



UTU en la



**Trabajos periodísticos realizados
por estudiantes de Prensa de la
Escuela Superior de Comunicación Social**

Mes de la Diversidad

Colonia Pride, una mirada “artística y cultural”

El departamento busca posicionarse como destino LGTB para el turismo local e internacional

Por: Magda Márquez

El jueves 14 de setiembre, en el entorno de las 18 horas, funcionarios de la Intendencia de Colonia invitaron a acercarse a su stand en la Expo Prado para el lanzamiento del *Colonia Pride*, actividad enmarcada en el mes de la diversidad y que pretende convertirse en un referente para el turismo del departamento.

Autoridades de la intendencia ya habían lanzado el mes de la diversidad el 1 de setiembre, con el anuncio de dos actividades centrales: el 22 el *Colonia Pride* y el 23 del mismo mes la marcha de la diversidad.



Stand de Colonia y el *Colonia Pride* Crédito foto: Magda Márquez

El *Colonia Pride* tiene “una mirada artística y cultural”, comentó Jorge Torres, director de Relaciones Públicas y Prensa de la intendencia, con actividades enfocadas en la plaza de toros.

Maxi Olaverri, perteneciente al colectivo LGTB departamental Colonia Diversa, es parte de la organización que pretendía hacer del *Colonia Pride* una marca destino que agrupara todas las actividades desarrolladas en el mes, pero sobre todo en los cuatro días previos a la marcha.

Con solo dos meses de organización, la invitación fue abierta y dirigida a cualquier privado que quisiera organizar una actividad.

Según comentó Olaverri, y hasta el momento en que se concretó la entrevista, *Colonia Pride* constaba de siete actividades confirmadas. Pero “la marca es de todos”, apuntó.

El propósito era -y sigue siendo- poner énfasis en el turismo para hacer de Colonia un destino de referencia sobre todo en esta fecha tan especial.

De esa forma, el colectivo LGTB habrá dispuesto de una nueva herramienta para seguir visibilizando la marcha y su problemática en general.



El lanzamiento culminó con la presencia de la DJ Paola Dalto, que hizo mover a los visitantes del stand y a los paseantes que circulaban por las inmediaciones.

DJ Paola Dalto Crédito foto: Magda Márquez

“La genética no es uno más uno”

ENTRE BOSTA Y COCARDAS

Por Sofía O’Neill y Victoria Burgos

El miércoles 13 de setiembre, en uno de los galpones de la Rural del Prado, una decena de toros de la raza Angus de distintas cabañas esperan ser preparados para la exhibición.

Por lo menos, cinco peones -ante la atenta mirada de cada cabañero- se turnan para llevar a los animales al pequeño recinto en el que se producirá el aseo y la “puesta a punto” para que cada ejemplar luzca como “nuevo” al momento de participar del concurso de su respectiva raza.

El ganado se prepara de forma individual y apartado del resto. Cada animal es acicalado y el pelo sobrante se le corta. A su vez, la cola es peinada de tal forma que queda como un esponjoso pompón, al que se pinta con aerosol para unificar el color del orvejón (el extremo de la cola) y se le coloca fijador para que no se desarme el "peinado".



Rafael Burutarán, propietario del Centro de Genética “El Ceibo”.

Foto: Sofía O’Neill

Rafael Burutarán, oriundo de Salto, tiene desde hace diez años un centro de preparación de animales de distintas cabañas: Centro de genética y logística de exposición "El Ceibo". La vida campera le salta por los poros y se nota que conoce el oficio al dedillo. Lo demuestra al hablar y en su mirada permanente dirigida en este caso a los toros, a los que se refiere incluso con amor, sin perder un solo detalle de cuanto sucede a su alrededor.

A continuación, una síntesis de la entrevista con *UTU Comunica*.

¿Cuál es el fin de estas exposiciones?

Los animales se preparan para la exhibición, pero la finalidad es la reproducción. Son toros reproductores utilizados para divulgar la genética en rodeos comerciales. Esto tiene un fin comercial, no es solo para mostrarlos.



Preparación del toro para exhibición.

Foto: Sofía O'Neill

¿Cómo se obtienen los datos de la genética?

La genética hoy está mucho más avanzada. Hoy se llama genómica y antes fueron los DEP's, que vendría a ser la Diferencia Esperada entre Progenies, que es la predicción de la genética de los individuos -la genómica-. Hoy con la genómica hay más exactitud en eso; entonces sabés que ese toro con esa información y esta vaca con dicha información casi en una exactitud bastante alta sus hijos van a ser de tal manera. Si tengo que mejorar el rodeo en alguna característica, miras los DEP's, se observa el fenotipo y ahí haces la combinación para buscar y mejorar tu rodeo.

Hay que ver la línea de sangre, la línea genética, la madre, el padre: ahí vas estudiando las combinaciones y vamos viendo. Además hoy, de todos estos animales, el 90% tiene evaluación genómica; ya se puede predecir lo que son ellos, lo que es su madre y lo que son sus hijos.

¿Se exporta el semen de estos toros?

La mayoría de los toros son para producción uruguaya. El gran negocio de la genética va por los rodeos comerciales. Queremos divulgar esta genética de élite a los rodeos comerciales que hacen el novillo, la vaca y la vaquillona, que van a frigoríficos después. Lo que queremos es extrapolar esto de acá, que viene a ser la cabeza de la pirámide a lo que hay más abajo, que son los rodeos comerciales.

¿Existe un peso ideal en los toros?

El peso ideal es según el tamaño, la capacidad de cada toro. Según el *frame* -criterio para estimar la madurez fisiológica y su tamaño adulto- según las características del toro, lleva un peso: al balde de 10 no le puedes poner 11 (*risas*). Cuando ves animales que están excedidos de peso es porque no hay un control. Por ejemplo, tengo toros que de repente pesan 1.100 kg. porque tienen el tamaño para ese kilaje. Está bien el que pesa 1.100 kg y el que pesa 900 kg. Eso lo determina la complexión, altura, conformación, tipo y alimentación.

¿Cómo es la alimentación y dieta en los toros de exhibición?

Ración balanceada y fibra -que son los fardos de paja que tenemos acá- Estos animales en función comienzan a comer a los tres o cuatro meses de edad; ya empiezan a alimentarse con alimentación balanceada y también parte de la leche de la vaca.

Cuando la vaca está preñada tiene que tener buena alimentación porque lo estás trasladando directamente al feto, exactamente igual que en las personas. Hay que tratar que cuando nazca ese ternero tenga un buen desarrollo, que esté fuerte de huesos y que la vaca esté bien alimentada. Ese balanceado es con muchísima más proteína. Porque tenés un animal nuevo que querés que se desarrolle bien, que tenga musculatura. La dieta es mucho más proteica hasta que llegan al año y medio, un poco antes se empieza a bajar la proteína y se comienza a dar más energía porque se quiere terminación, que el toro forme un poco más de grasa en el cuerpo.

El animal va llevando una dieta proteica hasta que se le empieza a dar una dieta energética para que ese animal se termine y llegue a la exhibición con una buena terminación.

¿Todos estos animales son pesados en balanzas?

Nosotros entramos el miércoles al Prado y el sábado de mañana todos los animales pasan por la balanza donde se pesan, se mide la circunferencia total, dentición y la altura. Con eso se crea un coeficiente que es el *frame* -una medida que engloba todo-; el jurado cuenta con esa medida menos con los datos de quien es cada animal.



Toros entre fardos.

Foto: Sofía O'Neill

¿A qué edad se los separa de su madre?

Los animales se destetan a los seis meses de edad y se sacan de la madre como cualquier otro ternero.

La vaca con su producción de leche va a llegar hasta los dos o tres meses y ahí se empieza a suplementar y el ternero –aparte de la leche materna- pasa a comer balanceado. Se hace una estrategia de alimentación, donde el ternero tiene acceso a la ración proteica y la vaca no. Tenés un tipo de comedero donde entra solo el ternero y no la madre, que tiene otro tipo de alimentación.

¿Cómo se sabe la edad de cada toro?

La dentadura indica la edad. Como son animales de *pedigree*, hay determinados meses para inscribirlos en la Asociación Rural: la edad es la que vale no tanto la dentición.

Se comienzan a inscribir para competir a partir de los siete meses. Cuando vas a Durazno de repente a los tres meses ya están compitiendo.

¿Qué evalúa el jurado en la exhibición?

Los bovinos van a estar delante de un jurado que se fija en la morfología (formas) pero también tiene una planilla donde están los datos de: peso, grasa, dentición, circunferencia escrotal -porque es reproductor- y toda la información genética que son los DEP's. El jurado cuenta con toda esa información cuando evalúa la morfología, los desplazamientos -ya que los animales tienen que moverse bien, caminar sueltos, tener buena flexibilidad en las patas y manos- y después ve la información. Con eso, además de observarlos, los va clasificando según la categoría primero, segundo, tercero. Y así sucesivamente.

¿Cómo se clasifican al momento de la inscripción para competir?

Según la edad, es la categoría que les corresponde: mes a mes se separan. Los de diciembre compiten con los de diciembre, los de noviembre con los de noviembre y así con todos los meses.

¿Qué categorías existen?

En la raza Angus están: ternero menor, ternero intermedio, ternero mayor, junior, dos años menor, dos años mayor, toro joven y *senior*, que es la más grande. Después compiten todos juntos por la gran final.

¿Se marcan los toros de exhibición?

No, los toros de exposición no se marcan. Lo único que tiene es un número tatuado en la oreja (como los perros de *pedigree*) y también el sello de la Asociación Rural, que indica que ese animal pasó por un inspector.

¿Cómo se los prepara para la exhibición?

Estos toros no se peinan. Las razas Angus y Brangus se esquilan al ras con una tijera para competir. No tienen pelo, lo que requiere más trabajo en cuanto al pelo y cepillado del animal. A su vez, con el aerosol y el fijador se da una terminación más estética en la punta de la cola del toro.



Preparación y acicalado del toro.

Foto: Sofía O'Neill

¿Se adiestra al toro para que al momento de estar frente al jurado se pare de la forma que ustedes quieren?

Si, se lo enseña. Tiene un entrenamiento como todo animal. No se usa ningún tipo de electricidad; lo que se usa es un bastón de conducir, que se utiliza para rascarlo, guiarlo y para que levante el lomo. Con estos toros se tiene cuidado: son muy bien tratados.

¿Qué sucede cuando un toro que fué campeón, crece y pasa la edad para ser exhibido?

Estos toros siguen como reproductores; por lo general, los toros que son cuidados y a los que se les dedicó tiempo y dinero para que lleguen a competir, mueren en el campo y no van a frigoríficos.

Además, hay una parte de cariño también por parte del dueño hacia el animal. Es muy raro que alguno de estos animales terminen en el frigorífico, solo en algún caso extremo -que se lastimen o quiebren- y para que no sufran.

Orden de premiación y cocardas



Gran Campeón



Reservado Gran Campeón



Tercer mejor Reproductor



Cuarto mejor Reproductor



Campeón Categoría



Reservado Campeón Categoría



Tercer mejor de la Categoría



Cuarto mejor de la Categoría



1° de la Serie



2° de la Serie



3° de la Serie



4° de la Serie

Expo Prado

Los riesgos del contrabando de semillas y plantas en Uruguay

Por Lucía Franquez

El peligro en torno al contrabando de semillas, sus riesgos y su peso sobre el sistema productivo fue el eje de una de conferencias principales de la Expo Prado 2023, dictada por el Instituto Nacional de Semillas (Inase). El presidente de Inase, Álvaro Nuñez, destacó además el riesgo de enfermedades en el sistema productivo.



Carlos Da Rosa, Fernanda Fariña, Fernando Rincón y Virginia Guardia exponen sobre contrabando de semillas.

La exposición Internacional de Ganadería y muestra Agroindustrial y Comercial más grande del país este año dio lugar a diferentes exposiciones. El espacio no solamente consistió de la exposición de las mejores genéticas de animales de razas, sino que también ganó un espacio para exposiciones de referentes en diferentes ámbitos.

El Instituto Nacional de Semillas el jueves 14 de setiembre por la mañana realizó en la sala de conferencias, un coloquio de gran importancia sobre el contrabando de semillas y plantas en Uruguay, con datos de suma importancia para el área sanitaria del país.

Para los diferentes tópicos de la conferencia que organizó Inase, el panel de intercambio fue integrado por Virginia Guardia, miembro de Dirección General de Bioseguridad e Inocuidad

Alimentaria (Digebia); Carlos Da Rosa y Fernando Rincón, de Inase; y Fernanda Fariña, técnica comercial.

Guardia, representante de Digebia, argumentó sobre las barreras para defender la sanidad vegetal del país. Presentó también la campaña “Evitemos que pase”, que busca limitar el ingreso de productos vegetal o animal de forma irregular al país, con el objetivo de generar conciencia a los uruguayos y extranjeros que ingresan al país sobre los peligros asociados al ingreso del mismo. De

esa manera, se promueve la preservación de la bioseguridad nacional.



Virginia Guardia, de Digebia, en la Expo Prado.



Carlos da Rosa, de Inase, en la Expo Prado.

El rol del Inase

A su vez, Da Rosa, representante del Instituto Nacional de Semillas, expuso sobre el rol de Inase, como promotor del cultivo de semillas de calidad para mejorar y mantener la base de buena calidad para el productor nacional, un aspecto fundamental para el nacimiento del sistema productivo del país.

Rosa comentó que controlar el comercio de semillas evita el ingreso de semillas ilegales.

Como complemento de las otras disertaciones, Rincón -que también es funcionario del Inase- se refirió a la estrategia de monitoreo del mercado.

En su exposición, habló de la importancia de definir un plan de control del comercio ilegal de semillas focalizado en forrajeras y materiales de propagación vegetativa. El Inase trata de trabajar con controles y reglamentaciones, para generar conciencia de que –según indica el eslogan de la nueva campaña- “cosecharás lo que siembras”.

Por su parte, Fariña expuso sobre las experiencias en la zona de riego. No obstante, al finalizar la conferencia, Núñez, como titular del organismo, asumió que la exposición de estos tópicos en la Expo Prado es gran importancia para poder difundir todo lo que refiere a semillas, plantas, esquejes y otras vías de multiplicación, ya que es donde nacen todos los sistemas productivos del país.

Núñez también advirtió por los riesgos de enfermedades que ingresan a la zona, que son perjudiciales y desequilibran esos sistemas.

Expo Prado 2023

Stand de Canelones: variedad de mates, cueros y vinos “canarios”

Por: Juan Cruz De Angelis

El pabellón de Canelones en la Expo Prado fue uno de los stands que ofreció mayor variedad de productos “canarios” de pura cepa. Trabajos con cuero, lana, productores de licores, vinos y puestos de mates y cuchillos decoran el lugar, que en su corazón tiene la “Fuente de vida”, de la que se podía probar vino gratuitamente con “shots” pequeños.



Mates de “Laura Cueros”

Foto: Juan Cruz De Angelis

UTU comunica entrevistó a Laura Rodríguez, propietaria de “Laura Cueros”, un puesto que, como su nombre indica, trabaja con cueros y ofrece mates, materas (tanto de madera como de cuero), bombillas y “tapamates”.

Consultada sobre cuál era el producto más vendido, contó: “El uruguayo es muy del mate, así que los mates y las bombillas son los que más se venden”.

En cuanto a los precios, los mates oscilaban entre \$450 hasta \$1.500 los que tenían bombilla de alpaca cincelada. Por su parte, las materas de madera costaban \$490 y las de cuero oscuro \$2.500, mientras que el “set matero” -que incluye mate, matera, termo, bombilla, tapa y limpia bombilla- valía \$2.190.

El arte del reciclaje

William y sus “bichos locos” en el stand de artesanías

Por: Juan Cruz De Angelis



“Bichos Locos”

Foto: Juan Cruz De Angelis

En el stand de artesanías, fue posible charlar con Elizabeth, que atendía el puesto de los “Bichos Locos”, constituido por figuras de animales, personas y máscaras hechas por su esposo, el artista William Moreira Cruz.

Sus productos oscilaban desde \$900 hasta \$3.500 y están hechos con distintos materiales: maderas, embudos, zapatos, asientos, guantes y más.



Mascara de distintos materiales Foto: Juan Cruz De Angelis

William usa piezas de madera antigua, que es la que más le gusta para preparar sus figuras. Algunas cuentan con chapas de metal para tapar los cortes de la madera, ya que como dijo Elizabeth, “no le gustan los cortes”.

Elizabeth contó que William va a distintas ferias a comprar el material para hacer las figuras y usando la imaginación, crea a los “bichos” al unir los materiales que consigue y también con los que tiene a su alcance: “Se acuerda de lo que tiene en su casa y dice 'esta pieza la puedo unir con otra y formar tal cosa' ”, comentó.

“Bichos locos”

La imaginación de William tiene un rol fundamental a la hora de hacer a los “bichos locos”. Un cepillo puede ser la cola de un zorro, un par de botones son usados para hacer unos ojos, un mate simula ser una boca abierta y hasta unas castañuelas pueden ser las orejas de un perro.

Además de servirle para darle forma a sus artesanías, también por medio de la imaginación, crea la historia que acompaña a los personajes que inventa.



“La muerte y el cura” Foto: Juan Cruz De Angelis

Una de las figuras que llamó mucho la atención de quienes visitaron el stand es la de “la muerte y el cura”. Una parca hecha con distintas piezas de madera, un tenedor y un guante, sostiene un reloj que “marca la hora” del cura, también realizado con distintas maderas.

Además de esa pieza, Elizabeth mencionó que otra figura que sobresalía en el stand correspondía a la de un ratón que “se lleva un azucarero”.

Apicultores en la Expo Prado

Producción de miel en vivo y en directo

Por: Juan Cruz De Angelis

Al final del pasillo de “food trucks” y cervezas estaba ubicado el stand de la Sociedad Apícola del Uruguay, la gremial que nuclea a los apicultores del país, y que era atendido por Daniel Russo.

