischer.

El conflicto europeo de la primera contienda mundial, sumado a otros factores de la coyuntura internacional, impulsó la repatriación de mano de obra europea, a la vez que alentó la demanda de productos agrícolas trayendo aparejado el aumento de los precios y la expansión de tierras cultivables. En este contexto, las propiedades roldanenses diversificaron la producción cerealera hacía el maíz, el trigo, la alfalfa, y destinaron, especialmente, sectores a las pasturas para el ganado vacuno.

El problema de la mano de obra planteado por la salida de inmigrantes se solucionó con el aporte de trabajadores migrantes del noroeste y centro del país. Finalizada la guerra, se establecen nuevos contingentes europeos,- aunque no en forma masiva como décadas anteriores- que no ansiaban afrontar los duros años de la posguerra. El tambo aumenta su

²⁷ En la localidad, a pesar de los avances en materia de transporte, se seguía llevando la leche en carros, que se consumía en Rosario y el negocio estaba en quien tomaba como cliente al Hospital Español o al Hospital Italiano.

²⁸ Datos aportados por el Sr. EDUARDO BEAUVALLET en entrevista a la autora, Roldán, 23 de junio de 1998.

²⁹ Testimonio de la Sra. MARIA de URRETAVIZCAYA, Roldán, Mayo 1998.

producción extraordinariamente, los campos concentran nuevos colonos, se diversifican las tareas agrícolas gracias a la facilidad en la obtención de créditos a nivel local para la tecnificación de las grandes propiedades.

Atendiendo al desarrollo tambero de la región la Sociedad Rural de Rosario en 1922 le pedirá al Sr. Lorenzo Larguía³⁰, que tomara impresiones en su viaje de estudio por Francia, Suiza, Holanda, sobre la organización y trabajo de las más importantes granjas y usinas en las que se elaboraban la leche y sus sub-productos a fin de ensayar entre nosotros los materiales más convenientes, técnicos y prácticos de dicha industrialización.³¹

Los años ´20 encuentran a la localidad en plena actividad tambera. La producción maicera será también importante y la rotación del cultivo se practicará con el fin de preparar las pasturas para incrementar el número y la calidad de los ejemplares holando- argentino. Trabajadores golondrinas nativos comenzaron a reemplazar a los contingentes masivos de inmigrantes de décadas anteriores y migrantes de las provincias cuyanas, litoraleñas y especialmente del este cordobés, se suman a la producción local como braceros, boyeros y tareas rurales varias.

Así para la segunda y tercera década de este siglo, la principal actividad productiva de Roldán se refugiará en los tambos, teniendo en la agricultura de cereales su segundo rubro como base ganancial de los estancieros. Lo cierto es que el auge y prosperidad de la industria láctea, no deja de lado a la producción agrícola. La misma comenzará a ser levemente desplazada hacia los años ´40, debido a las fluctuaciones internacionales de los precios y a desventajas propias de la tarea agrícola a nivel nacional.



³⁰ Miembro de la Comisión Directiva de la Sociedad Rural de Rosario.

³¹ SOCIEDAD RURAL DE ROSARIO, *Revista*, Rosario, 1922.

El tipo de explotación

Durante la primera mitad del siglo XX, para instalar un tambo se tenían en cuenta tres factores: elección de raza y selección de trabajadores, aclimatación o adaptación al medio ambiente y alimentación del rodeo.

En el mismo sentido, Schopfocher afirmaba que: “un tambo especializado que se desarrolla en zonas lecheras sobre un campo entre 100 y 150 hectáreas puede mantener a su propietario”. No obstante, señala que es necesario poder contar además con algún campo de reserva -eventualmente arrendado- donde poder hacer pastorear las vacas secas y viejas, los novillos de engorde, etc.³²

El ingeniero Luis Alberto Foulon manifiesta en un estudio sobre el tambo en la zona de abastecimiento de leche de la ciudad de Rosario, que en dicha zona lechera:

