

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



**La leche de cabra Autor: Adán Iglesias Publicado: 21/09/2017 | 06:53 pm**

## **El «príncipe» del queso de chiva**

Es una muy singular la dinastía de la que es heredero un joven tunero. En su casa hacen una delicia desde antes de que su mamá lo pariera. Hasta se han inventado una rampa de ordeño

**Publicado: Miércoles 05 abril 2017 | 11:03:49 pm.**

**Publicado por: Juan Morales Agüero**

JESÚS MENÉNDEZ, Las Tunas.— Admito que lo ideal hubiera sido entrevistar a Rafael Alberto Santana en su entorno campesino de la CCS Juan Manuel Ameijeiras. De haber sido eso posible, le habría tomado un par de fotos en menesteres de ordeño junto a uno de sus cabras. O en el ajetreo propio de la elaboración de queso, del que es uno de los principales productores en la provincia.

Pero no pudo ser, y, por aquello de que cuando menos lo piensas salta la liebre, un golpe de suerte me propició encontrarlo en un contexto distinto, aunque no menos trascendental: el activo de jóvenes campesinos de su municipio, donde este muchacho de apenas 21 años de edad, que viste a la moda y escucha reguetón, recibió el carné de militante de la Unión de Jóvenes Comunistas.

**—¿Cuándo comenzaste a producir queso?**

—En mi casa los hacen antes de mi mamá parirme. Así que aprendí siendo un niño, mirando a los demás, en especial a mi papá. No es nada difícil. Lo primero que se hace es «cortar» la leche con un cacho de estómago de cerdo llamado cuajo. Luego se le deja reposar un par de horas para que coagule y permita aislar el suero, que es la parte líquida. Por último, el material sólido restante se coloca dentro de un molde de madera y se le presiona para extraerle la humedad. Al rato el queso está listo para comer. Si se le dan unos días más, se cura y se pone

más duro. Todo se hace observando estrictamente las exigencias higiénicas.

—**Esa es la parte fácil, pero lo arduo es atender las cabras...**

—¡Por supuesto! Hay que dedicarles mucho tiempo. Cada jornada lleva sacrificio y sudor. En mi caso, me tiro de la cama a las 5:00 a.m. Después de ordeñar y de preparar los quesos, llevo el rebaño para el potrero. El pastoreo me toma casi toda la mañana. Por la tarde las regreso al corral para que coman su dieta de plantas nutritivas. Se las muelo en una máquina forrajera, para que las aprovechen mejor. Son alrededor de 140 animales, incluyendo 60 hembras paridoras. Yo les ayudo con los partos. Se mueren pocas crías recién nacidas. Las que la cabra no puede criar, las asumo yo, dándoles leche con biberón.

—**¿La tierra donde pastoreas y siembras es propiedad familiar?**

—Sí. Y se suman cuatro hectáreas que me entregaron el año pasado en usufructo mediante el Decreto-ley 300. La mayoría de las áreas está sembrada de forrajes de alto valor proteico, como morera, king grass, moringa, tithonia... La sequía golpea una barbaridad, pero aquí nos hemos preparado para atenuarla con un molino de viento. Por fortuna, como estamos cerca de la costa, el manto freático no está muy profundo y el agua no nos falta.

—**¿De qué manera comercializas tu queso?**

—Toda mi producción está comprometida con el Estado. Cada mes le entrego algo más de cien kilogramos, casi todos con destino a la pizzería de Chaparra, que es la cabecera del municipio, y a la del asentamiento poblacional donde vivo. Sin contar lo que va del año en curso, ya acumulo 1 800 kg. Me pagan 47 pesos por cada unidad. Gano entre 3 000 y 5 000 pesos mensuales. Así que monetariamente no me puedo quejar. Es el premio por trabajar intensamente.

—**Me imagino que no te falten las comodidades en tu casa...**

—Tengo todas las comodidades que puede tener un joven de mi edad en cualquier ciudad. Hasta tengo una computadora. Cuando no estoy trabajando en la finca o salgo de paseo a algún lugar, me gusta vestir a la moda, aunque sin excentricidades. También me agrada escuchar buena música. El reguetón no me es antipático. Y la música mexicana me encanta. Siempre ha sido popular por acá.

—**Ahora hablemos de tus cabras, ¿son muy productivas?**

—Son de una raza muy productiva llamada nubia. Por ahí las conocen también por cabras canadienses y por chivas guatacudas. Algunas dan hasta tres litros por día. Quienes nos dedicamos a hacer queso apreciamos mucho su leche por su gran contenido de grasa. Aunque estas cabras no son de las más pequeñas, ordeñarlas exige que uno tenga que inclinarse mucho hacia adelante, aunque eso se haga sentado sobre un banquito. Por eso tuvimos que inventarnos una manera de aliviarnos el dolor de cintura.