Russo contó que todos los años esa gremial se presenta en la Rural del Prado para mostrar qué es lo que hacen y para promover el curso anual de apicultura.



Entrevista a Daniel Russo

Foto: Isabella Solari

Consultado sobre si mucha gente concurría al stand, dijo: “Sí, aunque este año nos tocó un lugar más apartado. Generalmente nos proporcionaban un espacio mejor donde transitaba más gente y había mayor exposición, pero aun así pasa mucha gente”.

Colmena de exhibición

Sobre una mesa, al alcance del público, había una “colmena de exhibición”, utilizada por los apicultores que trabajan en el sector de investigación. A través de ésta, se podía ver todo lo que hacen las abejas, sin alterarlas.

“Uno observa y se va aprendiendo de esa manera” -dijo- “Nosotros la traemos acá para que la gente tenga la oportunidad de ver cómo es que funciona una colmena por dentro”, comentó.

También contó que “cuando tienen crías, necesitan estar a 36 grados y por eso las abejas grandes se agrupan para darles calor”. Se pudo sentir el calor en el sector de la

aglomeración de las abejas a pesar de ser “de sangre fría”, como dijo el apicultor.



Colmena de exhibición Foto: Juan Cruz De Angelis

Solo si miel verdadera

Además de ofrecer la oportunidad de ver cómo trabajan las abejas, el stand también tenía a la venta frascos de miel. “La gente compra bastante porque tiene la garantía de que es miel verdadera” -comentó- “Los precios van desde \$300 el kilo y el medio kilo por \$180”, informó Russo.



Frascos de miel a la venta

Foto: Isabella Solari

Entre bambalinas: cómo se cría un ejemplar para reproducción, venta de carne y exposición

Las principales razas del país vistas por dentro

Por: Elisa Cedrés

La Expo Prado es, en setiembre de cada año, una especie de "Estadio Centenario" de la producción agropecuaria, que permite a los productores ganaderos –en este caso- presentar el resultado de su trabajo cotidiano en el campo.

Entre ruedas de mate, animadas charlas entre cabañeros y peones, galletas de campaña y los tradicionales aromas camperos, además de la presencia de un público tan numeroso como heterogéneo, *UTU Comunica* ofrece a sus lectores una muestra de cómo transcurre en cada mes de setiembre -y la muestra de este 2023 no ha sido la excepción- la vida en los galpones de la Rural del Prado, con el foco puesto en el cuidado de los animales, de acuerdo con la mirada de sus verdaderos y, por lo general, anónimos protagonistas.

Hereford

Como cabañero de la raza Hereford, Heber Aparicio, trabaja desde el año 1995 como tal y es fiel conocedor de esta raza en todos sus sentidos. Esta raza se caracteriza por tener dos tipos: la Poli Hereford (que no tiene guampas) y la Hereford (con guampas).

El cuidado de los animales comienza desde el propio nacimiento, ya cuando la vaca da cría. En ese momento, explica, son seleccionados los terneros, a los cuáles se les mira la contextura física, las patas, el peso que sea liviano (el mejor ronda los 35 kilos como máximo). Según Aparicio, cuando excede o pasa los 40 kilogramos ya queda fuera de la clasificación porque no sirve; además de que si es de mucho quilaje, un ternero puede quedar atascado al momento de nacer.

Otro detalle a tener en cuenta es que si el animal es de paleta grande y asoma; eso hace difícil el parto. Una vez que nacen, la información genética de los terneros es ingresada a una base de datos.

De esa manera, los cuidadores, indica Aparicio, observan su evolución. Aquellos que no cumplen con los requisitos necesarios para ser expuestos en el Prado -en especial los machos- son enviados a otro potrero donde serán utilizados como reproductores.

Esos terneros son apartados durante 15 o 20 días; luego se los trae nuevamente a la cabaña con la madre y se les da ración a ambos. Cuando el animal aprende a comer solo se le separa otra vez de la madre y le empiezan a dar comida solo al ternero; luego de comer vuelve con la madre y así sucesivamente hasta el momento de ir al Prado.

A los animales se los clasifica por edad: terneros de menos de un año; los Junior, que son los de uno a dos años; los mayores, que son los de dos años; y los senior, que tienen tres años.

La gestación de las vacas se produce en otoño y primavera, aproximadamente cada seis y a veces cada cuatro meses.

Los animales de exposición tienen un registro familiar, tanto del toro como de la vaca: se mira todo el árbol genealógico antes de cruzar a los animales.

La cabaña más vieja del país se encuentra en el departamento de Cerro Largo, además de otra en la que hay mucha producción de Hereford, ubicada en Durazno.

El ganado Hereford puro siempre es de color tostado o a veces puede ser un poquito más claro, pero puede pasar que sea blanco con manchas marrones.



Stand de la raza Hereford en el galpón asignado a los bovinos.

Crédito foto: Elisa Cedrés

Braford

En este caso, a los animales de la raza Braford –que dan mucha carne, son originarios de Durazno y provienen de una cruce de Hereford y Cebú- se los diferencia por la joroba. El calor no los afecta, ya que es un ganado proveniente del norte; el frío si lo sufren mucho.

Un cuidador, que prefirió no divulgar su nombre, afirma que ya de “terneritos” se empiezan a amansar; algunos son más bravos pero se terminan amansando.

Un experto argentino se encarga de evaluar a los terneros todo el año. Según el peón, el especialista observa “que se críe lindo y saque buen cuerpo”. Sobre un total de treinta ejemplares, muchas veces sólo cinco de ellos serán seleccionados para la exposición.

Algunos ejemplares que quedan fuera de la selección son rematados a un precio que oscila entre US\$ 3.000 y US\$ 4.000; otros son destinados para la producción.

Cebú

En este caso, es una raza de origen brasileño, que se obtiene a partir del trasplante de embriones e inseminación. Esta variedad de ganado es exclusiva para la exposición.



Stand de la raza Braford y Cebú en el galpón asignado a bovinos.



Crédito foto: Elisa Cedrés

Charolais

En el caso de esta raza, la mayor parte de las cabañas se encuentran en Colonia. La gestación es de ambas maneras: a través de inseminación artificial y de manera natural.

Este tipo de vacas es de origen francés. Hace más de 50 años que está en el país y se las identifica más por el color de su pelaje que por otra cosa.

La Gran campeona de la raza “estaba pareja” y su preparación demandó mucho tiempo, explica el cabañero Julio Jaime.



Stan de la raza Charolais en el galpón asignado a bovinos.



Crédito foto: Elisa Cedrés

Procedencia Wagyú

Este tipo de ganado, de origen japonés, es muy buscado y cotizado; además no tiene cobertura de grasa. En Japón, los usaban como animales de trabajo de tiro; entonces la carne se mezcló con la grasa: se dice que es marmolada, tiene un sabor muy particular, es magra y muy buscada a nivel mundial.

En Uruguay, hace 20 años que está presente: es una raza más bien utilizada para cruzamiento, por ejemplo con una raza “carnicera”. Precisamente, este tipo de carne no está a la venta en las carnicerías de barrio pero sí en las grandes plataformas o envasadas al vacío en las llamadas carnicerías “boutique”.

Estos animales, que se crían en campos bajos, en zonas de bañados, se adaptan a cualquier zona y lugar. “Son animales rústicos”, señala uno de los cuidadores.

El proceso de selección, en base a datos técnicos que se vienen almacenando, a medida que las generaciones van avanzando, se basa en una ecografía llamada “ojo de bife”. Le miden el “marmoleo” a la carne, y se traspa de padres a hijos. En ase a esos datos se realiza un proceso de fertilización para que la vaca se preñe sin dificultad, explica.

El fenotipo, es, lo que se ve en un animal al momento de concursar: es decir que no tenga defecto, el aplomo de las patas, que camine bien derecho, ni muy despacio ni muy rápido y que no sea chueco, indica otro cuidador

Compiten por categoría, de tal año a tal año y Forman las categorías dependiendo de la cantidad de animales que haya y por sexo.

Por ejemplo, el cuerno es una característica de los machos y de las hembras; las hembras los tienen más hacia fuera y los machos más hacia dentro. En los establecimientos se los cortan para que no se lastimen entre ellos.

La gestación es por varios tipos: inseminación, monta y trasplante de embrión; en el caso del trasplante, usan una vaca cualquiera para que geste y amamante, y luego los separan.

Estas vacas “son usadas y preñadas” una vez al año., explican los peones. Por ejemplo, de cada embrión se pueden sacar 10 terneros por año; sin embargo, por el proceso natural demoran unos dos años para lograr lo mismo que se hace de manera artificial.

Según otro cabañero, el valor de estos terneros ronda US\$ 10.000 mil cada uno.



Stand de la raza Wagyu en el galpón asignado a bovinos.



Crédito foto: Elisa Cedrés

Normando

Es una raza de origen francés, que hace 80 años llegó al país. Es la única raza que es de doble propósito. Hace un tiempo se usa más para la leche, y es por la cantidad que da cada vaca por día que tiene una producción de carne en animales chicos de edad.

Es un animal rústico, muy fértil, cuya leche es muy utilizada en las queserías artesanales. Por ejemplo, es muy específica para pequeños establos; produce buena carne, leche y tiene buen valor de reventa.

Compiten por edad, después del año compiten cada seis meses, para que haya un tamaño acorde en todos los ejemplares.

La preparación es igual que la de una vaca de tambo comercial: 20 días antes se le da fardo seco. Se les aumenta la ración para que estén más fuertes y están en el campo junto con el rodeo.

Los más chicos tienen una preparación distinta. “Uno ve si el animal tiene condiciones de exposición, se los acostumbra a estar atados, que lo sigan a uno y conseguir la mansedumbre para estar en el galpón; luego se los baña, se les corta el pelo en los machos y bien corto a las hembras. Tienen buena alimentación, para que el animal dé buen aspecto físico”, acota otro peón acostumbrado a estos menesteres.

La gestación es variada: no hay algo escrito que diga cómo se puede hacer. A las hembras que tienen potencial y que se hayan destacado en la exposición se les extraen embriones para implantar en otra vaca y con eso se logra mantener una buena línea para futuras exposiciones, cuenta el mismo cabañero que prefiere no dar su nombre.



Stand de la raza Normando en el galpón asignado a los bovinos.

Crédito foto: Elisa Cedrés

Senepol

Por su parte, el cabañero Marcelo Rivas habla con propiedad de este tipo de raza, que no hace tanto tiempo se instaló en el país (en 2014). Cuenta que es una raza africana cruce con una inglesa, cuya carne es destinada para carnicerías; tiene mucha resistencia al calor, lo que se considera es una ventaja, principalmente de los terneros que se adaptan bien a estos “campos rústicos”, aclara.

La preparación para el día en que serán evaluados por los jurados es muy especial: se encierran en galpones, se los baña y se los peina, etc.

Según las características que debe tener el animal para la exposición, por ejemplo se saca los más lindos y los mejores; después se le hace el tratamiento para ir a la exposición.

Este tipo de raza se reproduce por inseminación, trasplante de embriones a una receptora y por cruzamiento con toros.

Esta es una raza solo carnicera, explican los expertos. La diferencia con las otras razas es la resistencia al calor: son una raza pequeña y se ponen en cría a los 14 meses por inseminación. Tienen una carne tipo marmolado o dividida en capas, que eleva su cotización, cuenta Marcelo.



Stand de la raza Senepol en el galpón asignado a los bovinos.



Crédito foto: Elisa Cedrés

Raza lechera

En este caso, *UTU Comunica* obtiene el testimonio de Maximiliano, dueño y cabañero, quien en estas oportunidad llevó a la Rural cuatro vacas, dos vaquillonas y un toro.

Es una raza productora de leche en grandes cantidades; su preparación para la exposición implica un cuidado bastante preciso, ya que desde un mes y medio antes se encierran para prepararse, se les corta el pelo, se amansan, se le cuida las ubres para que no se lastimen y se les da buena alimentación.

La reproducción de esta raza es por un semen que se trae de Estados Unidos; entonces las vacas se inseminan, y en último caso se concreta por monta natural con algún toro del plantel, pero son muy pocas las veces que se hace, explica.

La vaca que sea seleccionada tiene buen porte, buena ubre, buen ligamento medio -que es la parte de los cuartos de atrás, para que no se le caiga-, la ubre anterior que se encuentra en el abdomen tiene que estar también bien ligada para que no se caiga, y es lo que más mira el jurado en este caso, cuenta Marcelo.

“La vaca en sí tiene que tener buenas patas, costillas anchas y abiertas para comer bastante y sacar bastante leche, cabeza femenina y buen andar. Son vacas mansas y dóciles”, asegura.



Stand de la raza Lechera en el galpón asignado de los bovinos.



Crédito foto: Elisa Cedrés

Jersey

Por su parte, Jersey es una raza lechera, que se caracteriza por tener un buen contenido de “sólido” y de tamaño chico.

Tiene que ser lo más armoniosa posible, que la línea del lomo sea recta, las costillas bien separadas, tener buen aplomo en las patas, que no sean torcidas, buenas ubres y desde que nacen se les hace una dieta especial para dar leche, basada en una buena cantidad de ración, explica otro cuidador.

De hecho, estos animales comen 18 kilos de ración por día. Para participar de la Expo Prado, se las acostumbra a comer alfalfa, según el cabañero y propietario de ejemplares de esta raza, Marcelo Cabrera.

El dueño comenta que su reproducción es por inseminación artificial y el semen es traído también desde Estados Unidos. Es una raza que se encuentra en el país desde 1980 y su origen es de las Islas Jersey.



Stand de la raza Jersey en el galpón asignado a los bovinos.



Crédito foto: Elisa Cedrés

Merlín

El cabañero a cargo -que, poco acostumbrado a las luces y el ruido mundano, tampoco quiso dar su nombre- cuenta que esta raza ovina, destinada a la producción de carne y lana por igual, es “la única” uruguaya.

Asegura que para presentación ante los jurados -más conocida como “la jura” en la jerga del Prado- a los animales se les abre todo el pelo, para darles una mejor apariencia.

Según cuenta, las ovejas se esquilan una vez por año, y se peinan solo para el jurado, por una razón puramente estética.

Aquellos animales que hace un año no se esquilan pueden llegar a dar entre 10 kilos y 14 kilos de lana por esquila cada uno.



Stand de la raza Merlín en el galpón asignado a los ovinos.

Crédito foto: Elisa Cedrés

Merino

A su turno, Natalia, dueña de una cabaña ubicada en el departamento de Tacuarembó, habla de las principales características de este tipo de ovino muy particular.

La raza es doble propósito, ya que de ella se obtiene tanta lana como carne: mientras la lana es muy cotizada en el mercado y muy aprovechable, la carne es “muy exquisita, no es magra y tiene un equilibrio marmolado”.

Las características del Merino son sin guampas mientras los ejemplares de Pol Merino tienen astas; en la cabaña están separadas para que no haya cruzamiento.

La reproducción se maneja en plantales separados con “celos sincronizados,”. A veces se hace por inseminación, con semen exportado, y en alguna ocasión es por monta natural. “El problema es que la parición es muy prolongada y cuándo se sincroniza esas pariciones se planifican, se toman todas las medidas para que estén bien cuidadas y no haya ningún inconveniente”, explica Natalia.

Por lo general, la inseminación se hace una vez al año, entre finales de febrero y mediados de marzo.

Su procedencia es de Australia y Nueva Zelanda. Suele ser una raza muy productiva, además de que estos ovinos son dóciles y fáciles de manejar.



Stand de las razas Merino y Pol Merino en el galpón asignado a los ovinos.

Crédito foto: Elisa Cedrés

La jura

Al momento de la “jura” de la raza, se premian distintas cualidades de los animales. Por ejemplo, se toma en cuenta si son puros de pedigree con datos de ambos padres que pertenecen a una base de datos definida; pero también se evalúa si el animal es puro de origen cuando uno de los padres no es de pedigree.

Incluso, el tamaño a veces puede ser castigado por el gran desarrollo logrado por un ejemplar, que entonces ese año no compite, se lo deja para el siguiente y de repente es un gran ejemplar en ese momento, explican los especialistas.

Capital humano rural

Importancia femenina en el agro



BUENAS PRÁCTICAS EMPRESARIALES EN EQUIDAD DE GÉNERO

Experiencias en clave de ganar-ganar en el agro, la pesca y la agroindustria.



Banner promocional del seminario

Crédito foto: gub.uy

Por: Marcelo Díaz

El martes 12 de setiembre, dentro de las actividades promovidas en la Expo Prado 2023, se realizó en la sala de conferencias de la Rural el primer seminario denominado “Buenas prácticas empresariales en equidad de género”, con el foco puesto en el agro, la industria y la pesca.

Como parte del Plan Nacional de Género en las Políticas Agropecuarias (PNG Agro), el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP), junto al Instituto Nacional de Carnes (INAC) y el Instituto Nacional de la Leche (INALE), con el apoyo de ONU Mujeres, trabajó en estas áreas.

La premisa planteada fue cómo encontrar el éxito a nivel empresarial también a través de la reducción de la brecha entre géneros, para poder contribuir de esta manera al cambio para una sociedad más justa.

Según fue planteado en dicho foro, existen estudios que constatan que las mujeres acceden a menos cargos gerenciales; además, existen estereotipos que asignan a mujeres y varones roles y tareas laborales diferentes, informó el sitio web de Presidencia de la República.



Mesa inicial en la sala de conferencias de la ARU

Crédito foto: Marcelo Díaz

Esta brecha se acentúa en algunos rubros como la investigación, la tecnología, la comunicación, el agro, la música y el deporte, entre otros, agregó el portal.