“La extensión abarcada por cada tambo-empresario oscila desde contadas hectáreas -especialmente cuando la producción de leche constituye sólo un suplemento de explotación mixtas mayores- a varios centenares, encontrándonos con casos, bien contados, de 600 o 700 hectáreas ‘en una sola mano’. Cabe aclarar en estas situaciones, se acostumbra a distribuir el vacaje en 2, 3 y 4 tambos, bajo la dirección de encargados al tanto [bajo la forma contractual de mediería], muchas veces los propios hijos del tambo propietario. Los tambos pequeños de 4, 5 a 19 hectáreas se hallan ubicados de preferencia en los alrededores de la ciudad (...) En general, se estima que no conviene tener tambos de más de 100 a 120 vacas, por tornarse complejo su manejo y fiscalización. (...) haciendo caso omiso de una primera serie de explotaciones de menor cuantía, la mayor frecuencia se registra entre 100 y 150 hectáreas”.³³

A continuación reproducimos un croquis de un tambo tipo de la zona de abastecimiento de leche de la ciudad de Rosario, según Foulón se trataba de una explotación de 168,74 hectáreas de tierra apta para todo cultivo, capaz de sostener la hacienda correspondiente a 90 vacas en ordeño diario. Este campo estaba subdividido en 8 potreros. El ganado, holando-argentino, en esta explotación se conformaba de la siguiente forma: 90 vacas en ordeño, 77

³² ROBERTO SCHOPFOCHER, *El tambo, su organización y manejo*. Buenos Aires, 1961, Cicerón, Pág. 19.

³³ LUIS FOULON, *El tambo en la zona de abastecimiento de leche a la ciudad de Rosario de Santa Fe*, Facultad de Agronomía y Veterinaria, Universidad de Buenos Aires, Cátedra de Economía Rural, Serie Publicaciones N° 4, Imprenta Ferrari Hermanos, Buenos Aires, 1948.

podemos afirmar que la tendencia del pueblo fue la existencia de propiedades medianas, y un número limitado de grandes extensiones.

Las medianas propiedades permitieron, además, ocupar gran cantidad de mano de obra, ya que sus dueños no se vieron en posibilidades económicas de mecanizar totalmente sus establecimientos, o solamente lo hicieron en aquellos rubros productivos más necesarios de equipamiento, tal el caso de los tambos, a fin de mantener la higiene y salubridad del producto.

No serán pocas aquellas familias que arribadas desde los orígenes de la Colonia no solo lograrán una mayor concentración de propiedades rurales dentro de la localidad sino que también llegarán a convertirse en propietarias de tierras en la provincia de Córdoba a medida que se extendía la línea férrea hacia el Oeste.

Estos grupos de población que se establecieron en Bernstadt lo hicieron cuando aún existían tierras disponibles para las actividades agrícolas- tamberas y este será el factor que resultó decisivo para su progreso. Los descendientes de los primitivos propietarios, al pasar estas propiedades a sus manos vía hereditaria, deciden subdividirlas y entregarlas en arriendo a chacareros criollos e italianos, para dedicarlas a la agricultura no permitiendo específicamente que en ellas se establezca la explotación de tambos lecheros, comenzando de este modo una nueva etapa de subdivisión de las tierras.³⁵

A inicios del siglo XX, el caudal inmigrante local prefirió el trabajo de agricultor, transformándose en colonos de explotaciones rurales pero también combinó actividad tambara.

La propiedad de la tierra se hizo imposible para aquellos pobladores inmigrantes llegados durante las dos primeras décadas del siglo pasado. El sistema de arriendo estaba agotado por no existir parcelas para arrendar, y aquellos que sí tuvieron la oportunidad de convertirse en colonos en décadas anteriores, también se vieron imposibilitados de acceder a la propiedad de los terrenos a partir de 1920. Este hecho flexibilizó la economía local, permitiendo diversificar la producción en diferentes rubros afines y aumentar la comercialización de los derivados correspondientes, ya sea en el caso de los lácteos como en el de la industria harinera y confitera.

La gran expansión de la industria láctea que se registra en Roldan a inicios de la década de 1890, coincidiendo con el reacomodamiento y el auge del sistema de arriendo, llevó al

³⁵ Con el transcurrir de las décadas la agricultura extensiva se refugió en las estancias roldanenses. Todo aquello que las mismas producían era comercializado en el pueblo o consumido en la misma unidad productiva.

gobierno provincial a eximir de impuestos a la actividad tambera, estimulando la producción de las cremerías de la zona.³⁶

Los años ´20 encuentran a nuestro pueblo en plena actividad tambera, la producción maicera es importante y la rotación del cultivo se practica con el fin de preparar las pasturas para incrementar el número y la calidad de los ejemplares holando- argentino. Trabajadores golondrinas nativos comenzaron a reemplazar a los contingentes masivos de inmigrantes de décadas anteriores y migrantes de las provincias cuyanas, litoraleñas y especialmente del este cordobés, se suman a la producción local como braceros, boyeros, y a tareas rurales varias.

