

LAS BÚFALAS QUE SEDUJERON AL ECONOMISTA

Alejandra Groba. 2012. La Nación, Sec. 5^a Campo, Bs. As., 07.07.12:8.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de búfalos en general](#)

Javier González Fraga, creador de la marca de dulce de leche La Salamandra, reduce su tambo y proyecta crear una cabaña para ofrecer terneras y reproductores, y más adelante quiere abrir un restaurante.



González Fraga y sus búfalas, en su campo de Torres. Foto: Alejandra Groba.

Como la agachada del basquetbolista previa al salto para encestar. Así se representa Javier González Fraga el nuevo giro de su negocio, que consiste, en lo inmediato, en reducir su tambo de búfalas a una mínima expresión y convertirse en la primera cabaña bubalina del país.

Más adelante, el único argentino que ganó el premio de oro en la feria Fancy Food de Nueva York gracias a la creación del dulce de leche La Salamandra, planea pegar el salto y volver a su obsesión, la producción de mozzarella de búfala, que alguna vez el propio Henry Cipriani le honró diciendo que era la mejor que había probado fuera de Italia. El proyecto incluye la apertura de un restaurante gourmet para comercializar la mozzarella junto con la carne de búfalo, contó a La Nación González Fraga, quizá siguiendo los genes pasionales gallegos que lo llevan a despreciar la inversión financiera e inclinarse por la productiva. Pero esto "no será en forma inmediata, hay que ver qué pasa. Este es un momento más bien de achicarse", dice, ahora, el economista con el que se formaron, entre otros, Alfonso Prat-Gay, Martín Lousteau y Débora Giorgi.

La jugada implicará que, a fin de este mes, dejará de proveerle leche de búfalo a la fábrica de mozzarella que él mismo construyó hace 21 años, logró hacer crecer y exportar en plena convertibilidad y debió vender -primero en parte y en 2002 totalmente- a Cristina Miguens, integrante del holding Miguens-Bemberg, dueño de eléctricas, la marca de lencería Caro Cuore y otros activos. "Una pyme no puede tener un dueño rico", dijo. En octubre del año pasado, Miguens le vendió a su vez la empresa al patagónico Cristóbal López, el empresario del juego que durante el gobierno kirchnerista multiplicó su negocio y lo diversificó con activos desde petroleros hasta alimentarios, como el aceite de oliva y demás productos gourmet que agrupa bajo la marca Indalo.

Desde que vendió la fábrica, González Fraga siguió con su rodeo de búfalas de alta producción láctea y el tambo, que fue el mayor en su tipo del país y el único que producía leche todo el año. Ante la pregunta obligada, responde que la interrupción del acuerdo con la fábrica no guarda relación con el cambio de propietario. "Yo nunca quise ser tambero. He leído lo suficiente como para saber que los que producen *commodities* pierden frente a los que producen alimentos diferenciados", dice el ex presidente del Banco Central y ex candidato a vicepresidente por la UCR.

Como todo a lo que parece apuntar, el logo de la Cabaña Tambo La Salamandra también tiene un toque de distinción: una búfala dibujada por el humorista gráfico Liniers, dentro del óvalo bordó que caracteriza a la marca. "Liniers hizo el dibujo y el mapa con la ubicación del tambo en 1990, cuando recién empezaba", recuerda González Fraga, contento de haber apostado al dibujante antes de su gran reconocimiento público.

La idea es que la cabaña se quedará con las 100 mejores búfalas que superen los 10 litros diarios de producción en lactancias de 305 días, con tenor graso superior al 8%, y seleccionadas por carácter. "Eso nos coloca en los umbrales de rendimiento de los mejores tambos italianos. Así podremos ofrecer tanto terneras como reproductores en el mercado interno, y semen y embriones en el mercado local e internacional", sostiene. Desde fin del año pasado, el tambo se desprendió de 90 hembras adultas y prevé vender 50 más antes de fin de año.

No es tanto que González Fraga se confiese "enamorado de estos bichos", es más bien que se le nota. En el viaje de casi 90 kilómetros desde Buenos Aires hasta Torres, cerca de Luján, donde se encuentra el tambo, dirá cosas como "la vaca es muy tonta; el búfalo tiene la inteligencia del caballo"; o "para poder ordeñarlas tengo que convencerlas de que su cría está sana y bien: hay que pasearlas cerca para que las huelan"; o "en verano, cavan para crear grandes charcos donde refrescarse, como los hipopótamos; pero siempre una queda afuera, vigilando que no vengan los leones"; o "por las buenas les sacás todo, por las malas, nada"; o "responden al nombre, Chris se dejaba montar"; o "vi al hijo de la tampera venir de buscarlas parado en la última", o "la 080 es la maestra, empuja a las otras a la sala de ordeño", y así.

Todo comenzó, cuenta, en 1985 -pleno Plan Austral- cuando, a la salida de las ruinas de Paestum, en Italia, probó la mozzarella de búfala de un vendedor ambulante. "Yo quiero hacer esto", dice que se dijo. Empezó a estudiar el tema, a contactarse con conocedores, y recién en 1992 logró importar el primer contingente de 100 cabezas bubalinas de Brasil, mediante Prolebú, una sociedad con otros emprendedores. "Luego ese proyecto se disolvió, yo me quedé con mis 20 búfalas, compré otras 40 y me las llevé a La Salamandra", el campo de 80 hectáreas que había comprado en Torres cuando tenía plata para 8, y que hoy define como su lugar en el mundo. La Salamandra se llama así "porque en 1979 estaba leyendo ese libro de Morris West, y me gustó la definición mitológica «es un animal que vive en el fuego». Es como sobrevivir en el infierno", dice.

[Volver a: Producción de búfalos en general](#)