Estos fueron algunos de los tópicos expuestos por Paula Florit, coordinadora de la unidad especial de género del MGAP y Lorena Lamas, especialista de finanzas sostenibles y empoderamiento económico en ONU mujeres.

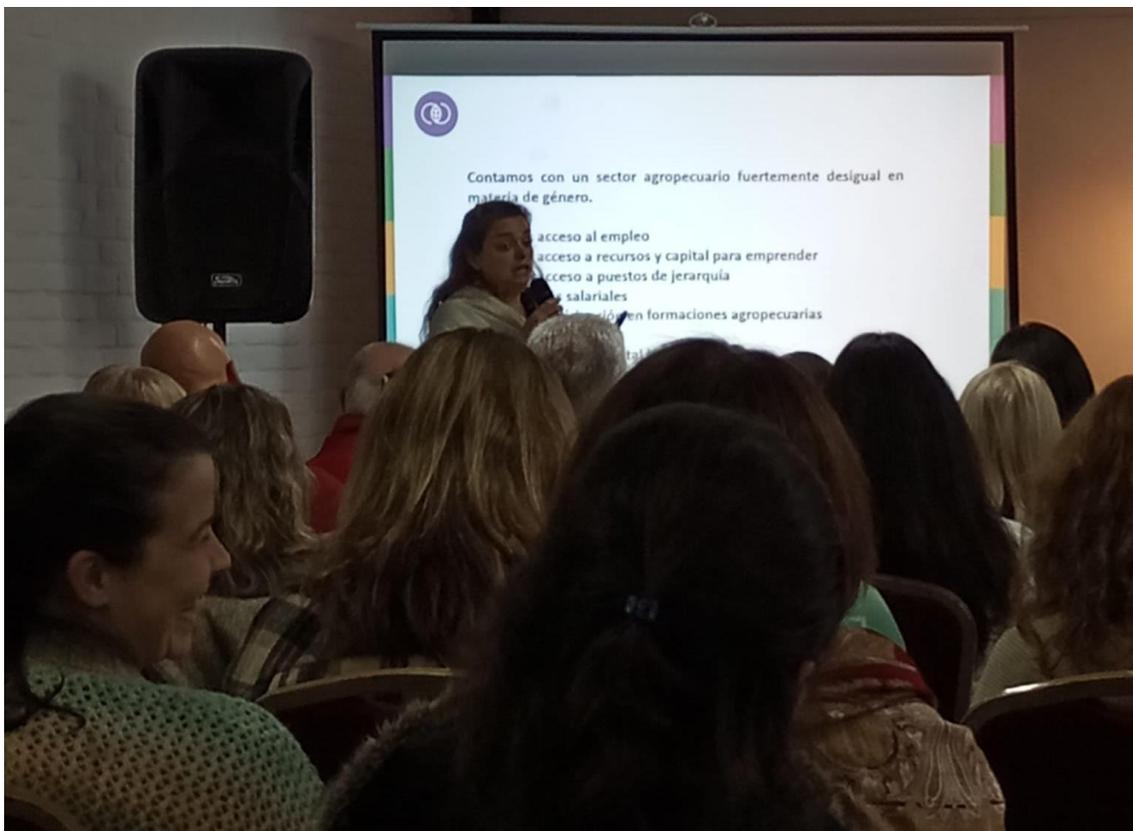
Sobre la hora 10 de ese día, el subsecretario del MGAP, Juan Ignacio Buffa; la directora del MGAP, Fernanda Maldonado; el presidente de INALE, Juan Daniel Vago; y el director de servicios agrícolas del MGAP, Leonardo Olivera, brindaron una charla de carácter introductorio.

Antes de las exposiciones correspondientes, el ministro de Ganadería, Fernando Mattos, fue partícipe de la oratoria y, además de destacar el rol de la mujer en los puestos de poder, comentó parte de la experiencia del proyecto Ganadería y Clima.

“A través de la asistencia técnica que recibieron los productores, hubo una incorporación en un enorme grado de la participación de la mujer en las decisiones”, afirmó el ministro.

Exposiciones

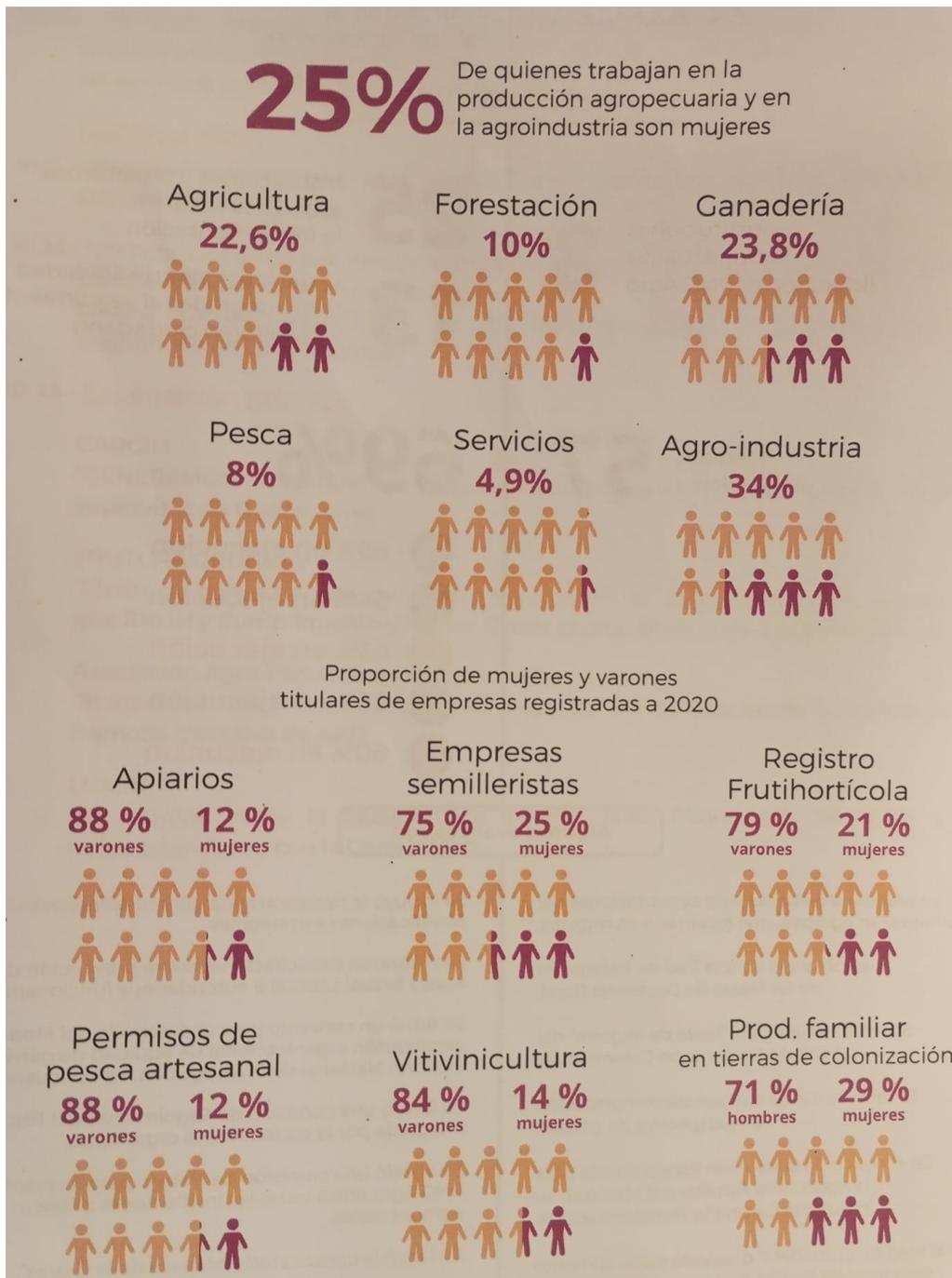
Al inaugurar la parte oratoria, bajo el tópico “Brechas de género en el agro”, Florit presentó cifras relevantes sobre los recursos y capitales para mujeres que se presentan dentro de las empresas. Además, expuso y criticó la considerable diferencia salarial que existe entre hombres y mujeres en el desempeño de puestos similares.



Paula Florit durante su exposición.

Crédito foto: Marcelo Díaz

“Es verdad que hay un crecimiento de la participación de las mujeres en las carreras agropecuarias, sobre todo profesionales. Pero también es cierto que la brecha sigue siendo muy amplia”, agregó Florit.



Números que presentó y proporcionó a la audiencia Fiori.

Crédito foto: Marcelo Díaz

Minutos más tarde, Lamas expuso sobre “Los Principios de Empoderamiento de las Mujeres (WEPs, por su sigla en inglés Women Empowerment Principles) como herramienta para la gestión con perspectiva de género”.

Lamas se apoyó en los indicadores compartidos por su antecesora Florit. “Allí se encuentran los mayores desafíos, y por tanto las principales oportunidades de mejora”, expresó.

En esa misma línea, comentó su método de “colocarse los lentes de género” para encontrar las brechas, visualizarlas y reducirlas de manera tal de poder convertirlas en desarrollo para la economía de la comunidad.

De esta manera, explicó la estrategia del modelo de negocio de ONU mujeres junto con el pacto global donde la diversidad en los equipos, permite solucionar problemas específicos. Algo vital en el impulso de los negocios y la economía nacional.



Exposición de Lorena Lamas.

Crédito foto: gub.uy

Más tarde, con el fin de generar un espacio de reflexión e intercambio, las empresas Frutera Uruguay, Lumin, Cargill y la Asociación Agropecuaria de Dolores expusieron sus respectivas experiencias.

Algunos avances

Varios derechos fueron conquistados como el lanzamiento de un programa de becas para capacitaciones del Instituto Plan Agropecuario focalizado en mujeres y la construcción de una Red de Referentes de las Mesas de Desarrollo Rural.

Por otro lado, se formaron los equipos de comunicación en perspectiva de género y se lanzó la convocatoria “Mujeres en la granja”.

En tanto, se firmó un convenio para el desarrollo del modelo de certificación organizacional de equidad de género en el Instituto de Investigación Agropecuaria y se formó una comisión de Seguimiento del PNG Agro integrada por la sociedad civil organizada.

A la fecha, 57 de 83 medidas dispuestas por el Plan Nacional de Género en las Políticas Agropecuarias, dispuesto para el período 2021-2024, están en ejecución, lo que equivale a un 69%.

Intercambio, experiencias y nacimientos en la Rural

Cabañeros: un oficio con recompensa en Expo Prado

Por: Javier Montes de Oca

La edición 118 de la Expo Prado se realizó una vez más en la ciudad de Montevideo. El Prado recibió a los cabañeros que concurrieron desde todos los puntos del país para presentar el trabajo de todo un año para buscar el primer lugar en la muestra.



Vacas de raza Normando Crédito foto: Notiagro

La vicepresidenta de la Sociedad de Criadores de Ganado Normando de Uruguay, Isabel Chiarino, que participó de la nueva edición, contó que se presentó con seis vacas. “El rol de cabañero comienza desde que me propongo venir a la expo, que es algo que me gusta”, comentó.

Según explicó, el proceso comienza desde el nacimiento de los terneros hasta los seis meses, cuando se realiza el “fichaje”. “Después de los seis meses elegís y analizás la vaca y luego le buscás un toro para acoplarla”, explicó.

Una vez que el animal fue seleccionado se le da un trato especial, cambia la alimentación y se empieza a amansar.

Chiarino concursó con la raza Normando, que se caracteriza por ser de doble propósito: carne y leche. “Cuando miramos una vaca miramos la morfología del ternero”, acotó la cabañera.

Cabañeros de vocación

Ser cabañero no es cuestión de levantarse y entrenar un animal para llevarlo a mostrar, según pudo inferirse de las charlas con Chiarino y otros criadores. También implica vincularse con los animales, sentir pasión por el campo y sin cumplir un horario preestablecido.

Además, implica estar las 24 horas a disposición del animal que se presenta para competir en la mayor exposición rural del país, siempre que sea necesario.

Chiarino, que no faltó al Prado ni una sola vez en los últimos veinte años, contó que ser cabañero es vocacional. “Es un amor especial; yo nací y me crié con estos bichos. Amo los animales: es algo que heredé de mi padre y estoy convencida que esta raza es totalmente rentable”, reflexionó.

Por su parte, Isaías Quiroga, oriundo de Durazno, concursó con la raza Normando –al igual que Chiarino-, en su primer año en la expo junto a su padre, con quien comparte el rol de cabañero.

Para estos cabañeros, lo más relevante es representar a su familia a través de este emprendimiento ganadero y al mismo tiempo dejar bien representado al departamento.

Nacimiento inesperado

Mientras tanto, Martin Fosaldí contó cuando llegó este año al Prado, sobre las seis de la mañana, notó un comportamiento raro en una de sus vacas preñadas. Cerca del mediodía, empezó con el trabajo de parto hasta la hora 14 del lunes 11 cuando finalmente produjo el nacimiento. La ternera, de raza Jersey, fue concebida por inseminación; la madre es una vaca que tuvo ya cuatro partos y de es pedrigree inscripto.



Rosa del Prado Crédito foto: Javier Montes de Oca



Vaca de la raza Jersey Crédito foto: Issuu

La fecha prevista para el parto era el 3 de setiembre, “pero se ve que la intención de la ternera era nacer en la capital”, comentó Fosaldí entre risas. El nombre de la ternera no

podía no hacer referencia a la expo: es por eso que luego de una encuesta se la llamó con el nombre “Rosa del Prado”.

Este cabañero, que se presentó por quinta vez en el Prado con animales de la raza Jersey, narró que como parte de la preparación se inscribió para participar de la muestra con tres meses de anticipación. “Ahí voy viendo cuál de los animales con los que trabajó pueden concursar”, acotó.

Para él, participar en la Expo Prado tiene un plus especial, no sólo por el nacimiento - que lo sorprendió- sino también porque “es un hobby recreativo y lo que hago acá es mostrar el trabajo de todo un año, además de aprender porque hay mucha gente con experiencia que comparte lo que sabe”.

Para Fosaldi, el intercambio con otros colegas y el aprendizaje acumulado en el camino, “ es lo lindo que uno se lleva del Prado”.

Gastronomía gourmet

UNA DEGUSTACIÓN PECULIAR

Carne de jabalí solo para paladares finos

Por: Diego González

Cazado desde tiempos ancestrales, el jabalí ha comenzado a ganarse de a poco su lugar en la gastronomía uruguaya, donde solo las personas más arriesgadas se han animado a probarlo.

Con su tez roja oscura y su sabor fuerte, este animal se ha convertido en el ingrediente principal de centenares de platos hogareños y de la alta gastronomía.

Hace más de 40 años era impensable pedir carne de jabalí u otro animal exótico -como conejo, carpincho o mulita- en restaurantes o carnicerías: solamente se podía encontrar en festivales rurales.

Hoy cada vez son más los lugares que acostumbran preparar menús con esta carne como ingrediente principal.



Jabalí en la Expo

Fue así que los alumnos de gastronomía de la Escuela Técnica Malvín Norte se presentaron en el stand UTU montado en la Expo Prado 2023, donde deleitaron a los visitantes con una degustación que tuvo como base a la carne de jabalí.

Acompañado de una peculiar salsa de peras, dichos platos colmaron las expectativas de todos aquellos que gustaron de probar al menos un bocado.

La estudiante de gastronomía de la Escuela Técnica Malvín Norte, Camila Ferulano, encargada de cocinar los bocados, detalló a *UTU Comunica* en que consistió

la degustación. “Hicimos brochetas de jabalí con una salsa de peras, después la flambeamos con grapa y la acompañamos con *foccacia* y una masa muerta de harina integral”. Además, resaltó que es un producto rápido de preparar. “Lleva una o dos horas” dijo.

Ferulano se destacó además por haber obtenido, este mismo año, el premio Cocinarte, con un menú ganador constituido por *capeletis* con masa de espinaca, rellena de tres quesos con nueces y de postre una torta *red velvet* con *frosting*.

Otros platos

No solo la carne de jabalí estuvo presente en el stand de UTU, sino que las rutinarias degustaciones de los productos de la institución -quesos y vinos- no pasaron desapercibidos; incluso se llevaron la mayor atención del público.

De todas formas, no se puede dejar de resaltar la degustación ocurrida el viernes 8 de setiembre, día inaugural de la Expo Prado 2023, en la que el presidente, Luis Lacalle Pou, y el director de UTU, Juan Pereyra, participaron de la degustación de tartas de chocolate veganas con dátiles, también preparadas por los estudiantes de la Escuela Técnica Malvín Norte.

Además de la oferta educativa propuesta por UTU y las entrevistas de televisión realizadas por estudiantes de la Escuela Superior de Comunicación Social y Diseño Gráfico, el stand institucional se destacó por la propuesta de gastronomía culinaria llevada a cabo por alumnos de diferentes cursos de gastronomía de UTU procedentes de Canelones y Montevideo.



Camila Ferulano Foto: Sofia O'Neill



Profesor y estudiantes de UTU

Foto: Diego González

Guasqueros, un oficio con reconocimiento nacional

“País de Guasqueros” es la muestra que desde 2020 reúne en la Expo Prado a representantes del oficio, a nivel nacional e internacional

Por: Magda Márquez

El sector reservado a losguasqueros en la Expo Prado queda un poco escondido: si bien el cartel que lo promueve es grande, hay que salir de la vuelta conocida y acercarse al sector de caballerizas para encontrarlos. Allí, de manera muy relajada, se reúnen los artesanos del cuero crudo, - más conocidos comoguasqueros-, siempre dispuestos a charlar sobre este arte que tanto los apasiona.

En esta oportunidad fueron 25 expositores, que no estaban obligados a participar del concurso: novatos, profesionales y hasta una mujer, Andrea Camargo, de Rivera.