El campo santafesino conoció momentos de diferentes fluctuaciones en las décadas siguientes, dependiendo de cada zona productiva provincial, siendo fuertemente golpeado por la crisis declarada a partir de 1930. En este contexto, las propiedades roldanenses diversificaron la producción cerealera hacía el maíz, el trigo, la alfalfa, y destinaron, especialmente, sectores a las pasturas para el ganado vacuno.

Un ejemplo de lo manifestado quedó expresado en el siguiente testimonio:

“Por lo general se vendía una parte y otra se molía con los marlos dándose como alimento a las vacas lecheras sobre todo en los inviernos crudos donde había pocos pastos, de grandes heladas, muchos temporales, dependiendo eso de la escasez de las pasturas que por lo general se daban en esos inviernos. También se daba a la hacienda pastos secos. El *pasto seco* se sacaba de las parvas que se hacían en el verano con alfalfa que era la mejor pastura que se conocía en ese momento. Se cortaba, se dejaba secar un poco, uno o dos días y luego se engavillaba, después en las chatas se trasladaba a los lugares donde se hacían las parvas. Lugar que tenían hasta diez cuadras de pastos, a veces guardaban más de diez cuadras de pastos dependiendo del ancho, largo y alto de la parva.”³⁷

Según Sebastián Cominiello en el caso de los tambos su tamaño se considera de acuerdo al número de animales que poseen. Tambos medianos serán los que cuentan entre 100-400 vacas y chicos los de menos de 100 vacas. En los tambos chicos o medianos el propio trabajador-tambero controla todas las tareas que efectúan los familiares y/o peones. En las explotaciones grandes existen grupos de trabajo que cuentan con un encargado de organizar y

³⁶A partir de entonces, y por cuatro décadas, Roldán y su zona se convierten en una de las cuencas tamberas más importantes del país.

³⁷ Testimonio del Sr. GERARDO FLORIÁN TONELLA a la autora el día 28-05-1998 en Roldán.

controlar todas las tareas de las cuadrillas.³⁸ En el caso de nuestra localidad las propiedades tamberas eran chicas y medianas como quedó manifestado en términos generales en líneas anteriores.

Un día de labor en el tambo

Describiremos ahora, casi en forma pintoresca, la ardua y cotidiana labor de la familia tambera. La labor tambera incluía el agotador trabajo de 18 horas diarias, comenzando a las tres de la madrugada, se descansaba luego del almuerzo por un par de horas y la jornada acababa hacia las 10 de la noche. En la oscura madrugada se encendía el farol a kerosén colgado de cada poste a una altura promedio de 7 metros dando la sensación de ser una pequeña ciudad iluminada en medio del campo. El boyero, montado en su caballo nochero permanecía en un galpón o corral y luego salía en busca de los animales que dormían en el potrero, y especialmente, en una zona cercana al corral de ordeño. El silencio nocturno era roto por los gritos de los boyeros “*despertando*” a los vacunos de tambo en tambo mientras se percibían los movimientos de las holando-argentino que comenzaban a desplazarse pesadamente, camino al corral.

El ordeño concluía al despuntar el sol. El producto se recogía en tarros de 50 litros de capacidad, los que se cargaban en jardineras tiradas por tres caballos, y desde allí, se transportaba a las cremerías. Si el destino de las mismas era el consumo urbano. Rosario fundamentalmente- se seguía el proceso descrito con anterioridad, por medio del ferrocarril y de la Casa Amsler Hnos.³⁹- destinado a la comercialización del producto. Procedimiento similar contemplaba con referencia a la venta de ejemplares holando-argentinos hacia otras zonas tamberas de menor envergadura. Posteriormente, ya hacia fines de los años ´40, los camiones comenzaron a desplazar, paulatinamente, el uso del ferrocarril.

Conflictos rurales

³⁸ SEBASTIÁN COMINIELLO, *Un siglo de trabajo ímprobo. Procesos de trabajo en los tambos argentinos, 1900-2010*, Instituto de Investigaciones Gino Germani, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Documentos de Jóvenes Investigadores N° 29 octubre 2011, Pág. 53 y ss.