—**¿Y en qué consistió esa singular innovación de la que hablas?**

—Se trata de algo parecido a una rampa inclinada, construida con tablas de monte. Las cabras suben por estas hasta una plataforma y quedan a una altura cómoda para nuestras manos y nuestras columnas vertebrales. Es decir, las ordeñamos completamente de pie. Finalizado el ordeño, bajan por otra rampa hasta su corral, y todos contentos y felices. No puedo dar absoluta seguridad, pero creo que esta innovación es exclusiva de nuestra familia.

—**¿Las cabras reconocen a su joven dueño y colaboran con él?**

—Berrean de alegría cuando voy para el ordeño. Fefa, por ejemplo, enloquece cuando me ve. Siempre quiere ser la primera para que la libere del peso de sus ubres, capaces de acumular hasta tres litros. Los machos son más belicosos. He tenido que defenderme con un palo de un padrote de 200 libras, celoso porque creyó ver en mí un peligro para su liderazgo en el rebaño.

—**Me han dicho que la leche de cabra tiene muchas propiedades...**

—Sí. Por ejemplo, se le recomienda a los niños con intolerancia a la leche de vaca. A mi casa vienen madres desesperadas, algunas desde muy lejos. Me piden que les venda un litro, dos, o los que pueda. «Tengo mi niño enfermo y es la única leche que le asienta», me dicen. Yo siempre se la regalo. Todo en la vida no puede ser interés. Hay que ser sensible con el sufrimiento ajeno.

—**¿Y qué hay con tus estudios? ¿Todo lo haces empíricamente?**

—Tengo noveno grado y ahora estudio en la Facultad Obrera para alcanzar el duodécimo. En cuanto al estudio de las cabras, desde hace dos años pertenezco al Programa de Innovación Agrícola Local, de la Universidad de Las Tunas. Allí me capacitan sobre ese tema. Más que del empirismo, los jóvenes necesitamos de la ciencia, la técnica y la innovación. Quisiera tener información de internet. Si la tuviera, mis quesos quedarían mejores.

—**Me enteré de que próximamente irás a España con una invitación...**

—Sí, el 27 de este mes voy a la región española de Murcia, invitado a participar con especialistas del sector en un curso-taller de capacitación sobre producción de leche de cabra y sus derivados. Me llegó por mediación de la ANAP, organización a la que pertenezco y que me ayuda mucho. Cuando regrese lo haré mejor preparado. Ya no se puede trabajar solo con la experiencia.