El material con el que se trabaja es cuero de vaca crudo, que puede comprarse en frigoríficos o de manera particular. La preparación comienza con el lonjeado a cuchillo del cuero, para extraer el pelo; luego se lo estaquea para evitar que se arrolle en el proceso de secado -a la sombra- que dura varios días, dependiendo del clima.

Lo siguiente es el sobado, que básicamente consiste en golpear la lonja -o lámina de cuero- con una maceta pesada y de madera, hasta lograr que el cuero quede maniobrable.

Con el material listo, se puede empezar a definir su destino que, en este oficio, tradicionalmente se relaciona al caballo: riendas, bozales, rebenques, cinchas, etc.

Las piezas se unen con tiento, material que se obtiene del cuero de caballo o de chivo, en un proceso distinto. Se pela utilizando cal o si se quiere hacer de manera más natural, ceniza.

El tiento es diferente: necesita estar rígido y se utiliza en hebras finas.

Todo el proceso de preparación puede extenderse entre 20 días y un mes; después es solo cuestión de habilidad, ingenio y mucha paciencia.

Protagonistas

A Pablo Reyes, de Florida, el oficio se lo enseñó su padre y un poco su abuelo; después fue cuestión de mirar trabajos acá y allá.



Guasqueros recibiendo visitantes en la muestra
Crédito foto: Magda Márquez

Entre *guasqueros* hay solidaridad. “Siempre se comparte alguna técnica, algún secreto; en eso no hay competencia porque todos tienen una manera de trabajar diferente. Se trata de compartir un rato”, señala.

Esta modalidad es reciente. Antiguamente los *guasqueros* eran más celosos de sus conocimientos, pero hoy dan prioridad a mantener vivo el oficio.

Depende la complejidad de la pieza el tiempo que se demore en terminar. Por ejemplo, “un juego de rienda y cabezada como para trabajar, en un día los hacés”, siempre y cuando se tengan los insumos preparados de antemano. Pero en otros, con mucha costura, mucho trenzado, se trabaja por meses.

Reyes, de 32 años, decidió hace algunos meses dedicarse exclusivamente a este emprendimiento, forzado por el requerimiento de piezas que necesitaban dedicación total.

Acompañó este impulso con su presentación por primera vez en este espacio que brinda la Expo Prado, una forma de mostrar su arte y ganar reconocimiento.

Por su parte, Antonio Joaquín Larrosa, de Lavalleja, conoce el oficio desde que abrió los ojos. Dice que aprendió con su padre, que tenía un taller de *guasquería* pegado a la casa familiar.

Aunque en la adolescencia intentó tomar otro rumbo, al terminar sus estudios formales no conseguía trabajo y entonces retomó el viejo oficio, pero trató de incorporarlo a la vida cotidiana.

Se refiere a la *guasquería* cómo una filosofía de vida, que contiene herramientas para la vida misma, enseña sobre trabajo duro, constancia y requiere mucho tiempo de aprendizaje y perfeccionamiento para lograr piezas de relevancia.

Docente y activista

Larrosa, de 43 años, está bien vinculado al ámbito criollo, visita variedad de exposiciones e integra diversos concursos, pero también se dedica a la docencia desde hace trece años.

Integra comisiones del patrimonio de Lavalleja, lo que le permitió redactar un proyecto que permitió declarar a la *guasquería* patrimonio del departamento de Lavalleja y esto a su vez dio pie a que el Ministerio de Educación y Cultura lo expandiera a nivel nacional.

La *guasquería* es hoy patrimonio cultural inmaterial de Uruguay.

Larrosa habla con pasión, dice que este arte tiene muchas aristas, que el tradicionalismo está todo enraizado, gusta de leer, escribir poesía -que exhibe orgulloso en su muestra- y hasta componer música.

Algunos de sus alumnos ya trabajan. Para él, el oficio es una herramienta y un medio de vida, aunque nunca se deja de aprender.



Juego de recado y bozal, utilizando la técnica de la *guasquería*

Crédito foto: Magda Márquez

El mayor valor del guasquero, afirma Larrosa, es su poder de reinventarse y adaptarse a la evolución cultural y comercial. Mantiene vigente la vieja esencia de trabajar el cuero crudo, pero cubriendo las necesidades de la ciudad también.

Y es así que hoy se puede encontrar materas, llaveros, posa-mates, cinturones, y lo que se le ocurra.

La forma que encontraron los guasqueros, estos personajes rurales como los define Larrosa, de mantener este oficio, arraigado en la cultura uruguaya.

Receta Expo Prado

La vuelta al plato como protagonista

Por: Marcelo Díaz



Área verde del paseo gastronómico en la Expo Prado

Crédito foto: Marcelo Díaz

Los menús vegetarianos no alcanzan para el público de la Expo Prado realizada, como cada año, en el mes de setiembre. Hace no más de cinco años, esta sentencia parecía no tener sentido.

Uno de las principales atracciones del paseo tradicional en cada edición es, sin dudas, su apuesta gastronómica.

Cada empresa especializada en este negocio sabe bien que, durante estos días de setiembre, tiene un público seguro y, por lo tanto, se convierte en una zafra en la que se redoblan esfuerzos.

Usualmente, a la comida típica en la expo se la asocia de inmediato con carnes, tanto bovinas como ovinas, pero es cierto que el mercado es tan grande como tantas opciones tenga un empresario para ofrecer.

Durante esta edición, el periodista escucha un llamativo diálogo entre un cliente y el personal de cocina de uno de los *foodtrucks* apostados en la generosa y amplia plaza de comidas.

La clienta pregunta a los cocineros si en su stock aún quedan hamburguesas vegetarianas; la respuesta es que en este local no hay en ese momento puntual.

Sin embargo, agregan que esperan por la llegada del proveedor, aunque ofrecen indagar en su otro local, ubicado estratégicamente del otro lado del ruedo.

La comida es cultural. Y como tal evoluciona: es algo que está por encima de las reglas del mercado; es parte de la identidad de la comunidad.

Paseo gastronómico



Parte techada del paseo después del mediodía entre semana

Crédito foto: Marcelo Díaz

El paseo gastronómico es un área verde a cargo de una fusión entre los distribuidores de la cerveza argentina Patagonia y dos establecimientos de comida rápida: *A la Pan* y *Clamburger*.

La bebida también es parte del condimento de la Expo Prado. Muchos empresarios apuestan únicamente a este rubro.

Los precios acompañan aún más que lo dispuesto por la oferta culinaria. Algunos presentan precios inferiores.

Patagonia, por su parte, además de tener una gran presencia en este lugar, mantiene otros puestos en la Rural para la compra de cerveza. Por 250 pesos uruguayos, se puede degustar una pinta, entre tres sabores disponibles, que ronda los 400 mililitros, por ejemplo.

Los precios estipulados para la compra de comestibles en ese lugar se mantienen en un nivel bastante popular. Puede decirse, no obstante, que están a una altura un tanto superior a lo que pregonan los carritos callejeros.

Sin embargo, hay una diferencia en el precio para adquirir un combo de cada lugar. En *A la Pan*, la oferta es simple con cuatro o cinco variedades, en la que destaca el chivito completo con fritas y una porción de entraña. Aproximadamente por un poco más de 400 pesos, se adquiere un menú con bebida.

Distintos estilos

Por otro lado, *Clamburger* abunda más en una comida rápida estilo *gourmet*, con menús especiales para la ocasión en su titulado. Un menú con bebida cuesta por encima de los 600 pesos.



Carritos en medio de una competencia directa frente al ruedo

Diversos profesionales y público general que participan de la actividad cada año, confirman esta realidad. Lo atribuyen a la popularización de los distintos mercados en la ciudad, que incidió en un ligero descenso de los precios.

Es decir, estos *foodtrucks* y/o restaurantes que extienden su trabajo en pequeños conjuntos logran obtener de esta manera precios más justos todo el año.

Distintos chefs destacan que la hora pico de mayor asistencia de público es sin dudas la noche, sobre todo entre semana. Por otro lado, sobre las 14 horas, indican que allí es cuando “se encienden los motores” y sirven cinco, hasta seis platos en simultáneo.

Los fines de semana es una historia aparte: allí todo se potencia y se necesitan más manos a disposición.

Los restaurantes también son un clásico de la Rural y estos mantienen un flujo de público constante. ¿Cuánto cuesta comer en un restaurante con vista al ruedo en la Expo Prado durante la exposición propiamente dicha? [Enterate acá.](#)

La apuesta de UTU



Muestra de estudiantes al público

Crédito foto: Instagram de la Escuela Técnica de Malvín Norte

En ese contexto, la Escuela Técnica de Malvín Norte, flamante ganadora del primer puesto de oro en el certamen Cocinarte 2023, se erige en una de las principales atracciones del stand dispuesto por UTU en la tradicional muestra.

El lunes 11, el stand del Consejo de Educación Técnico Profesional fue inaugurado con la participación del presidente de ANEP, Robert Silva, el director general de UTU, Juan Pereyra, la subdirectora Laura Otamendi, el director del Programa de Educación para el Agro, Juan Fitipaldo, estudiantes, directores, funcionarios, docentes y público general.

Al día siguiente, los estudiantes agasajaron a los presentes con brochetas de carne de jabalí con salsa de pera junto a una *focaccia* y, como acompañante, una “masa muerta” de harina integral que servía como base a canapés en una entrada.

De esta manera, el stand de UTU desplegó un amplio y abarcativo cronograma de actividades de manera formal, que incluyó diferentes propuestas educativas, que se extendieron de forma ininterrumpida hasta el domingo 17 de setiembre.

Mini Falabella, una raza muy especial

El caballo de los niños



Chacra Doña Ilse. Su eslogan en Expo Prado 2023

Crédito foto: Georgina Cabral

Por: Georgina Cabral

El mini caballo Falabella es una raza de mini caballos proveniente de Argentina, creada por Julio Falabella en la década de 1940. Por lo tanto, hace más de cincuenta años que existe dicha raza, que se formó por el cruzamiento de ejemplares de la raza Jet Lamponing con los caballos criollos, lo que implica que sean animales de raza cruce porque se utilizan los mejores animales para purificarlos.

En Uruguay, se encuentran únicamente en Cabaña “Doña Ilse”, ubicada en Minas y dirigida por Juan Camacho. En la edición 2023 -finalizada el domingo 17 de setiembre-, la cabaña completó un ciclo de cinco presencias consecutivas en la Rural del Prado, tras la invitación cursada por la Asociación Rural del Uruguay (ARU).

En alusión a las cualidades morfológicas de la raza, Camacho comentó que son caballos totalmente “sardónicos”, que no se doman y tienen una expectativa de vida idéntica al de un “caballo normal” (entre 25 a 30 años).

Otra característica distintiva de su estándar racial es la altura, que en promedio es de 75 centímetros, además de que se adaptan con facilidad y son dóciles para vivir en compañía de los seres humanos.

Hoy en el mercado el consumo es personalizado, ya que el precio para adquirir un mini Falabella es de US\$ 2 mil en adelante.

Los niños como centro

Según Camacho, son animales dóciles, sin problemas de reproducción. Para poder presentarlos en una exposición, su preparación, que incluye la esquila de su denso pelaje, comienza un mes antes. De esa forma, es posible mejorar la estética de los mini Falabella.

“Doña Ilse” destina bastante tiempo del entrenamiento de cada caballo para que se acostumbren a tratar con los niños, en concreto para que sepan tirar de un sulky.

En cuanto a la Chacra:

Su director, conto de qué manera se interesó en esta raza de mini caballos y cómo surgió Doña Ilse.

“Conocí a los mini caballos hace varios años y me intereso traerlos a Uruguay, fui invitado a una exposición en donde había una gran variedad de razas de caballos y diferentes animales, pero me llamo la atención la raza de mini caballos entonces investigue y me pareció la mejor opción para traer. Y así se fue creando Doña Ilse, de a poco, pero con la confianza que somos los únicos que tenemos esta raza en nuestro país”, agrego el director.

Salud en la Expo Prado

Una canción que salva vidas

Por Octavio Palumbo

Capacitación de reanimación cardiopulmonar como parte de las actividades por la Expo Rural del Prado.



Capacitación de reanimación cardiopulmonar realizada en el stand de Unasev

Foto: Santiago Herrera

Ya entrada la tarde en la Rural del Prado se escuchó la popular canción “Macarena”, interpretada por el dúo español *Los del Río*. Ésta provenía del stand de la Unidad Nacional de Seguridad Vial (Unasev) y logró captar la atención de gran parte del público que se encontraba en el predio en ese momento.

En el lugar se encontraban dos enfermeros de la Administración de los Servicios de Salud del Estado (Asse) que estaban dando clases de reanimación cardiopulmonar a todos los que quisieran participar.

Con cinco maniqués ubicados fuera del stand de la Unasev estos enfermeros buscaban concientizar sobre la importancia de saber cuáles eran las técnicas de Rcp para salvar vidas. “Puede pasar en cualquier momento en nuestras casas” era una de las frases más repetidas por estos enfermeros de Asse y que más impacto generaba entre los curiosos que se acercaban a presenciar el momento y que poco a poco se animaban a participar.

Una vez que los voluntarios se colocaban frente a los maniqués ubicados afuera del stand de la Unasev y mientras uno les indicaba el lugar donde se tenían que colocar, otro explicaba que ciertas canciones son ideales para aprender a realizar esta técnica de manera efectiva debido a que su ritmo coincide con el que hay que seguir al momento de reanimar a una persona que no responde.

Luego comenzaba a sonar la popular canción a máximo volumen y los encargados daban las indicaciones: en primer lugar había que colocarse frente a la persona y comprobar si respiraba o está inconsciente, con los brazos a la altura del hombro y bien estirados, colocar las manos en el medio del pecho una sobre la otra y presionar con ritmo constante.

“Es cuestión de minutos”. Esa fue otra de las frases que se podían escuchar.

Según informaron los expertos, el tiempo para salvar a una persona que se encuentra sin signos vitales con masajes cardiopulmonares es de diez minutos; por eso la importancia de estar capacitado.

Expo Prado 2023

La fiesta que genera un acercamiento entre la ciudad y el campo

Florencia de Souza



1. EXPO 2023- www.expoprado.com

Como todos los años, en el predio de la Rural del Prado, tuvo lugar la 118ª Exposición Internacional de Ganadería Muestra Agro Industrial y Comercial, entre el viernes 8 y el domingo 17 de septiembre.

El evento contó con más de 600 propuestas pertenecientes tanto al sector público como privado

La Expo por dentro



En el Stand perteneciente a la IMM se mostraron, entre otros, los productos artesanales pertenecientes a AIDA SUR.

La entrevistada dijo a UTU Comunica que se trata de elaboraciones de mujeres rurales.

2. STAND IMM- [FlorenciadeSouza](#)



3. MERMELADAS AIDA-Florencia de Souza

Se destacan: los licores de dulce de leche solo, o con cacao o con café, de cacao, de huevo y de coco.

En cuanto a las mermeladas, estas pueden ser de: tomate, durazno, arándanos, frutilla guayabo e higos. Las reducidas en azúcar (no significa light) están hechas de pasta de frutilla. Aida declaró que ninguna es apta para celíacos.



4. PRODUCTOS AIDA-Florencia de Souza

También se pueden adquirir, procedentes de esta empresa artesanal: boniatos en almíbar, embutidos, pickles de morrón, cebolla, pepino y coliflor, así como todo tipo de frutas y verduras

Su dirección es: Camino Melilla 10740

CONTACTO: 099296137-
094278383- solariaida@hotmail.com



I 5. STAND CANELONES-Florencia de Souza

En el stand perteneciente al departamento Canelones se expusieron los tejidos hilados en lana natural de TAKI ONGOY, el cual recibió el Premio Mención Especial Expo Prado 2023.

Se trata del tercer año de exposición de esta empresa artesanal .



SACOS DE LANA <https://www.facebook.com/miriant5t1/?local>

Miriam dijo a UTU Comunica que se trata de prendas confeccionadas con lana de oveja Merino, hiladas a mano y tejidas a mano en telar manual, no industrial, teñidas con tintes naturales.

Se destacan: ponchos para bebé, niño y adulto; saquitos; caminos de mesa; bufandas; pashminas con bolsillo; chalets triangulares; zapatitos; guantes; capuchas y cuellos con capuchas.



PREMIO MENCIÓN ESPECIAL-
<https://www.facebook.com/miriant5t1/?local>

TAKI ONGOY se encuentra en La Floresta CONTACTO: 093 660 414-
telaresmiriam@gmail.com

Expo Prado 2023

INIA: la Ciencia de la mano de la producción Agropecuaria

Florencia de Souza



1. INIA EXPO 2023- www.expoprado.com

Dentro de los numerosos stands que se encuentran en la Expo Prado de este año, cabe destacar uno que transmite conocimientos relativos a cómo se relaciona la investigación científica con el Agro.

A través de charlas de vocabulario muy sencillo, ideales para niños, se informa acerca del trabajo del INIA (Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria) en distintos niveles tales como: la obtención de lanas ultrafinas de calidad en Uruguay, el mejoramiento genético de los tipos de boniatos y mandarinas producidos en nuestro país, la creación de ceras capaces de evitar la formación de manchas en los cítricos con fines de exportación.

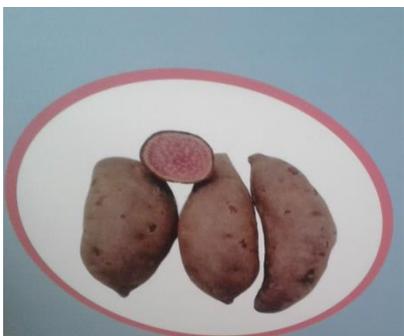


Con respecto a las lanas, se dijo a UTU Comunica que su diámetro es una de las características más importantes para establecer su valor en el mercado.