³⁹ El proceso de comercialización se agilizó en forma relativamente rápida gracias al rol desempeñado por el almacén de Ramos Generales como dinamizador del proceso económico rural. Numerosos estudios de economía rural y del desarrollo de su medio demostraron que sin la figura del almacenero, el proceso de la comercialización del cereal hubiese quedado trunco o habría demandado diversas tareas para salvar sus dificultades. En Roldán dicho proceso así como el concerniente a la producción tambera tuvo en Casa Amsler un importantísimo eslabón. El Almacén de Ramos Generales, *Casa Amsler*, propiedad de la familia de don Samuel Amsler, pionero del lugar, tuvo su origen en 1872.

Con los avances en el tratamiento térmico de la leche cruda,⁴⁰ el descremado mecánico a través de los separadores centrífugos y el desarrollo de la técnica de enfriamiento de los alimentos, sumados a otros adelantos en materia de alimentación, permitirán recién hacia fines del siglo XIX la masificación de la producción industrial de la leche y sus derivados. De esta manera la producción lechera alcanzará así un grado importante de expansión y desarrollo a partir del siglo XX, al destinarse también grandes extensiones de tierra exclusivamente para la producción lechera, tanto en Europa como en los Estados Unidos,⁴¹ y en nuestro país.

Nuestra localidad a partir de la primera década del siglo XX enfrenta cambios devenidos de su inserción en la región productiva del país. En el caso de la actividad tambera nos hallamos con la particularidad del crecimiento de la población urbana, el desarrollo del transporte y el incremento del número de cabezas de ganado introdujeron nuevas perspectivas para la producción y la distribución de la leche, pero seguía sin resolverse el problema del abastecimiento frente a una demanda en expansión y donde el sistema de transporte de productos frescos era todavía insuficiente y los adelantos alcanzados no lograban todavía ampliar su período de conservación. Además, el ordeño aún era realizado precariamente en los establos.

La crisis de 1930 golpeó también el sector tambero. La brusca caída de los precios cuatro años más tarde, hizo que la producción se refugiase en los grandes tambos de mayor número de cabezas de ganado y de posibilidades de inversiones. Por aquellos años abundaba la mano de obra desocupada y los trabajadores ofrecían su trabajo gratis en estas grandes propiedades abaratando los costos. Esta situación originó la movilización.⁴²

Un testimonio del difícil momento vivido en los años treinta lo reflejó la siguiente correspondencia de un inmigrante a sus familiares en Europa.

"... aquí reina una gran miseria, mucha gente está sin trabajo, los salarios han bajado mucho, a pesar de todo tenemos que estar contentos de tener trabajo, nuestra actividad conoce la crisis y a fuerza de trabajar, llegamos justo, justo a

⁴⁰ La pasteurización es el proceso térmico más conocido al que se somete la leche, precisamente se denomina pasteurización, en honor a su descubridor, Louis Pasteur (1822-1895), quien a mediados del siglo XIX comprobó que calentando ciertos alimentos y bebidas por encima de los 60 °C evitaba su alteración, al disminuir de manera sensible el número de microorganismos presentes en su composición. Serán los científicos alemanes, quienes para fines del siglo XIX, trasladaron el procedimiento de pasteurización a la leche cruda y comprobaron que resultaba eficaz para la destrucción de las bacterias presentes en ella. De este modo, dieron origen no solo a un importante método de conservación, sino también a una medida higiénica fundamental para cuidar la salud de los consumidores y conservar la calidad de los alimentos.

⁴¹ PASCUAL MASTELLONE, *Ayudando a conocer...*, Pág. 13.

⁴² BENITO ALDECOA, Testimonio aportado a la autora, Roldán, 20 de agosto de 1999.

pagar los gastos, no se puede hacer otra cosa, porque todo va mal para todo el mundo... seguimos teniendo noticias a través de los que llegan del país, pero enviámelas detalladas...".⁴³

A causa de estos hechos surgen los movimientos asociacionistas. Ya en el año 1911 en la localidad de Humbolt había nacido la primera cooperativa tambera en la provincia pero el movimiento más importante de lucha se inició recién en los años treinta, en nuestra localidad, la cual tendría efectos contundentes. El movimiento de lucha que originó la Cooperativa de Tamberos de la Zona de Rosario se iniciará con la creación de la Sociedad Gremial, por los tamberos del pueblo de Roldán en el año 1935.

