



Carlos Neves
Ganadero y comunicador

Antiguamente no era mejor

► TENEMOS MOTIVOS PARA DAR VALOR A TODA LA EVOLUCIÓN, A TODA LA TECNOLOGÍA Y A TODA LA GENTE QUE TRABAJA EN LA CADENA DE LA LECHE PARA OFRECER AL CONSUMIDOR TODA ESTA VARIEDAD DE ALIMENTOS CON MÁS CONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LO QUE EXISTÍA ANTIGUAMENTE

En una reciente publicación de mi página de Facebook sobre el recorrido de la leche desde la vaca hasta a la fábrica, ante el relato de cómo transcurría el proceso de recogida de la leche hace sesenta años, sin refrigeración ni pasteurización, alguien comentó: “Buenos tiempos. Ahora ya ni sé si es leche lo que bebo”. No respondí en el momento, porque este pensamiento, muy común, necesita una respuesta más larga y fundamentada. El valor de una cosa depende de la cantidad que existe en el mundo, de la cantidad que tenemos y de la falta que nos hace (en el fondo, de la oferta y la demanda).

El oro y los diamantes valen mucho porque son escasos, pero, si estamos en una carretera del desierto y lejos de todo, una botella de agua vale más que el oro en ese momento. Cuando tenemos hambre, damos valor a los alimentos. Cuando sentimos que existe riesgo para la salud, damos valor a la seguridad de los alimentos. En nuestra sociedad, en el “mundo occidental”, tenemos abundancia. La mayoría de la gente tiene dinero suficiente para comprar comida y tiene a pocos metros de casa o a la distancia de un clic una enorme variedad de alimentos seguros y controlados, pero también echa de menos de su infancia pasada el campo donde vivieron sus abuelas y lo echa de menos porque era más joven, tenía más salud, más sueños y más años de vida por delante, pero la vida no era más fácil y la leche no era mejor. Antes de haber máquinas de ordeño, tanques frigoríficos para guardar la leche y fábricas para pasteurizar y quitar grasa de la leche, las vacas eran ordeñadas a mano, encima del estiércol, bajo el polvo y la leche era transportada en cántaros de metal llevadas por carros, sin enfriar, hasta a la fábrica o al consumidor de la ciudad.

En la primera mitad del siglo XX, la calidad de la leche era tan baja que surgieron en Portugal modernas explotaciones y salas de alimentación dentro de las ciudades, promovidas por benefactores o por las autoridades, para alimentar a los niños más pobres con leche mejor que la que llevaban del campo las lecheras, las señoras que transportaban y vendían leche. Al no haber cadena de frío, era necesario añadir algún conservante a la leche. No había análisis. Muchos niños y niñas nacían pero no sobrevivían hasta a la edad adulta a causa del hambre y de enfermedades de origen desconocido, muchas veces debido a la falta de higiene. Hoy las vacas son creadas en modernos establos mucho mejores que

los antiguos. Tienen seguimiento veterinario. Son obligatoriamente controladas de enfermedades que se pueden transmitir a los humanos. Se ordeñan con máquinas de ordeño que se lavan automáticamente con agua caliente y detergente. La leche es inmediatamente enfriada, almacenada en el tanque frigorífico y transportada en camiones isotérmicos hasta la fábrica, donde no puede entrar sin ser analizada, para garantizar que no tiene residuos de antibiótico. Es filtrada, homogeneizada, pasteurizada o ultrapasteurizada para eliminar las bacterias patógenas y pueden quitarle una parte de la grasa. Se coloca en embalajes esterilizados y no lleva conservantes, por lo que puede mantener la conservación en frío en el caso de la leche UHT. Es verdad que en ese proceso pierde algún sabor, pero es más fácil, más barata y más cómoda de transportar, conservar y consumir. Es la forma más razonable de ofrecer la leche al consumidor de forma segura y económica.

Tuvo lugar una evolución equivalente en la producción de la mantequilla, del queso y de los yogures. Se mantienen y se recuperan productos artesanales y todos los días surgen novedades en el mercado. A pesar de todos los ataques a la leche por parte de quien pretende “ocupar el espacio en el estómago” con otros productos más caros y menos nutritivos, los pasillos de supermercados tienen una variedad enorme de leche para beber, de quesos, de yogures y ahora, recientemente, de muchos productos a base de la proteína de la leche.

Producimos un alimento con 10.000 años de historia y tenemos motivos para dar valor a toda la evolución, a toda la tecnología y a toda la gente que trabaja en la cadena de la leche para ofrecer al consumidor toda esta variedad de alimentos con más control y seguridad alimentaria de lo que existía antiguamente. ■