A través del mejoramiento genético, asegurando siempre la salud nutrición y

MEJORAMIENTO DE LANAS- Florencia de Souza

bienestar animal, el INIA ha logrado posicionar a Uruguay como un gran exportador de lanas finas útiles para confeccionar prendas de calidad



MEJORAMIENTO DE BONIATOS-

Florencia de Souza

En lo referente a los boniatos, se indicó que en nuestro país existen dos tipos: criollo (piel violeta y pulpa amarilla), que contiene el antioxidante antocianina y zanahoria (piel cobriza y pulpa naranja), que contiene provitamina A. Actualmente el INIA evalúa crear boniatos de pulpa violeta que aporten aún más nutrientes que el zanahoria.



MEJORAMIENTO DE CÍTRICOS- Florencia de Souza

evaluando el cambio de color y brillo de la fruta a lo largo del tiempo.

De acuerdo a lo dicho a UTU Comunica, los cítricos uruguayos al ser vendidos demoran entre 30-60 días en llegar a destino. En ese lapso es necesario mantenerlos en frío, lo cual les genera manchas oscuras. Por esta razón el INIA investiga la aplicación de distintos tipos de ceras con el fin de que no aparezcan,

Stands de Italia e Israel en el Prado

Innovación tecnológica y cuidado ambiental



Imagen área del ruedo de la Expo Prado 2023.

Créditos Foto: ARU

Por: Manuela Álvarez

Como es habitual en setiembre de cada año se desarrolló la 118ª edición de la exposición internacional de ganadería y muestra agroindustrial y comercial más grande del país: Expo Prado 2023.

El evento reúne lo más importante del sector agroindustrial y ganadero con la participación de las más grandes empresas del rubro, lugar donde se expone la mejor genética animal a través de las principales razas bovinas, ovinas, equinas, caprinas, porcinas y lo más destacado de la avicultura y cunicultura.

Otro de los atractivos que cualquier visitante puede hallar en su recorrida son los característicos y variados stands de diferentes países que se encuentran alrededor del predio, que ofrecen y permiten visualizar los productos, servicios y novedades de marcas y/o empresas de diferentes comerciantes.

Como, por ejemplo, se podía observar durante el recorrido, el carrito de helados en el stand de Italia, como también las infaltables pastas características de ese país. Y así cada stand marcó su presencia en la Expo Prado con un pedacito de la identidad nacional y su cultura.

Fachada y bandera

Al pasear por las diferentes propuestas expuestas durante la semana podían apreciarse algunas propuestas muy interesantes relacionadas al cuidado ambiental y ecológico.

De hecho, el premio a la sostenibilidad medioambiental fue adjudicado al stand de Italia, que expuso una propuesta creada por el arquitecto italiano Matteo Fontini, enfocada en la fachada principal y basada en la reutilización de cuatro mil botellas de plástico.

A su vez, y como novedad, en el interior del stand, fue presentada una bandera italiana creada con madera compensada. A través de unos tubos de plástico colocados en su interior, se podían depositar tapitas rojas, blancas y verdes, cada una por el tubo correspondiente, que las conducía hasta la banda correspondiente a cada uno de los colores de la bandera.



Bandera italiana creada a base de tapitas.

Crédito foto: Manuela Álvarez

La recorrida por los diversos lugares y propuestas llevó a **UTU Comunica** al stand de Israel, en el que se podía observar muchas innovaciones tecnológicas agrícolas útiles para las tareas agrícolas y ganaderas, así como el control sobre éstas.

Innovación tecnológica

Un ejemplo es el de *BeeFree*, una empresa líder en tecnología ganadera de precisión que funciona a base de *drones*. De hecho, uno de sus productos estelares es un *drone* que sobrevuela el ganado y ofrece información detallada sobre los animales y su entorno.

También por primera vez, formó parte del stand israelí la empresa Watergen, que presentó como producto principal un generador de agua potable.

En este caso, el agua potable se produce a base de aire, que es introducido en el dispositivo, en el que los filtros eliminan el polvo y la suciedad. Entonces, el aire limpio

fluye a través de la tecnología patentada de intercambio de calor hasta generar la condensación que da lugar al agua.

Esta propuesta comercial, absolutamente novedosa, ya aterrizó en el mercado uruguayo, al concretarse la venta de la primera unidad a un hospital de Montevideo.



Dos bicicletas pueden generar energía cinética.

Crédito foto: Manuela Álvarez

Pero dichas propuestas no fueron las únicas tecnológicas que podían encontrarse en ese espacio: también fue expuesto un plan de generación de energía eléctrica a partir de dos bicicletas conectadas a un alternador.

Al comenzar el pedaleo, el alternador entraba en contacto con una polea para transformar la energía cinética producida por el movimiento de los pedales en energía eléctrica. A su vez, un monitor de televisión, conectado en forma directa al generador, funcionaba gracias a la energía generada.

Al costado, una torre luminosa mostraba la cantidad de energía disponible a partir de un degradé de colores (verde, amarillo y rojo). Una vez que la reserva de energía se termina, se apaga la televisión.

Cómo garantizar agua potable de calidad

El proceso de potabilización al descubierto



Stand de OSE en la Expo Prado.

Crédito foto: OSE

Por: Verónica Alonso

En un mundo donde el acceso al agua potable es fundamental para la vida, es esencial conocer cómo se garantiza la calidad del agua que fluye por los hogares de los uruguayos. Durante la Expo Prado, *UTU Comunica* se trasladó hacia el stand de OSE, donde un experto del laboratorio de potabilización ayudó a desentrañar los secretos detrás del proceso que asegura que el agua para beber sea segura y saludable.

Medición Rigurosa

Según explicó el experto, en el laboratorio se realizan pruebas utilizando reactivos para simular la reacción de estos productos químicos con el agua. Estas pruebas permiten calcular las cantidades necesarias de sulfato de aluminio, soda cáustica y otros productos.

Todo comienza en el laboratorio, donde se evalúan cuidadosamente las condiciones del agua que proviene de fuentes como ríos, arroyos o perforaciones.

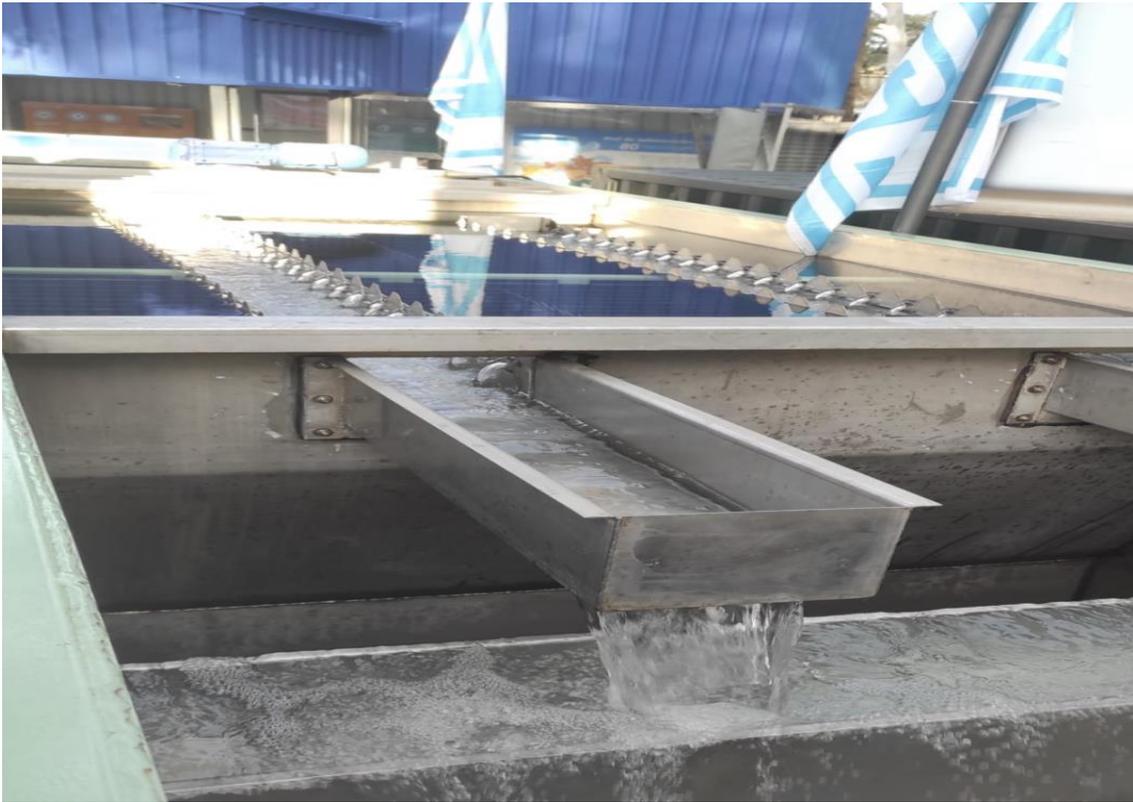
La medición del pH, alcalinidad, turbidez y color es esencial para determinar qué productos químicos y en qué cantidad deben aplicarse. Este proceso de medición se repite cada dos horas y lleva aproximadamente 40 minutos.

Productos clave

Dos de los productos fundamentales en el tratamiento del agua son el sulfato de aluminio y la soda cáustica. Estos productos ayudan a ajustar el pH y la alcalinidad del agua bruta. El sulfato de aluminio, un coagulante, requiere una alcalinidad adecuada para funcionar correctamente.



Laboratorio de OSE en la Expo Prado.



Planta potabilizadora

Una vez ajustados los parámetros del agua en el laboratorio, esta entra en la planta de potabilización. Aquí, un floculador mecánico ayuda a formar partículas que separan los elementos contaminantes del agua, como el barro y la materia orgánica.

El proceso de potabilización incluye etapas adicionales, como la filtración y la desinfección con hipoclorito. La calidad del agua se monitorea de cerca para asegurar que cumpla con los estándares de seguridad.

Compromiso educativo

Este laboratorio de potabilización tiene un fuerte compromiso con la educación pública. Durante ferias y eventos, el público puede aprender sobre el proceso que garantiza que el 90% del agua en Uruguay sea segura para el consumo. Gente de todas las edades muestra interés en entender cómo se logra este importante logro.

Todo el proceso de potabilización es un eslabón crucial en la cadena que garantiza el acceso a agua potable de calidad para todos.

Con un equipo comprometido y medidas precisas, se asegura que el agua que llega a los hogares uruguayos sea segura y saludable, al tratarse de un recurso esencial para la vida y la salud de la comunidad.

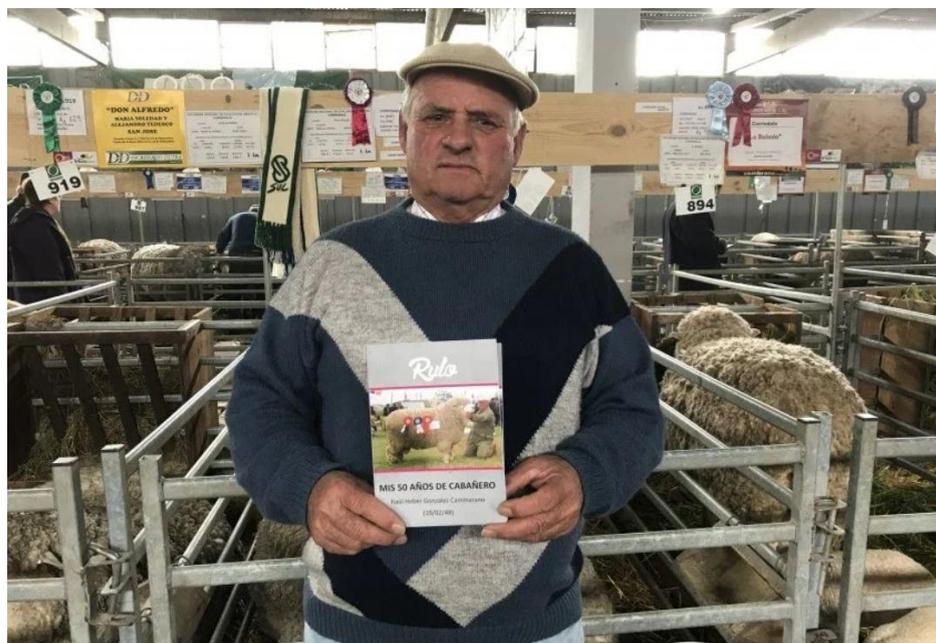
Libros y vivencias de un experto de la Rural

Los secretos de “Rulo”, un cuidador de ovejas con más de 58 años en exposiciones ganaderas, que comparte sus secretos sin vueltas

Por: Lucía Rivero y Alejandra Bleda

Raúl González, conocido en el ambiente rural como “Rulo” prepara animales en Expo Prado desde hace 58 años. Es veterano y experimentado y cuenta con orgullo los pormenores del cuidado de los ovinos, que plasmó en cuatro libros; pero su mayor valor es la observación y la dedicación hacia los animales.

En una entrevista con el equipo de redacción de *Utu Comunica*, “Rulo” no tiene pelos en la lengua al contar los secretos para una buena presentación de los animales y recalca cuán importante es cada detalle.



Raúl exhibe su libro “Mis 50 años de cabañero”.

Crédito foto: El Observador

¿Cuál es el proceso de preparación de las ovejas? ¿En este caso, qué están haciendo?

Vendría a ser cómo un certamen de belleza. Nosotros hacemos una especie de peinado pero con las manos, porque si lo hacemos con un peine, lo dejamos sin lana. Hacemos que el vello se pueda ver bien desde “acá” hasta “acá”.

¿Es como una forma de desenredar?

Aparte de que desenreda da mejor vista, el animal queda más vistoso; queda bien preparado. Y le da un poco más de volumen. Al estar la lana bien “paradita”, el animal adquiere más volumen. Esto se hace de esta manera; después, cuando se termina todo este trabajo, le pasamos una tijera bien livianita para sacar todo lo que lo “afea”.

¿Cuánto tiempo lleva esta preparación?

Si lo hacés por primera vez, seguramente te va a llevar más de mediodía, porque además del tema del amansado del animal hay que estar tranquilo. No se los puede maltratar, ni gritar, porque es peor. Lo que nosotros tratamos es que estén lo más cómodos posible y que no se molesten para que el trabajo sea más fácil.



Rulo prepara el peinado ovino y enseña el proceso. Foto: Lucía Rivero

Animales a la Rural

En este ambiente es un poco complicado, ¿no?

Y sí, porque ellos están en una estancia donde entra una persona por día. Acá es un estrés total: muchos animales se enferman. Además el ovino es un animal que se estresa muy rápidamente. Incluso uno de los que vino para que yo lo arreglara está enfermo con

problemas de cálculos. Se le hizo una intervención quirúrgica media rústica con una tijera porque no había otra cosa: hay que darle antibióticos y buscapina para que el animal se vea libre de ese sufrimiento y ese dolor.

¿De qué cabaña son? ¿De dónde es usted?

Yo soy de Durazno. Vine muchas veces con cabañas. Después, como dejé de trabajar con cabañas puse una hotelería y cuidaba para distintas razas acá, en el interior, e incluso salí del país dos veces: estuve en Paraguay y Brasil.

¿Cuánto lleva y cuál es la forma de prepararlos en el año?

Los animales productores de carne y lana, llamados doble propósito, nunca deben estar menos de nueve meses encerrados, buena ración, buena alfalfa, agua limpia, el lugar donde se quedan tiene que estar limpio.

No se pueden mojar, no pueden salir a los lugares que son húmedos, ya que si se enferman comienzan a perder la lana. Y después, el amansado del animal: hay que enseñarle que camine dócil (que no es fácil) como se tienen que parar. Eso lleva horas y horas y lo consiguis.

Yo llegaba a parar un animal en la pista e irme y cuando se movía le decía “no” y paraba. Es como el adiestramiento de los perros. Ahora se usa un silbato; antes, cuando hice ese curso, era solamente con lo que la persona decía. Esto es más o menos lo mismo: pasa con los ovinos, bovinos y con los caballos también.

El proceso de cuidado

¿Es un proceso complejo?

Yo doy cursos para esto. Lleva muchas horas de trabajo y la persona tiene que ser muy observadora. No se trata de encerrar un animal en un galpón para que coma, ponerle la ración e irte, es ver cuales comen, por que en un grupo de cinco o seis animales siempre hay uno que es dominante y otro que es tímido. Entonces, hay un mínimo movimiento que haga el otro para correrlo ya se fue y no comió; y eso hay que tenerlo muy en cuenta. Porque si no eso termina en gastos inútiles.

Nosotros que cuidamos animales tenemos de muy buen amigo a la balanza y una vez por mes pesás un animal, que tuvo un determinado peso el mes pasado, lo pesás ahora y tienen una diferencia de uno o dos kilos menos. Entonces te comenzás a preocupar y consultás al veterinario que te va a vender lo mejor que tiene.

Yo escribí cuatro libros referidos a eso y uno de esos es un manual para cabañeros. Ahí está bien explicado todos los cuidados que hay que tener. Por ejemplo, las enfermedades, algún mal que es lo más común que les puede pasar, para que después no te sorprenda y digas cómo no me di cuenta de tal cosa.

Aparte eso se aprende conociendo.

Aprendés estando todos los días y hasta ahora sigo aprendiendo.

Un trabajo tan sacrificado como silencioso

Ser cabañero, una tarea esencial



La raza de vaca Holando al momento de recibir uno de los premios.

Crédito foto: Expo Prado 2023

Por: Taniel Clavijo

Rutinaria, aplicada y sacrificada. Así describió a la profesión de cabañero, Leonardo Malacrida, un hombre que ha sabido dedicarse a esta labor durante más de 20 años. Este fiel representante de las tareas de campo, dejó de estudiar agronomía en 2002 y, de la mano de un amigo de la infancia, inició su trayectoria como cabañero. Poco a poco se convirtió en su pasión, ya que para lograr un buen trabajo “te tiene que gustar”, como bien afirmó.