De igual forma para el año 1930 se instalará una fábrica de manteca en la localidad de Sunchales y se constituirá una cooperativa de segundo grado integrada por 16 entidades. Asimismo el 17 de setiembre de 1938 nacerá la Sociedad Cooperativas Unidas Limitada Fábrica de Manteca que hoy conocemos como Sancor⁴⁴ que aglutinó a distintos tambos de la región, en un proceso de indiscutible éxito. De esta manera y con otros establecimientos industriales se afianzará la industria láctea en la región.⁴⁵

El cooperativismo como base del sistema lácteo argentino: La Cooperativa de Tamberos de Rosario y su zona (COTAR)

Como una filosofía de vida, el cooperativismo se basa en siete principios fundamentales: adhesión voluntaria y abierta; gestión democrática por parte de los socios; participación económica de los socios; autonomía e independencia; educación, formación e información; cooperación entre cooperativas; e interés por la comunidad. Los principios cooperativistas tienen que ver con que la unión lleve a las cooperativas a la igualdad, a la equidad... Cada integrante de cada cooperativa tiene los mismos derechos que los demás, y sobre estos principios se construye el cooperativismo.⁴⁶

El propio sistema cooperativo ha sido la base del sistema lácteo argentino y de la región. De hecho, en la región aún la suerte de muchos tambos depende de la suerte de las cooperativas que los nuclea.

⁴³ LEÓNIDAS CERUTI, *Carta de un inmigrante durante la crisis del 30*, 100 años de ELA- Central de trabajadores de argentina CTA, Buenos Aires, s/f.

⁴⁴ Actualmente, la empresa está formada por unas 70 cooperativas que representan a unos 2.000 productores; posee 17 plantas industriales, con asiento principal en las provincias de Santa Fe y Córdoba. Ver "¿Lechería en crisis? El legado del cooperativismo", revista ConCIENCIA, N° 18 (Santa Fe, UNL) Pág. 6 y 7. http://www.alimentosargentinos.gov.ar/lacteos/docs/13_Historia/Desarrollo.htm.

⁴⁵ OSCAR ENSINCK, *Historia económica de la provincia de Santa Fe*, Rosario, UNR, 1986.

⁴⁶ EDUARDO GALLO, integrante del equipo de investigadores dirigido por Walquer en la Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales (FCJS) de la Universidad Nacional del Litoral. En "¿Lechería en crisis? El legado...", Pág. 6.

En los años '30 la comercialización de los lácteos, la defensa de los precios y de las condiciones laborales en el tambo se convirtieron en fuentes de conflictos. Los cremeros abonaban la leche de acuerdo a la grasa butirométrica, de la que, para conocer su porcentaje, se extraía una muestra diaria. Las diferencias surgían al momento de liquidar los importes correspondientes.⁴⁷ Los dueños de esa iniciativa y los forjadores de las bases de la unión y el cambio de las condiciones de trabajo de los tamberos fueron Don Andrés Acha, Don Valentín Álvarez, Eduardo Bilbao, Guillermo Espada, Ramón López, Esteban Jaudiguizar, Emilio Manin, Agustín Muguerza, Pedro Oriedazabal, Bartolomé Morras, José C. Rolt. Ese mismo día constituyeron una comisión provisoria compuesta por Eduardo Bilbao, el Dr. Emilio Manin y por quien estaba signado ser el eje de la incipiente entidad cuyos alcances nadie imaginaba Don José C. Rolt. El objetivo primario que se signaron esos hombres era obtener el cobro de la leche al contado.⁴⁸

Las primeras reuniones fueron realizadas en Roldán en el viejo bar de Don Gianicelli⁴⁹. Allí se aprueban los estatutos y se elige la primera Comisión Directiva con Don José C. Rolt como presidente, Valentín Álvarez como vicepresidente, Andrés Acha como secretario, Ramón Fernández como tesorero, Marcos Bereciartua, Hilario Inchausti, Ramón López, Pedro Olearzabal, Pedro Sosa, Gregorio Iriarte, síndico José C. Susan como vocales y Gaspar Epataya como síndico suplente. Comenzará a sesionar en un espacio cedido por el Centro Vasco Zazpirak-Bat. El 25 de abril de 1935 se trasladará a su primera sede social cedida gratuitamente por la Sra. Carmen Ospitalet de Acha y su hijo Andrés sito en calle Urquiza 1208 de la ciudad de Rosario.⁵⁰

