

“Los loquitos de las ovejas”: Con un pastoreo rotativo, Claudia Plocher y su marido utilizan esos animales como “herbicidas” entre los verbales y así evitan los agroquímicos



por **Bichos de campo**

8 mayo, 2023



La misionera Claudia Plocher sabía muchos de naturaleza y diversidad. Como su esposo, trabajaba como guía de turismo en una provincia que se caracteriza por sus vastas áreas protegidas, donde la tierra colorada contrasta con los intensos verdes de la selva, donde la fauna hace ruidos imposibles, pero los paisajes invitan a callar.

Los mismos tonos encontraba Claudia en la chacra familiar ubicada en cercanías de Montecarlo. Apasionada, rememora los inicios de su abuelo en la selva misionera, donde trabajaba algo más de 20 hectáreas parceladas entre un arroyo y un camino. Luego su padre fue comprando los predios de vecinos, donde plantaba tabaco, mandioca, poroto.

Las vueltas de vida hicieron que Claudia, que mientras trabajaba en turismo nunca dejó de visitar a sus padres en el establecimiento rural

llamado “Tres Puentes”, conociera a otro productor misionero que criaba ovejas dentro de una plantación de yerba mate, para que coman los yuyos y abonen la tierra.

Aquella experiencia les resultó positiva cuando junto a su marido, hace unos seis o siete años, decidieron hacerse cargo de la chacra fundada por su abuelo. “Había yuyos de varias lunas y pensamos qué hacer para no tener que usar tanto la guadaña y no usar herbicidas”, explicó Plocher, que desde el vamos decidió orientar la producción hacia la yerba orgánica.

“Nos anotamos para certificar yerba orgánica, así que empezamos también con las ovejas”, contó. Así, los animales fueron su opción ante la guadaña y el uso de agroquímicos.



La producción ovina la basan en la raza Santa Inés, “que es la que mejor se adapta al clima y a las condiciones de Misiones”, pues prácticamente no tiene lana.

Claudia comentó que al comienzo fue duro, porque había muchos yuyos, y deseaba tener una gran cantidad de ovejas para que se coman todo. El ciclo reproductivo de las ovejas de esa raza permite que la majada se incremente muy rápido, y así pudieron pronto contar con una importante cantidad.

Pero las heladas y la falta de lluvias hicieron mella en la pastura, que les obligó a la rotación de los animales, con buenos índices. La carne de la Santa Inés es bien comestible y además venden animales en pie. “Para nosotros es una actividad importante. Hacemos buen manejo, tenemos potreros para rotar dentro del yerbal, para que siempre tengan comida”.

“Con las parcelas les organizamos la vida para que siempre tengan qué comer y manejamos la cantidad de pasto”, dijo acerca de la rotación intensiva y organizada dentro de los lotes de yerba.

– ¿En ningún caso comen la yerba mate?

-La comen si tienen falta de minerales. Acá en Misiones la tierra tuvo muchos usos después de la selva (producción diversificada que incluyó hierbas, agricultura, forestación, etcétera), no siempre se abonaba, y después le metimos las ovejas. A esa tierra hay que darle algo de comer. Abonar para que tenga mineral- ilustró Plocher.

En una misma línea agregó que las ovejas, al igual que las vacas, necesitan sales y minerales. “Cuando les falta hay que darles” suplementándolas. De ese modo “en nuestro caso no comen la hoja de yerba”, sostiene.

“A algunos animales les gusta la fruta (de la yerba), y eso es bueno porque la fruta no es buena para la cosecha de yerba. La que tiene semilla o ‘frutita’ la rechazan. Las ovejas comen eso. O es dulce, o les da proteínas, azúcares. Hay algunas que les encanta, las ves que siempre comen”, comentó.



Claudia añadió que, como herbicidas móviles, “las ovejas son un buen control de enredaderas, que abundan en la tierra misionera y no son fáciles de sacar. Pero ellas (las ovejas) van tironeando hasta que las sacan”.

El consumo per cápita de carne ovina en Argentina es muy bajo y es frecuente escuchar comentarios críticos de la falta de cultura gastronómica o que sólo responde a mercados gourmet o delicatessen.



En tal sentido Plocher estimó que “todas las actividades tienen sus inconvenientes. No todo es fácil. Hay que poner un poco de empeño desde cada uno y enseñarle a la gente a comer lo que no sabe comer ¿Y cómo? Mostrando recetas, haciendo degustaciones. Nuestra experiencia es que acá en Misiones se vende. Cuando la gente conoce la carne se van generando los mercados”, dijo.

El ‘boca a boca’ les ha dado buen resultado y los llevó a una nueva etapa/desafío: “Queremos hacerlos en fracciones o cortes más

pequeños para que cualquiera lo pueda comprar, sin estar obligado a cocinar medio cordero o una res entera. El corte, troceo, permitirá que se le enseñe al cliente, y en esa etapa estamos ahora”. Agregó que también están elaborando carne ahumada y otras especialidades.

Se trata de ‘buscarle la vuelta’ tercerizando la comercialización o explorando alternativas como la elaboración de hamburguesas, chorizos. “Hay que ingeniárselas”, afirmó la productora.

“En Misiones muchos compraban cordero patagónico y han empezado a comprar el cordero de Misiones, y eso es importante”, destacó Plocher, compartiendo su predilección por esas carnes magras. “El cordero Santa Inés es sabroso y se puede comer frío, no tiene la grasa fría que se pega en el paladar”, recomendó.



En esta charla con **Bichos de Campo**, Claudia siempre habló en plural, incluyendo a su esposo. Aseguró que no dejarían por nada el campo. “Nos gusta a ambos. Hay gente que dice estos son los loquitos de las ovejas, pero si te gusta el campo, aun cuando las cosas no son rentables o las épocas son difíciles, no te vas”. “Por ahí decís ¿y si vendo todas las ovejas? Porque las plantas no hablan, no hay que encerrarlas, ni vacunarlas o desparasitarlas. Mi marido dice que, si viene y no encuentra animales, se deprime. Tenemos

muchas ovejas y les hacemos un tratamiento muy personalizado. Nos gusta lo que hacemos y lo hacemos con cariño”, añadió.

Los dos estudiaron y trabajaron en turismo. No descartan que en un futuro cercano el establecimiento también tenga esa finalidad, pero por ahora sólo reciben a amigos y promocionan la carne ovina, aunque en el pueblo les sugieren ofrecer turismo educativo u otras formas. Dios dirá.