El principal objetivo en este trabajo es ganar la confianza del animal, ya que un bovino debe caminar a su lado sin miedo alguno.

Pero en la Rural del Prado, su trabajo suele ser de tiempo completo, y más aún cuando se trata de animales de una raza como Holando -ganado lechero por excelencia-.

A diferencia de los ganados que producen carne, las vacas Holando requieren de mayor atención, ya que al ser lecheras no pueden estar solas en ningún momento.

La alimentación -que se basa en una ración “peleteada” (maíz) y fardo- debe ser constante y con agua a disposición de los bovinos.

Durante la noche, la tarea principal de un cuidador es estimular las ubres de cada vaca, de manera que los ordeños sean rigurosos para que los animales se acoplen a la rutina. El sistema mamario del bovino debe estar desarrollado y poder acumular leche para el momento en el que sea evaluado por el jurado.

Compañía permanente

El recinto destinado al alojamiento de los bovinos es la principal preocupación para los cuidadores de los animales. “Si no está en condiciones (el habitáculo) la vaca puede llegar a contraer enfermedades como la tuberculosis bovina”, explicó otro cuidador.

El cabañero acompaña a los animales desde que son muy pequeños; los ejemplares son elegidos a partir de los seis meses y son seleccionados según su genotipo: buenos cuartos traseros, costillas fortalecidas y patas firmes.

Estas son algunas de las cualidades que valoran los cabañeros para luego preparar al animal para participar del gran evento.

Los ejemplares de la raza Holando permanecieron siete días en el predio de la Rural, aunque antiguamente esta raza se mantenía en la exposición durante dos semanas.

Durante los nueve días que duró la muestra, prevaleció el buen trabajo, que se reflejó en la premiación de dos de cinco ejemplares de la raza.

Malacrida definió esta labor como una pasión. A su juicio, más que un trabajo se trata de un estilo de vida.

La visión de un ganadero de 19 años

Pasión por el campo, genética francesa y el triunfo asegurado

Por: Alejandra Bleda y Lucía Rivero

Tímido, como si quisiera evadir la entrevista. Así fue la primera impresión sobre Tomas Laín, un joven estanciero de 19 años, que desde que nació llega cada año a la Rural del Prado.

Creció junto a los animales del negocio familiar -es hijo de ganaderos- y cuenta que desde el día en que nacen requieren un cuidado especial.

Conoce la tradición pero trae la innovación de la generación futura de la mejora de la genética de los animales, que les aseguró premios durante muchos años.

A continuación, una síntesis de la entrevista con *UTU Comunica*.

¿De donde son?

De Cabaña Las Taperas, de Durazno. Estamos acá desde hace una semana.

¿Es la primera vez que están en la Rural?

Hace 19 años venimos, es decir desde que nació.

¿Cómo es la preparación de los animales durante el año?

Comienza desde chiquito, de un ternero recién nacido hasta que se hace toro. Se le da ración, se amansa, se le enseña a comer y todo eso. Después, cuando se acercan a la Expo, Prado un mes antes, se empieza a bañarlos, a esquilar la cabeza y el cogote; mientras que a las hembras se les depila la ubre.

¿Con cuantos animales vienen? ¿Y cómo es el traslado?

Generalmente entre tres y cinco animales. Depende del año. Se sube arriba de un camión y se trae hasta acá; el tema son los animales muy pesados. El toro que recién estaba acá está en el bañadero, pero pesó 998 kg.; entonces es muy complicado entrar a Montevideo y llegan doloridos. Además les genera mucho estrés y estar encerrados también. El último día ya no quieren saber nada de estar acá.

¿Se enfermó alguno o debieron afrontar alguna situación como esa?

El problema de acá es que no tienen verde, ellos están acostumbrados a comer pasto, no ración. Como se les corta el verde acá, empieza a inflamarse la panza; y ahí comienzan las incomodidades pero pasa muy pocas veces.



La familia de Cabaña Las Taperas celebra el primer premio en San José. Crédito foto: Instagram @lastaperasnormando

Una compleja elección

¿Cómo es el proceso de selección?

Los premios entran del ternero al toro mayor ,que ronda entre tres y cuatro años. Entonces empiezan los terneros, por ejemplo de un año o seis meses o tres meses y compiten. Después se saca el campeón junior, que sería ude n año y medio y después entra el de dos años, para que tengan una idea.

¿A ustedes cómo les ha ido?

Para nosotros estamos bien. Hace cuatro años venimos ganando el Gran Campeón consecutivo y esperamos que este año sea el quinto.



EXPO PRADO
2023

R.P 478

✓ CAMPEONA EN SU CATEGORIA

✓ RESERVADA CAMPEONA TERNERA



@LASTAPERASNORMANDO



094 986 894 - 095 780 032



CABAÑA LAS TAPERAS NORMANDO



LASTAPERASDELAIN@GMAIL.COM

Cabaña Las Taperas consigue un nuevo premio en la Rural del Prado 2023. **Crédito foto: Facebook Cabaña Las Taperas Normando**

¿Y la genética también tratan de cuidarla?

Sí, claro. Siempre se trata de elegir la mejor genética. La que nosotros traemos es francesa: viene por inseminación, a través de un catálogo y se elige. Todos los años cambian de toro; entonces, todos los años traen un catálogo nuevo. Ahí se pide y te lo mandan.

¿Es buena la calidad en Uruguay?

Es buena sí. Desde hace muchos años con el tema de la francesa se mejoró la producción de carne y leche. Antes capaz que te daba 15 a 20 litros; hoy capaz que te da 30 a 32 aproximadamente. Todo ha mejorado en base a la genética.

¿Cómo evalúan qué animales traer?

Mirás el ternero que tenga una línea arriba derecha, que tenga un cuerpo largo, que tenga una costilla que baje hasta abajo y después que sea un animal de doble propósito. Que marque la carne y la leche: en este caso, el toro no va a marcar la leche pero una vaca te marca la carne y la leche.

¿Los dos son siempre de leche y carne. O eso depende?

Hay animales que se inclinan más a la carne y hay otros que más a la leche, pero sí o sí deben ser de doble propósito, porque la raza es de eso. Si un animal se pasa para la leche ya no podría ganar porque ya está pasado para la otra: tiene que ir por el camino del medio.

¿Y acá siempre se compite con el doble propósito?

Si, porque la raza es así. Normando es la única raza doble propósito.

¿Siempre vienen con los mismos animales o cambian cada año?

Hay gente que viene con lo mismo; nosotros cambiamos. Salvo que un ternero venga como otro año, pero si no cambiamos. Y después, en la raza hay una competencia de puntajes; según el premio mayor es el puntaje que te dan para la cabaña del año.

¿Compiten en otros departamentos?

Si, en la Expo Durazno. Casi siempre se hacen todas las exposiciones; si no va una cabaña va otra, Asisten dos o tres y ahí se trata de estar en todas.

¿Incide en algo el premio anterior?

El linfoma de Hodgkin es una enfermedad por la que se forman células malignas (cancerosas) en el sistema linfático. En el momento en que interviene un jurado, -que en este caso es colombiano,- no sabe nada de quien son y cómo han sido antes.

Pero en otra exposición, por ejemplo en San José, si un animal viene acá y saca un gran campeón, al jurado uruguayo le pesa porque ya se sabe que fue el gran campeón del Prado.

¿Y vos cómo te desenvolvés en el campo?

Mi vida es el campo,. Yo estudié hasta tercero de liceo pero no me gustaba; quería estar en el campo y con los animales.

La seguridad vial como derecho y deber de todo un país

Buenas prácticas para una correcta circulación de conductores y transeúntes



Stand de la UNASEV en la Expo Prado 2023

Foto: Santiago Herrera

Por: Santiago Herrera

La Unidad Nacional de Seguridad Vial (UNASEV) se sumó por segundo año a la 118ª Exposición Internacional de Ganadería- Muestra Agroindustrial y Comercial (Expo Prado 2023), organizada por la Asociación Rural del Uruguay (ARU), con un stand cuyo objetivo principal fue informar y concientizar a la población acerca de los factores de riesgo en el tránsito a través de una modalidad explicativa e interactiva.

Para lograrlo, en el gran espacio ubicado en la calle principal del predio, se colocaron paneles con datos que apuntaron a los distintos usuarios que transitan en el país (automovilistas, motociclistas y peatones).

El organismo insignia en seguridad vial combinó en un sector del predio información e interacción a través de una trivía digital para divulgar de qué se trata el examen teórico práctico de manejo.

Otra de las iniciativas que convocó a gran número de visitantes fue el simulador de conducción para entrenar a quienes deben gestionar la libreta de conducir. Además, se incorporó una zona con lentes de realidad virtual que simuló los efectos de las drogas al momento de manejar.

Entre las organizaciones socias de la UNASEV que apoyaron la iniciativa, estaban la Administración de los Servicios de Salud del Estado (ASSE), el Sistema de Atención Médica de Emergencia (SAME 105), la Junta Nacional de Drogas (JND), el Banco de

Seguros del Estado (BSE), el Automóvil Club del Uruguay (ACU) y el Gobierno de Canelones.

Políticas correctas

El funcionario del área de comunicación de la Unidad, Álvaro Silvera, fue el encargado de guiar al equipo de *UTU Comunica* durante una recorrida por el lugar y manifestó: “Nuestra intención acá es promover correctas políticas de seguridad vial y regular acciones relacionadas con el tránsito mediante un enfoque lúdico e informativo”. Algunos datos importantes que recogió el organismo sobre siniestros de tránsito son:

-El período crítico de siniestralidad se extiende desde el viernes a las 20 horas hasta el lunes a las 8.

-El sábado se triplica y el domingo se quintuplica la cantidad de espirometrías positivas realizadas a conductores participantes en siniestros de tránsito.

Con respecto a velocidades, la UNASEV aportó la siguiente información:

-La velocidad es un factor determinante en la gravedad de las lesiones y la muerte de los peatones en el tránsito.

-Un peatón tiene un 90% de probabilidad de sobrevivir si el siniestro ocurre a 30 km/h y disminuye a 50% si la velocidad es de 45 km/h o más.

Por otra parte, para evitar accidentes, se recomienda:

-En motocicleta: solo deben viajar dos personas sentadas, siempre se debe utilizar casco, abrochado y con el triángulo que dice estar correcto. Debe ser de la talla justa. Usar los elementos reflectivos: banda, chaleco o campera.

-En automóvil: los niños menores de 12 años (o más bajos de 1,50 m.) deben viajar en el asiento trasero con el sistema de retención infantil que se adecúe a su peso y talla. El cinturón de seguridad es obligatorio para todos los que viajan en auto, aunque el viaje sea corto.

-En ómnibus: éstos deben ser esperados sobre la acera y lo más alejado de la calle posible. Una vez en la vereda, no se debe cruzar por delante ni por detrás del ómnibus.

Asimismo, la cantidad de fallecidos en rutas nacionales durante el primer semestre del año se redujo 29,3%, según el experto.

Es fundamental tener presente la importancia de la seguridad vial. Cada ciudadano tiene la responsabilidad de conocer las normas que fomentan las buenas prácticas de tránsito y adoptar hábitos seguros al conducir.

Solo a partir de la toma de conciencia y la educación se pueden reducir los accidentes en las carreteras nacionales.

Stands de venta de grabados en metal y masas dulces en el Prado

Un “emporio” de atracciones

Por: Dayihsi Balbuena



Desde 8 al 17 de setiembre en la Rural del Prado se llevó a cabo la 118ª Exposición Internacional de Ganadería, Muestra Agroindustrial y Comercial. Entre los múltiples atractivos del evento, uno de ellos fueron sus stands, un vehículo idóneo para que emprendimientos y empresas exhibieran sus productos.

La principal atracción de la Expo Prado se centró en actividades relacionadas al medio rural, pero también contó con stands de venta de variados productos, como comida, artesanías, trabajos en cuero, donde emprendimientos y empresas lograron cautivar al público.

Grabados Montevideo es un emprendimiento que realiza grabados en metal personalizados, sean trabajos por mayor o por menor. Hace seis años que se presentan en la Rural y destacaron la mejora en la cantidad de público, luego de la pandemia por COVID-19 que afectó al país entre.

Pedidos por web

Su trabajo se centra en pedidos por web, por instagram (@grabados_montevideo), whatsapp (098051589), pero también cuentan con un local ubicado en Colonia 981 esquina Río Branco, con un horario de atención de 10 hrs a 17 hrs. Su principal atractivo es que además de los grabados personalizados, todos sus productos son hechos a mano.

Disponen de una variedad de productos, como mates, bombillas, termos, joyas, cuchillas y vasos. En esta ocasión los grabados los realizan en el momento, con una demora de 10 segundos. Los precios rondan desde \$500 hasta \$4.000, según el producto y el material puede ser de oro, acero y plata.

El proceso de inscripción para obtener un stand al presentarse durante varios años, cuando se licita la feria, en particular a este emprendimiento se le avisa, se le pasa el costo y confirman o no su asistencia. Los expositores describen el proceso como rápido y simple.

Destacan que el mayor movimiento suele registrarse los fines de semana, donde la asistencia fue mayor, con gran afluencia de público del interior. En este caso, resaltaron que son los que más gastan y compran, mientras que entre semana asistió más público montevideano.

Productos dulces

Fábrica de Masas Dulzura, empresa que se dedica a la fabricación variada de masas dulces, pasta frola, grisines, barquillos, alfajores con maní, ojitos y muchas variedades más fue la primera vez que exhiben en la Expo Prado, aunque la empresa cuenta ya con 15 años en el mercado.



Su dueña es Laura Benavente: en la empresa trabajan 15 personas y esta edición fue como una prueba y oportunidad para mostrar sus productos.

La fábrica se encuentra ubicada en la zona de La Comercial, pero no cuentan con venta al público, sino que su trabajo se realiza con distribuidores.

La elaboración de los productos en su mayoría es a mano, pero también cuentan con mercadería que se realiza con máquinas. Su meta al presentarse en la Rural apuntó a que personas del interior puedan conocer sus productos y poder conseguir interesados que quieran distribuir o

vender en otras partes del país.

Los productos se pueden encontrar mayormente en Montevideo, en supermercados, minimercados, pero también en departamentos como San José, Maldonado y Durazno. Para ser su primera vez en la Expo Prado su experiencia resultó buena.



Por precios y asesoramientos, se pueden comunicar por sus redes sociales, instagram (@a_dulzura_), facebook (Dulzura Dulzura) o al celular (096852310). Sus precios son accesibles para todo público y rondan entre \$50 a \$200, según el producto y cantidad.

Los precios para distribución son diferentes según las cantidades, donde se puede realizar un 5% de descuento o alguna bandeja de regalo.

Apuesta a la venta de ojitos, polvorones y galletas de avena, su producto más fuerte, con 14 sabores distintos, como por ejemplo de semillas,

sésamo, chía, girasol, con chispas de chocolate, pasas de uva, arándanos, frutos secos, maní, castaña de cajú, naranja, limón, entre otros.

EXPO PRADO

COMO SAPO DE OTRO POZO

UNA MIRADA SOBRE LA MUESTRA RURAL, QUE CRUZA BICHOS DE CAMPO Y CIUDAD

■ Por Roma Ramilo Alvez

Cinco termos encima de una heladera de color blanco descascarado posaban acompañados de sus cinco respectivos mates, sucios de yerba usada, de largas horas, como únicos vestigios de una jornada sin tiempo, como quien cuenta las horas en cigarros.

A su lado, con la mirada perdida, tal vez aburrido, estaba don Pablo sentado, masticando una paja del fardo en el que estaba. De rostro áspero, mirada esquiva y la palabra inasequible, sonrió con sorpresa.

Como con la serenidad de una noche fría, se abrió paso entre los *Aberdeen Angus* negros, grandes como mastodontes. “Pase”, dijo a secas y “no toque a los animales”, advirtió. Dos condiciones que parecían contradictorias pero un esbozo de sonrisa alcanzó como simple gesto de bienvenida.



Un toro de la raza Aberdeen Angus. ■ Crédito foto: Roma Ramilo

“Acá, con los bichos soy feliz. Si me sacan del corral, soy sapo de otro pozo”, esgrimió como argumento el cuidador de los ejemplares más grandes y cotizados del país.

Palmeó el lomo de un animal de más de 900 kilos y pareció haber pensado en voz alta: son todo para mí. Y realmente lo eran.

Desde pequeño, aprendió el oficio de cuidar a estos animales. Sus recuerdos más lejanos se remontan a hectáreas silenciosas del departamento de Durazno, donde todavía transita y habita junto a tantas vacas que vio nacer y morir al poco tiempo.

El silbido del viento, el olor a bosta y la compañía de alguien que muge y no habla fue lo que abrazó aquellos años, luego de quedar solo en una estancia a merced de una familia adinerada, cuando apenas era un muchacho.

“Hoy estoy en la Expo Prado porque vengo a acompañar a mis gordas”, explicó orgulloso, y continuó: “Son mi familia”.

Don Pablo era por donde se le mirara un sapo de otro pozo.

EN LA CORTADA MISTONGA

Como peces entreverados en un cardumen, familias enteras paseaban por las calles de la Expo Prado.

Los ojos curiosos de niños, que no entendían las dimensiones de los animales de exposición de magnitudes exuberantes, se movían rápidamente y se perdían entre luces de pantallas led y locales de golosinas.

Ciudadinos de todos los rincones asistieron a un mundo poco habitual, como una novedad; agnósticos a una realidad diferente a la propia.

Asombrados también por aquella fanfarria agraria llena de tractores y maquinarias agrícolas de todo tipo, se sentían extraños al ver un estanciero revisando el motor de una camioneta del *stand* de RAM.