—**¿Qué papel le atribuyes a tu familia en tus resultados?**

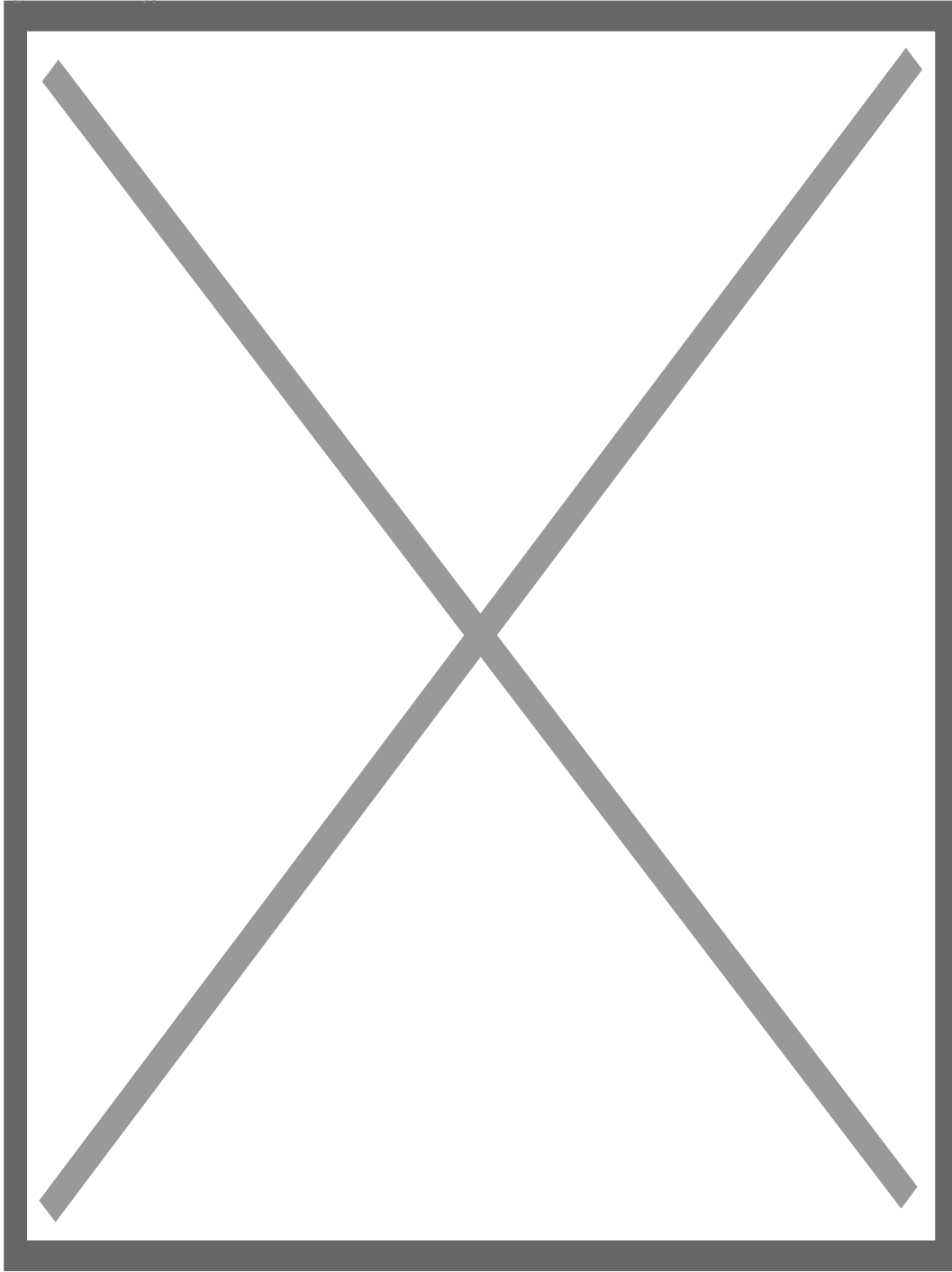
—Vivo con mi papá, mi mamá y un hermano. Todos nos ayudamos. A mi padre, por ejemplo, le debo todo. Es mi ejemplo y gracias a sus enseñanzas he podido superarme. Por cierto, no nos dedicamos solo a las cabras. Tenemos también reses, patos, guanajos, cerdos, gallinas, equinos... Además sembramos y nos autoabastecemos de remolacha, tomate, ajo, zanahoria, plátano... Formamos una familia bien llevada, trabajadora y con muchos valores.

—**¿Hay otros jóvenes con tus características en tu cooperativa?**

—En nuestra CCS vivimos seis jóvenes. Todos tenemos vínculos con la producción de alimentos, aunque yo soy el único que me dedico a la producción de queso de leche de cabra. Aquí soy ordeñador, limpiador, pastor, forrajero, agricultor... Si le tengo que hacer un parto a una cabra, se lo hago. Siempre he pensado que la juventud cubana tiene que sacar la cara por el país en las situaciones económicas difíciles. Y eso se prueba

trabajando.

Image not found or type unknown



**Rafael Alberto Santana. Foto: Yaciel Peña De La Peña/ACN**

## **Propiedades de la leche de cabra**

Es más cercana a la leche materna que la leche de vaca, pues tiene casi sus mismas propiedades y se puede

utilizar como su sustituta, en especial en niños con intolerancia a la lactosa. Presenta un bajo nivel de colesterol con respecto a la leche y, por su alto nivel de grasa tipo omega 6, ayuda a prevenir la diabetes, la arteriosclerosis y ciertas enfermedades cardiovasculares. Le leche de cabra es más nutritiva y digestiva que la vacuna, pues el menor tamaño de sus proteínas y grasas propician que sea digerida más fácilmente por las enzimas, con los consiguientes beneficios para quienes padecen de úlceras y alteraciones gástricas. Además se le atribuyen propiedades antiinflamatorias. La leche de cabra tiene altos niveles de vitamina A, B2, calcio y vitamina D, los dos últimos contribuyen en la formación de los huesos y ejercen un efecto preventivo contra enfermedades como la osteoporosis.

## **Moderna fábrica**

Desde el año pasado, Cuba cuenta con una moderna fábrica procesadora de leche de cabra en la ciudad de Ciego de Ávila. Cuando esté a plena capacidad podrá procesar cerca de 1 500 litros de leche cada día.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2017-04-05/el-principe-del-queso-de-chiva>