Sus fines no terminaban con ese primer objetivo sino que se advertía ya una amplitud de propósitos como el mejoramiento cualitativo y cuantitativo de esa actividad, selección de rodeos, mejoramiento de las condiciones de higiene de ordeño, es decir, se buscó no solo un mejor pago para el tambero sino también más y mejor leche para la comunidad.

Para mediados de 1935, la Sociedad había conquistado, como dijimos, su primer objetivo: la fijación de los precios para la plaza de Rosario, garantizándole al productor el

⁴⁷ La autora agradece el valioso testimonio aportado por el Sr. BENITO ALDECOA en la entrevista realizada en la ciudad de Roldán el día 20 de agosto de 1999.

⁴⁸ Es de destacar que este accionar iniciado por la gente de tambo fue apoyado **por la mayoría de los hombres de campo, especialmente por la colectividad vasca**, incluyendo además, a colonos, trabajadores migrantes, pequeños comerciantes y peones. Entre ellos se encontraban tamberos de Roldán, Carcarañá, San Jerónimo Sud y Rosario.

⁴⁹ El mencionado bar – hotel fue propiedad de un antiguo poblador de Roldán, Don Brígido Herralde, para esos años le pertenecía al Sr. Gianicelli.

⁵⁰ Recordemos que, en Roldán los suizos y sus descendientes, habían crecido tanto en esta actividad que eran en su mayoría propietarios de las cremerías de la localidad. Al surgir COTAR muchos de ellos se asocian a la misma a excepción de la cremería propiedad de la familia Pilloud.

margen suficiente para la inversión en el acondicionamiento de la producción. A través de un acuerdo comercial con el Banco de Boston, se resolvió el cobro de la leche al contado. Un año más tarde se reglamentó el transporte de la leche desde los tambos a la ciudad y desde 1938, se organizaron los primeros vagones lecheros vía el ferrocarril.

El período 1935-1939 fue el más fructífero para el gremio lácteo: en estos años entró en vigencia el plan de producción que dispuso distribuir entre los asociados el sobreprecio obtenido por la comercialización de la leche; se creó un fondo de reserva por medio del aporte de un décimo de centavo por cada litro de leche tendiente a desarrollar la capacidad industrial, comienzan a activar los servicios de asistencia social y comercial a los tamberos destinados al crecimiento industrial y a la mejora de la producción. El mismo incluía asesoramiento jurídico- contable, laboratorios, etc.

Estos logros harían crecer y aunar los esfuerzos mientras se desarrollaba en la sociedad un fuerte ideal de verdadero cooperativismo, debido en especial, a la actividad solidaria de los hombres de campo y de la unión evidente entre los diferentes trabajadores del tambo. Este proceso llevó a la reforma de los Estatutos, obteniéndose la personería jurídica en el año 1939, naciendo, de este modo, la Cooperativa de Tamberos de la Zona de Rosario Ltda. (COTAR).

Se clausuraba así una etapa en los reclamos de derechos por parte del trabajador lácteo y comenzaba ahora la defensa de la modernización industrial. La cooperativa ya poseía una fábrica en la localidad cordobesa de Monte Flores, y en el año 1942 adquiere el establecimiento en Roldán, situado en la zona norte del pueblo, luego ampliado y acondicionado con la incorporación de modernos equipos técnicos. El mismo comienza a funcionar un año después, recibiendo el extraordinario caudal de 2.000 litros de leche diarios.⁵¹

La Cooperativa poseerá además de la citada fábrica de Monte Flores, la roldanense y una tercera en la localidad de Zavalla. En 1943 se fusionará la Cooperativa de Tamberos de Roldán y su par de Zavalla en una celebración que contó con la asistencia del entonces Presidente de la Nación General Pedro P. Ramírez, nucleándose tamberos de una región más extensa en defensa de sus ganancias con respecto a las grandes fábricas que hacían revertir sus ganancias.⁵²

⁵¹ La planta industrial de Roldán estaba destinada al descreme, a la extracción de caseína y a la pasteurización de la leche. En la planta industrial de Monte Flores se producían quesos de distintas variedades.