O al ver una mujer de camisa blanca impecable, con boina celeste, bombacha *Pampero* y con la manicura recién hecha, enloquecida por los descuentos en la tienda *Caterpillar* con productos a pagar en dólares.

Ellos, los observadores, son los que van con termo y mate y algún *tupper* con algo casero para así no gastar tanto dinero en el paseo obligado.

Son los que luego vuelven a su casa en ómnibus, parados, apretados, pidiendo un asiento para su hijo pequeño que sube con globos en la mano de algún esponsor extranjero.

Aquellos, que se deslumbraban con un mundo del que, hasta el más meritócrata sabe, nunca serán parte.

Ellos también son, a su manera, sapos de otro pozo.

COMO UNA EXPIACIÓN

Por una de las calles laterales, una periodista titubeaba sobre si entrar o no. Cuando se decidió, lo primero que vio fue un inmenso animal de peso incalculable, tirado de una piola agarrada a un aro que atravesaba su nariz. Como un *piercing* para animales.

Quien tiraba de esa piola era su cuidador, que sin ningún reparo, lastimaba su nariz y su boca, con un bozal improvisado. Nunca miraba para atrás. No pensaba en él como alguien que también siente dolor. Simplemente avanzaba y tiraba la cuerda.

El animal, entendiendo poco, o tal vez más acostumbrado de lo que se puede suponer, sabe que ese no es su corral habitual y que ese lugar no le pertenece.



Mientras la mujer observaba cómo el animal se movía apesumbrado, casi inanimado, sintió un olor invasivo de la parrillada ubicada al lado de la entrada. Asado a la parrilla con sus correspondientes achuras era el menú del día.

Había desgustaciones y le ofrecieron probar un trozo de carne. “No, gracias. Soy vegetariana”, esgrimió la joven. Y como un buzón de respuesta automática, el asador le espetó: “Y entonces, ¿qué hace acá? No me diga que es animalista también. Pruebe un pedazo de carne y se le van todos los males”, impuso.

La bienvenida fue una expiación y un anticipo de lo que vendría después: un sinfín de tiendas donde parecía naturalizarse el maltrato animal.

Vio enormes galpones o “pabellones”, como eran llamados antes. Pabellones, como las unidades divisorias de los centros de reclusión.

Allí, los animales eran exhibidos atados, sin posibilidad de movimiento, con sus caras ubicadas apenas a 20 centímetros de la baranda divisoria del corral; con un bozal de cuerda, donde solo podían comer y beber agua.

Continuó con el recorrido. Encontró tiendas de todo tipo, donde la mayoría tenía elementos para mejorar la calidad de los animales como elementos productivos, como medio de cambio; patrimonio y ganancia para el propietario.

No era lo que esperaba ver, o tal vez sí. Ella, sin dudas, también acababa de actuar y sentirse como un verdadero sapo de otro pozo. ■



Toros de raza Normando la venta. ■ Crédito foto: Roma Ramilo

El interior presente en la Expo Prado

Montevideo al estilo campestre

La fiesta del interior del país se instaló como cada año en la Rural del Prado, en Montevideo, donde miles de ciudadanos se reunieron para contemplar las distintas muestras de ejemplares bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, además de stands artesanales e industriales



Una multitud se hizo presente en la Expo Prado

Crédito foto: Asociación Rural del Uruguay

Por: Kiara Mendoza

La Expo Prado de Montevideo se realizó desde el 8 al 17 de setiembre en la capital del país. El ambiente rural, en el que predominaba la vestimenta “gauchesca” fue un verdadero éxito, ya que pequeñas y grandes empresas pudieron participar y mostrar su trabajo anual.

Para los habitantes del interior del país, este evento es uno de los más esperados del año, ya que les permite mostrar su trabajo y esfuerzo anual en el campo. En pocos días, intentan resumir y presentan, sobre todo a los montevideanos, el fruto de su sacrificado trabajo.

La ciudad se vistió de campo: desde todos los rincones del país llegaron expositores de las diferentes áreas donde se llevaron varios premios.

Las cabañas fueron uno de los principales atractivos que mostró la Expo Prado, con diferentes razas de ovinos, bovinos y caprinos.

Los trabajadores del interior del país sacaron sus mejores “armas” para lograr premios y para que el ganado que se encargan de cuidar con tanto esmero siga cotizando en alza.

Uno de los premios más destacados del interior del país le correspondió a la cabaña “Los tres cerros”, que obtuvo la mejor premiación de la raza Bradford.

Guardería y juras

Los ciudadanos del interior pintaron la Expo Prado con su alegría, sutileza y con stands atrapantes para el ciudadano montevideano. Desde stands de guardería de ovejas -donde se percibió la ternura de los más pequeños- hasta las juras de razas, con caballos que viajaron más de 600 kilómetros para llegar a la máxima muestra dedicada al campo que tiene el país.

Una cita perfecta para reunir a todo el país, desde todos los rincones, con una misma bandera. El conocimiento del campo, el ganado y las muestras artísticas y artesanales formaron parte de este encuentro anual tan esperado para las manos que trabajan día a día la con la tierra en el Uruguay profundo.

La tentación dulce de la Rural

Alfajores de gofio: el manjar que cautivó al público en la Expo Prado

Por: Cristian Díaz

Los alfajores artesanales de gofio de la dueña de Dulce Karuna, Mónica Bertoni, se vendieron en el stand del pabellón de Canelones en la Expo Prado 2023, celebrada del 8 al 17 de setiembre pasado.

Bertoni contó que ésta fue su segunda participación en la Expo Prado y que tanto su stand como su emprendimiento eran administrados por ella y su marido.



El origen

Dulce Karuna es un emprendimiento originario de Atlántida, Canelones, que vende conservas artesanales, naturales, sin conservantes y sin azúcares agregados.

Bertoni explicó que los alfajores de gofio eran productos nuevos y cómo surgió la idea de producirlos. “Los alfajores de gofio surgieron como emprendimiento, en una charla de amigas, donde dijimos que podía estar bueno elaborar los alfajores y ahí es que salieron”, dijo.

“Muchas de las personas se emocionaron porque volvieron a su niñez, al sabor de la cocina de sus abuelos, aquello que le daban con azúcar con leche; entonces despertamos un poquito esos sentimientos y fue lo dio más empuje para seguir”, señaló.

Bertoni comentó que el gofio, al ser introducido por inmigrantes al país y después producido en Canelones, era una buena oportunidad para darlo a conocer a través de la participación de sus productos en el stand de la intendencia departamental.

Bebida o dulce típico

El gofio es un alimento originario de las Islas Canarias en España, elaborado por una harina no cernida de cereales tostados de trigo o maíz. En Cuba, Puerto Rico y Uruguay llegó con los inmigrantes canarios. En la actualidad, se elabora igual que en las Islas Canarias, pero en el primero se consume como una bebida y en los dos últimos es un dulce típico. En Uruguay se consume con leche caliente, tomándolo a cucharadas, y también en polvo mezclado con azúcar. Hay un dicho popular incorporado por los inmigrantes canarios en que dice: "es más difícil que chiflar y comer gofio".

Bertoni contó que su veta artesanal fue descubierta inicialmente en otro rubro: repujados, cuadros y tejido teñido. Pero ahora se decantó por la elaboración y sólo se dedica a la elaboración de mermeladas, chutney, frutos en almíbar y los alfajores, remarcó.

Segunda vuelta

Además, Bertoni resaltó que el año pasado también había participado en la Expo Prado y lo que generó sus productos. “El año pasado estuve y ahí fue el *boom* de los alfajores; realmente se agotaban y tenía que estar día a día reponiendo y elaborando”, puntualizó.

Bertoni notó una diferencia en las ventas respecto al año pasado, ya que con la experiencia previa se presentó mejor preparada esta vez. “Los productos que más se venden son primero los alfajores, la mermelada sin azúcar porque tenemos un público importante que no consume azúcar y después los almibares de zapallos”, contó.

Al alcance de la mano

Los precios que decidió poner en la muestra del Prado fueron los siguientes: dos alfajores de gofio de 100 gramos por \$130 los comunes y dos por \$140 semi bañados en chocolate y \$80 bañados en chocolate.



Las mermeladas sin azúcar de 280 gramos \$180 y 340 gramos a \$200; el aderezo chutney \$250.

Un aderezo ideal

El chutney es un aderezo ideal para acompañar carnes blancas o para quesos y recomendable para copetín. No tiene gluten, puede ser picante o salado y es originario de la India. El chutney se elabora con frutas, verduras y/o hierbas con vinagre, azúcar y especias.

Por Diego Castro Famea

La carne es estrella, no solamente en el ruedo

Todo bicho que camina...

Cuando el público ingresa a la Expo Prado -no importa el año que sea-, incluso antes de entrar, sabe que algo especial está pasando. El olor a parrilla invita a descubrir uno de los tantos establecimientos culinarios instalados en las distintas plazas destinadas a la gastronomía.

La oferta cada vez es más amplia, pero lo que predomina es la carne. En uno de sus carteles anuncian la oferta de picaña, asado, pulpón, cordero y colita de cuadril. Por donde se mire predomina la carne, pero también las pizzetas a la parrilla, milanesas gourmet, papas rústicas y más.

Uno de los lugares estrella es El Rincón de La Pradera, donde la sugerencia de la casa es el cordero al pincho y como postre los panqueques de manzana al ron.

Las manos a masa, o a mover las brasas

Del cordero, como de otras especialidades, se encargan varios parrilleros: uno de ellos es Pablo Roca, quien cumple su segundo año en el establecimiento -ya que la pandemia por el covid-19 “había parado todo”, según cuenta- y agrega que antes de este “parate” era ayudante de parrilla en el Mercado del Puerto.

Apenas después del mediodía, cuando ya pasó “el golpe” -como dicen en la jerga del rubro- es decir, que el grueso de clientes del mediodía ya estuvo en el local, terminan las tareas de limpieza y comienzan los preparativos para lo que vendrá en la tarde.

En ese momento, Roca tiene que retomar sus tareas, por lo que encomienda al periodista hablar con otro parrillero, que está cubriendo la parrilla ubicada en el salón y sale justo a mirar los corderos que están en el pincho instalado afuera.

Michael Nicolás García hace tres años que trabaja en distintos lugares y cuenta que “sale trabajo sí, no siempre acá; después hay eventos, criollas y todo ese tipo de cosas. Así que (anda) por todo Uruguay.”

Cuando se le consulta desde que hora están en la faena, dice: “Y mira eso: -señala los corderos al pincho- colocamos ocho bien temprano y para la segunda tanda van quedando cuatro; así llegamos tranquilos para la noche.”



Las manos que mueven los pedidos



A su turno, las mozas describen el tipo de cliente que consume en el local. Cuentan que “hay de todo (colombianos, venezolanos y hasta un chino andaba comiendo acá); así que somos gente de carne”

Michael afirma qué ahora “toca controlar un poco acá, que no se vaya a secar el cordero. Tengo la parrilla de adentro también, en la que hay cortes de primera calidad. Es un trabajo a dos canchas (comenta a toda sonrisa)”.

La tarde avanza y los empleados van aprontando y marcando la mercadería que espera a la clientela que llegará de noche. Ya es momento de prepararse para el nuevo “golpe”.

Esa es la preparación del día, pero para llegar a estar en condiciones desde la jornada inaugural hubo que prepararse antes. El 1 de setiembre comenzó la preparación del local, es decir, una semana antes de la apertura.

En el local trabajan entre 30 a 35 personas en forma estable. En caso de ser necesario, el personal será reforzado con una dotación adicional.

Marcela, la dueña, comenta que “hay que venir para conservar el espacio y aguantar, seguir adelante; de todas las situaciones se aprende”.

Expo parrilla

El fuego y la carne: un combo tradicional



Fachada de restaurante "La Parrillada".
Díaz

Crédito foto: Marcelo

Por: Marcelo Díaz

A la Expo Prado se la puede definir por varias cosas: su tradición, el impacto en la economía y también el punto de inflexión entre trabajadores rurales con aficionados a la vida del campo que residen en las ciudades.

La parte visual es reconocida. El porte de vestimenta tradicional, como boinas, bombachas, polleras largas y demás provoca la atracción instantánea en la ciudad.

Pero es el olfato el protagonista, y en todo sentido. Ya desde los días anteriores, se puede sentir claramente el olor a orina de los animales desde el Palacio Legislativo, según manifestaron distintos ciudadanos.

Es cierto: la cantidad enorme de animales ubicados en conjunto y en un espacio bastante limitado produce ese hedor típico.

Las brasas

Sin embargo, es otro el olor que abre la oportunidad de comercio en la Expo. La oferta gastronómica es un negocio redondo junto a la publicidad natural de atraer a la clientela con el funcionamiento de las parrillas.



Carnes a fuego lento en “Asador Criollo”.
Díaz

Crédito foto: Marcelo

El aroma a carne en proceso de cocina es imposible de ignorar y constituye un gran imán para los paseantes.

Los visitantes de la exposición pasan muchas horas deambulando a través de los stands, y se entretienen con las diversas actividades que proponen los distintos puestos establecidos, pero en algún momento su apetito va a aparecer.

El precio estipulado por los restaurantes está en una línea superior al de su contraparte, los *foodstrucks* y carritos. ¿Pero cuánto cuesta comer en el paseo gastronómico? [Leelo acá.](#)

Los precios varían de acuerdo a la marca de cada local y su historia en el mercado uruguayo, pero principalmente por su cercanía respecto del ruedo principal.

Cotización en milanesas

A modo de denominador común y referencia, el precio de una milanesa clásica, tanto de carne bovina como su opción en pollo, sirve como excelente ejemplo.

En “*Asador criollo*”, un negocio ubicado en la esquina del ruedo, con un mirador apostado en dirección al área verde, una milanesa simple acompañada con una porción de papas fritas podía ser consumida a cambio de 550 pesos uruguayos.

No llegó a ser el precio más alto: había ejemplos más altos, como Tranquera, muy cercano al ruedo. El restaurante promovía dos milanesas clásicas a 1.350 pesos, después de las 17 horas.

Otros lugares con trayectoria, como “*Angus Uruguay*”, “*Lo de Julio Corriedale*” ofrecían el combo por más de 600 pesos, aunque sus establecimientos se encontraran más cerca del acceso a Plaza Prado.

De todas estas ofertas, la de la pizzería *Rodelú* resulta la más económica. Ofrece el combo con fritas por menos de quinientos pesos.



Oferta del restaurant Rodelú.

Crédito foto: Marcelo Díaz

Horas marcadas

Es cierto que, en general, la afluencia popular creció siempre luego de las 11 de la mañana. La concurrencia a estos comercios no fue la excepción.

A partir de allí, a lo largo del día consiguieron mantener un favorable movimiento en la clientela. Con la caída del sol, el movimiento fue aumentando hasta llevar a la noche como la hora de mayor atracción.

Queso sardo

COLONIA Y SU PRODUCTO ESTRELLA

Además de recibir el bronce en Brasil, se destacó en la Expo Prado de Uruguay

Por: Diego González

La variedad de queso *sardo*, producida por la quesería artesanal *Landkase*, procedente del departamento de Colonia, se consagró con el premio de bronce en la edición 2023 de la “*Expo Queijo*” realizada en Araxá, Brasil.

Este tipo de queso, originario de Cerdeña en Italia, se caracteriza por su sabor dulce–aromático y un tanto picante, al igual que por su corteza amarilla pálida; es conocido en el mundo como el más famoso de la isla.

De expo a expo

En el mes de setiembre, el departamento de Colonia contó con un stand en representación de su gobierno en la Expo Prado 2023, en el que se ofrecieron degustaciones de diferentes quesos. Entre ellos, se pudo degustar la variedad premiada, al igual que otras tantas producidas en diversas localidades del departamento.

Los quesos son el producto por excelencia de Colonia y por tanto se constituyeron en el principal atractivo de su stand. No obstante, era imposible pasar por alto sus innovadoras mermeladas y dulces artesanales que podían conocerse y degustar en dicho pabellón.

Otras opciones que no defraudaron a los visitantes fueron las degustaciones de cafés de máquina preparados en el momento, al igual que su amplia gama de jamones cocidos y crudos que acompañaron perfecto el sabor de los quesos.



Quesos del stand de Colonia

Créditos: Diego González

Stand artístico

Además de la destacada oferta gastronómica, el stand contó con un espacio de shows musicales de diversos artistas oriundos del departamento, que deleitaron a los visitantes con buena música.

Como atractivo adicional, el stand propuso una zona artística donde los visitantes podían dibujar y pintar libremente un lienzo colocado sobre un caballete colocado a modo de decoración.

Si se habla de diseño y decoración, no puede dejar de mencionarse dos mesas de ajedrez en madera con sus respectivas piezas colocadas en sus casillas, que dieron a la fachada del stand una pincelada rústica.

Es así que Colonia combinó su típica gastronomía -representada por sus quesos, dulces y vinos- con sus artistas, todo lo cual reflejó la esencia cultural del departamento en el stand, que concitó la presencia de numerosos visitantes durante los nueve días que duró la exposición.



Fachada de stand de Colonia

Crédito: Google

De todas maneras, si el periodista tuviera que elegir cual fue, en su opinión, el hecho más destacado de la semana, no hay duda posible: la degustación de diferentes variedades de quesos artesanales con la marca en el orillo: *made in Colonia*.

Un simulacro bastante real

ALTO AL FUEGO

Dirección Nacional de Bomberos propuso una experiencia diferente en Expo Prado 2023



Niños y padres participan del stand de Bomberos

Crédito: Ministerio del Interior

Por Diego González

“Quiero leer la nota”, dijo, con tono enérgico un oficial de Bomberos, mientras explicaba el alcance de un simulacro de incendio en el stand montado en la calle principal de la Expo Prado, realizada entre el 8 y 17 de setiembre pasado.