⁵² PARROQUIA SAN JOSÉ OBRERO, *Libro de Visitas Ilustres*, (Inédito), Roldán, 1943.



Imagen del público que asistió a la inauguración de la fábrica de Roldán
FUENTE: COOPERATIVA DE TAMBEROS DE ROSARIO LTDA, *Síntesis histórica*

Hacia mediados de los años '40, la Cooperativa abastecía el 98% del consumo lácteo de la ciudad de Rosario, evitándole a la misma la escasez o la mala calidad del producto.

Como unidad social, la Cooperativa de Tamberos creó en el año 1947 el Centro Juvenil Tambero cuyo objetivo básico fue la capacitación del hombre de campo continuando los principios de la cooperación libre para la formación de nuevos dirigentes a fin de asegurar las futuras condiciones de la cooperativa.⁵³

Los avatares de la Segunda Guerra Mundial llevaron a la comercialización de la leche en polvo y durante la posguerra la producción industrial de leche abastecía de gran manera a la industria confitera. Las nuevas formas de consumo, vinculado con los modernos hábitos sociales -como las famosas lecherías de los años '50, y el cacao en polvo para la población infantil, entre otras-, aumentaron las ventas e hicieron desarrollar productivamente los tambos bonaerenses y su zona láctea como proveedores de la Capital Federal y de la provincia de Buenos Aires. De esta manera a la producción de nuestra zona tampera, le cupo el orgullo de ser la única proveedora de leche de la ciudad de Rosario y alrededores, uniendo la tarea tampera de cordobeses y santafesinos. Dos regiones lácteas argentinas se consolidaron definitivamente a partir de mediados del siglo XX: la provincia de Buenos Aires (centro- sur) y el sur de las provincias de Córdoba y de Santa Fe.

⁵³ Testimonio del Sr. GERARDO FLORIÁN TONELLA a la autora el día 28-05-1998 en Roldán.



Planta Industrial de Cotar ubicada en calle Humberto Primo 1255 Rosario

Entre los años 1935 y 1945 el pueblo de Roldán evidencia un progreso notable en su urbanización debido al asentamiento de pobladores en su ejido urbano organizando nuevos barrios y zonas pobladas más allá de los antiguos arrabales. De igual manera, para estos años, el campo argentino conoce el proceso de paulatino despoblamiento. La política de sustitución de importaciones iniciada por el peronismo incentivó la mediana industria manufacturera, y el crecimiento del cordón industrial aledaño a Rosario y atrajo a cientos de jóvenes trabajadores. Era trabajo seguro, con leyes de amparo social y sin los riesgos de las tareas agrícolas. El Estatuto del Peón de Campo poco hizo para arraigar la población al campo. A pesar de esta realidad la actividad tambera en Roldán subsistirá con gran dinamismo. Las estancias debían recurrir a mano de obra de colonos que prefirieron el trabajo rural y a los provenientes de provincias vecinas.

A pesar de ser COTAR una empresa de larga y fructífera historia en la producción de lácteos, tuvo un proceso de crisis en los años noventa del siglo pasado. Al cabo de la década vendió la marca a la firma San Marcos, cuyo controlante mayoritario era la cooperativa láctea SanCor, líder del mercado nacional de lácteos. Desde ese momento, SanCor entrega leche a Cotar para elaborar productos de la marca que se procesan en la fábrica de Rosario. Sin embargo, si bien la marca fue comprada por Sancor, las plantas de producción siguen en manos de la Cooperativa de Tamberos de Rosario, sus antiguos dueños. Actualmente COTAR

recibe diariamente de sus más de 300 socios,⁵⁴ 350.000 litros de leche que distribuye en Rosario y distintos comercios del resto del país.⁵⁵

⁵⁴ Para el año 1945 esta Sociedad contaba con 450 asociados, lo que constituía la casi totalidad de los trabajadores del gremio. Ver COOPERATIVA DE TAMBEROS DE ROSARIO LTDA, *Síntesis histórica*, en *Revista Aniversario de la Sociedad Rural de Rosario*, Rosario, 1945.

⁵⁵ SANDRA PRIMON, *Campo dinámico: Rematan una planta de COTAR*, 26 de mayo de 2011.