“Si salgo vivo de esto”, replicó, rápido de reflejos, un redactor de *Utu Comunica*, sin dejar de acompañar su reflexión con una sonrisa cómplice.

El diálogo se produjo en la antesala del ingreso al stand oficial de la Dirección Nacional de Bomberos en la tradicional muestra agroindustrial y ganadera que se realiza cada año en el predio de la Rural del Prado.

El stand, basado en un castillo inflable rojo relleno con humo, buscó recrear en sus visitantes la experiencia del eventual escape de un incendio. Al sumergirse en la estructura de PVC, la visual se tornaba casi nula y escapar se hacía complejo.

El propósito era ingresar por su puerta y encontrar la salida -un tobogán inflable- donde algunas paredes oficiaban como obstáculos que se debían sortear para culminar el trayecto.

El mismo oficial contó a *UTU Comunica* que el stand trató de contar la realidad de lo que es el trabajo de los Bomberos. “Tenemos una casa con una bomba que tira humo adentro. Recibimos a la gente, le explicamos la prevención que hay que tener, lo que

hay que hacer en un incendio y luego ingresamos con la gente y le vamos indicando lo que debería hacer en un incendio real”, explicó.

La explicación reflejó la dinámica de un pabellón que atrajo centenares de visitantes, en su mayoría niños provenientes de diferentes escuelas.

Educar para prevenir

En la Expo Prados, Bomberos buscó promover la prevención de incendios a través de folletería, que detallaba algunas recomendaciones básicas sobre cómo actuar paso a paso en caso de que ocurra un incendio.

Según esa repartición del Ministerio del Interior, se identificó como público objetivo de esa estrategia de prevención a niños y jóvenes. “Más que nada en Primaria”, señalaron.

Premio a la innovación

La propuesta, tan original como diferente, logró conquistar el paladar de los jurados de la Expo Prado 2023, quienes otorgaron el premio al stand con mayor creatividad entre las más de 600 variadas ofertas.



Entrega del premio a la creatividad a cuerpos de bomberos

Crédito: ARU

La Dirección Nacional de Bomberos participa todos los años de la Expo Prado 2023. Sus ideas un tanto creativas y sobre todo instructivas buscan incentivar a la población a informarse sobre un tema tan importante como la prevención de los incendios.

No obstante, en varias oportunidades, la dirección montó su stand también en el Cuartel Centenario, donde además cuenta con un museo abierto al público, que expone la historia y evolución de la labor de los bomberos en el país.

La principal finalidad de Bomberos es aprovechar toda instancia a su alcance para profundizar sus planes de prevención -sobre todo entre niños y jóvenes- de incendios, ya sea urbanos o forestales.

Expo Prado

Esperando la cocarda

Bovinos se acicalan para desfile y evaluación

Por: Dora Rodríguez



Acicalamiento previo al desfile

Foto: Dora Rodríguez

Detrás de cada competencia bovina en la Expo Prado hay una actividad preparatoria, en la que cabañeros y cuidadores invierten tiempo y dinero para descubrir los mejores dotes de cada ejemplar.

El acicalamiento previo del ganado de competición es una actividad que consiste en prepararlos para que luzcan prolijos ante el gran jurado y el público presente. Se pretende dar un toque de brillo y realce a sus partes más destacables.

Se coloca a la res en un brete y se lo asegura para que no tenga movimiento, mientras los cuidadores embellecen su pelaje.

Esta actividad incluye baño y secado, recorte de pelo y el peinado del ejemplar.

El embellecimiento de las distintas partes del cuerpo del animal se harán según su raza y tipo de exposición.

Dichas tareas son realizadas con la ayuda de herramientas específicas como tijeras, máquinas de afeitar, peines y cepillos, esponjas, jabones y champús, acondicionadores, lacas en spray, tintes y otros productos.

En busca del *glamour*

Se pone mucho esmero en el extremo de la cola del animal, a la que peinan con especial cuidado y baten su pelaje para terminar en un gran pompón, que da un toque de *glamour* al ejemplar.

Estos procedimientos resaltan las cualidades morfológicas y productivas del animal y mejoran su aspecto sanitario, brindándole además bienestar.

Pero también son una muestra inocultable del cariño y respeto que los criadores tienen por sus animales.

Esta feria fue la 118ª edición de la Exposición Internacional de Ganadería y Muestra Agroindustrial y Comercial, organizada por la Asociación Rural del Uruguay, realizada entre el 8 y el 17 de setiembre en el Prado de Montevideo.

Reunió lo mejor de la genética animal, con más de 1.500 reproductores de 43 razas, que participaron en juras, concursos y remates.

Además, contó con más de 650 expositores comerciales, que mostraron lo más relevante del sector agroindustrial y ganadero, así como lo más avanzado en tecnología, productos, servicios y gastronomía.

La Expo Prado también ofreció un nutrido ciclo de conferencias a cargo de expertos locales e internacionales, que disertaron sobre distintos de importancia para el agro.

Es el evento más importante del país, que mueve tanto al campo como la ciudad y convoca a miles de visitantes cada año.



Ejemplar premiado

Foto: El Observador

Jurado Expo Prado 2023

Los jurados que calificaron las distintas razas que se presentaron en la Expo Prado fueron los siguientes:

Aberdeen Angus: Dr. Pablo Zervino; **Braford**, Sr. Aldo Tavares; **Brahman**, Dr. José Ignacio Galarraga; **Brangus**, Sr. Raúl; **Apleyard, Charolais y Hereford**, Sr. Joaquin Villegas, Sra. Rosalina Ribas e Ing Agr. Andrés Peñarican; **Holando** Sr. Mark Rueth; **Jersey** Sr. Alejo Guichón; Limousin Dr. Diego Fevre; **Limangus, Normando y Shorthorn** Sr. Juan Godiño, Dr. Andrés Benavides, Sr. Norman Catto; **Senepol** Sr. Santiago Pereira; **Wagyu** Sr. Rogerio Satoru Uenishi.

EXPO PRADO 2023

Entre buenas cifras, crisis y versiones contradictorias

Por Pablo Baldivieso



Autoridades presentes en el cierre oficial de la Expo Prado 2023. Foto: Presidencia

A pesar del mal tiempo registrado durante el último domingo de la Expo Prado 2023 realizada en setiembre pasado, el balance del evento por parte de la Asociación Rural del Uruguay (ARU) fue positivo.

Las cifras de asistencia se ubicaron en el entorno de las 400.000 personas, similares a la edición 2022. Esto supuso una buena noticia para la ARU, ya que este año hubo dos días con precipitaciones, que fueron compensados con el primer domingo y el segundo sábado, en los que se registró la mayor afluencia de público de los últimos quince años.

A pesar de esos buenos números, la ARU hizo hincapié en los problemas que enfrenta el agro frente a toda la cúpula política presente en el acto de cierre el domingo 17, encabezada por el presidente, Luis Lacalle Pou.

Efectos secundarios y ping-pong

Durante la ceremonia de cierre, los representantes de la ARU se manifestaron preocupados por el atraso cambiario y las consecuencias de la sequía, que generaron pérdidas de alrededor de US\$200 millones, según la estimación realizada por la entidad gremial.

El presidente de la ARU, Patricio Cortabarría, manifestó que “los productores rurales han pasado uno de los años más complejos de los últimos veinte” y agregó que “el cierre de ejercicio 2023 es el peor de los últimos veintidós años” porque “solamente con la aftosa nos fue peor en este siglo”.

Para el dirigente ruralista, la razón de ser del atraso cambiario está en el déficit fiscal, ya que “estamos con el tipo de cambio real más bajo de los últimos cuarenta años”. Según el portal de cotizaciones históricas *nixus*, el dólar se ubicó en 37,70 pesos a la compra y 40,10 a la venta el 1° de marzo, mientras que, al 26 de septiembre, la cotización es de 37,10 pesos a la compra y 39,50 a la venta.

El atraso cambiario se mantiene en el orden del 15% y afecta la competitividad del país, según publicó el portal financiero *ámbito*.

Déficit circunstancial

Con respecto a estos dichos, el ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca, Fernando Mattos, respondió durante el evento que “no es un tema de déficit fiscal estructural, sino circunstancial, que buscaremos revertir para que no ejerza más presión sobre algo que entendemos que debilita la moneda extranjera y que fortalece al peso uruguayo en función de las relaciones económicas”.

Con respecto a la sequía mencionada por Cortabarría, el ministro anunció que la emergencia sanitaria decretada para el agro se extenderá hasta el año que viene, para salvaguardar la producción agrícola y evitar más pérdidas.

Expo Prado

RAZA CRIOLLA REPRESENTADA POR GUYUNUSA Y TACUABÉ EN LA RURAL



Teniente Juan Sosa y cabo Pablo Fernández con Guyunusa y Tacuabé Crédito: Analía Pereira, El Observador

Por: Dora Rodríguez

La raza criolla, que cada año registra una presencia activa en la Expo Prado, conserva un 99% de pureza genética y su cuidado está a cargo del Ejército, que promueve su crecimiento en cantidad junto con emprendimientos privados.

Esta raza -que fue introducida por Hernandarias en el siglo XVI- tiene 500 años de evolución y adecuación al medio.

Cuenta con un rodeo de 600 ejemplares en la estancia San Miguel (Rocha), propiedad del Ejército y se ubica en el Parque Nacional San Miguel, donde se encuentra la reserva de ganado ovino y bovino criollo del Uruguay.

Los criollos son animales muy resistentes a los cambios climáticos, no presentan mayores problemas de parásitos ni de garrapatas, son adaptables y de fácil manejo. Las hembras son muy maternas, informó a *El Observador* el teniente Juan Sosa.

Gygunusa es una hembra bovina de siete años y pesa 400 kg. Tacuabé es un macho de tres años, que pesa 500 kg. Sus nombres fueron elegidos en honor a los últimos indios charrúas.

El Ejército expone esta raza desde 2015 en la Expo Prado. Los bovinos criollos poseen una gran musculatura, su carne es magra y son muy económicos en cuanto a su alimentación y crianza.

Se los ve muy calmados y adecuados al ambiente montevideano, muy distinto al de su entorno natural en Rocha.

A raíz de la iniciativa del Ejército de generar la expansión de la raza, se creó la Sociedad de Criadores de Ganado Criollo del Uruguay, expresó Sosa.

El ejército trabaja junto a la Facultad de Veterinaria de la Universidad de la República para impulsar un proyecto que permita tener más rodeos en otras zonas del país, dijo el teniente Sosa.

La mejor carne

El experto argentino, José Ernesto Messina, de la Asociación de Criadores de Ganado Bovino de Argentina, expresó: “La raza criolla sufrió el mayor desprecio porque no se la tuvo en cuenta como raza, sino como a un animal que sobrevivió a condiciones difíciles y tuvo que soportar condiciones extremas que otras razas no superan. Como presentó bajos niveles de producción se la consideró de poco valor”, declaró.

Resaltó que, debido a sus características, este tipo de res no requiere altas dosis de medicamentos y posee una mayor habilidad para adaptarse a diferentes ambientes climáticos y de alimentación. Es la raza que no se alteró genéticamente y por ello se encuentra entre las de mayor pureza y sanidad, concluyó el experto.

Antecedentes

El ganado bovino no existió en América hasta el siglo XVI, después de la colonización europea. Rápidamente se extendió por todo el continente y se adaptó a las diferentes condiciones climáticas: desde las grandes llanuras de América del Norte hasta las regiones tropicales del Caribe y las montañas, el área semiárida del noreste de Brasil y los glaciares de la Patagonia.

A lo largo de este proceso, que lleva más de cinco siglos, los bovinos criollos han desempeñado un papel muy importante en la economía: como mano de obra, fuente de alimento y también por sus pieles.

Estos animales han demostrado una gran capacidad de adaptación y supervivencia, que invita a promover su conservación.

En ese sentido, un grupo de investigadores de diferentes países estudió la diversidad, identidad y estructura genética del ganado criollo en todo el continente.

Las razas criollas incluidas en el análisis se agrupan en seis grupos relacionados con su origen geográfico: “América del Norte y razas mexicanas; razas de Argentina y Uruguay; la mayoría de las razas colombianas; razas de Brasil y Panamá; Cuba; un gran grupo que representa diversos orígenes geográficos, incluyendo Chiapas, Ecuador, Paraguay y algunas razas colombianas”, explica el profesor de genética de la Universidad Complutense de Madrid, Óscar Cortés, que participó del estudio.

Mientras que los investigadores del Departamento de Genética de la Universidad de Córdoba (España), Juan Vicente Delgado y Amparo Martínez, indican que el objetivo de la investigación era analizar la caracterización de la diversidad genética de las razas criollas de América y el estudio de

las relaciones genéticas “no sólo entre las razas criollas, sino también con aquellas razas procedentes de Europa y África que han podido influir en su formación”.

Los autores apuntan en el documento que la expansión del ganado criollo en el continente siguió los caminos de colonización de portugueses y españoles.

Las rutas

Por un lado, la ruta española, señalan los investigadores, tuvo un primer punto en América Central y luego se dividió en tres caminos: “De Cuba a México y luego a América del Norte; del Caribe a Venezuela y Colombia, y a través de Río de la Plata a Perú, Bolivia, Paraguay, Chile, Argentina y Uruguay”.

Por otro lado, los portugueses ingresaron el ganado por la costa de Brasil.

Los investigadores apuntan a que la influencia africana del ganado criollo pudo provenir de animales de Cabo Verde o de las islas Canarias.

En general, los viajes tenían una escala en esos lugares antes de llegar a América y el ganado de allí también era trasladado.

Otra hipótesis dice que la influencia africana pudo provenir de ganado que llegó a América en los barcos que trasladaban esclavos.



Ejemplar de raza bovina criolla

Foto: Federico Gutiérrez

Además, se estudió el ADN mitocondrial, que se hereda exclusivamente por vía materna y permite analizar “las líneas maternas presentes en el conjunto de razas analizadas” y “microsatélites localizados en el cromosoma Y”, que se transmiten de padres a hijos exclusivamente y que permiten, en este caso, analizar “las líneas paternas presente en el conjunto de las razas analizadas”.

El origen

El estudio determinó que el ganado criollo en América tiene “un origen fundamentalmente ibérico” y además que, luego de 500 años de adaptación, las razas criollas desarrollaron una “identidad genética propia”, distinta de las características de sus razas originales.

Los bovinos criollos presentan influencias de razas africanas y otras regiones del continente europeo.

El profesor de genética de la Universidad Complutense de Madrid, Óscar Cortés, participó en el estudio y destacó “la influencia del ganado del tipo índico en algunas razas criollas, especialmente aquellas que se distribuyen por las regiones tropicales como Cuba y Surinam, además de otras localizadas en México y Colombia”.

Mientras que la influencia del ganado africano en las razas criollas es notoria en las reses ubicadas en Panamá, México, Colombia y Brasil.

En el documento, los investigadores establecen que las diversidades genéticas pudieron apreciarse a pesar de que muchas razas criollas están en peligro de extinción.

Además, destacan que es el estudio “más importante” realizado sobre biodiversidad bovina iberoamericana y que permite sacar “a estas razas de forma global del ostracismo científico” y colocarlas al “nivel de las razas cosmopolitas”.

NOTA RELACIONADA

IDENTIDAD DETECTADA GENÉTICA ÚNICA



Bióloga Eileen Armstrong

Foto Federico Gutiérrez

Entre los miembros del Consorcio Biobovis que aportaron muestras de ADN del ganado se encontraba una uruguaya, la bióloga Eileen Armstrong, de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de la República.

La bióloga dijo que, al resaltar la “importancia de las razas criollas y su identidad”, esto permite desarrollar mejores prácticas de conservación y que “la mejor forma de conservar un recurso es utilizarlo, porque si es útil la gente lo conserva”. Armstrong lleva varios años estudiando al bovino criollo uruguayo.

La Facultad de Veterinaria lo hace desde 1996. En Uruguay sólo hay alrededor de 600 bovinos criollos, a diferencia de otros lugares en el mundo donde el criollo está más extendido, señala la investigadora.

“Durante los siglos XVII, XVIII y prácticamente todo el XIX la ganadería uruguaya estaba basada en el bovino criollo. Cuando comenzaron a introducirse razas británicas, en su mayoría de carne - pero también la vaca lechera Holando- fueron vistas como más productivas y de mejor calidad, y de alguna manera fueron absorbiendo al ganado criollo que había por cruzamiento y la raza como que casi llegó a desaparecer”, explicó Armstrong.

Pero el bovino criollo logró salvarse gracias a Horacio Arredondo, un historiador uruguayo que se encargó de la restauración de varios monumentos históricos. Entre esos proyectos, reconstruyó el fuerte San Miguel en Rocha en la década de 1930.

Recolectó los criollos que se encontraban en zonas de ese departamento, Treinta y Tres y Lavalleja, y juntó a 35 criollos que trasladó a San Miguel, el rodeo actual cuenta con alrededor de 600 animales.

A esos centenares de reses, el grupo de investigadores sumó unos ejemplares pertenecientes a un estanciero de Cerro Largo “que tiene ganado criollo desde la época de su abuelo”, y detectó entre ellos “unos 60 animales bastante puros”. Entonces, “serían esos los únicos bovinos criollos uruguayos que quedan en el mundo”, dice la bióloga con un poco de pena.

Raza única

El grupo de investigadores uruguayos tenía establecido como primer objetivo lograr la “caracterización genética” de la raza criolla: “Determinar si podía considerarse una raza o no y observar si la diversidad genética conservada en esas poblaciones es suficiente como para sostenerla a largo plazo”. Incluso, dentro de la gran diversidad de criollos en América, los de la zona sur, Uruguay, Paraguay, Argentina, sur de Brasil, “son los que más se diferencian” del resto y presentan características propias, dice Armstrong.



Dentro de ese grupo, el criollo uruguayo muestra una genética única. “No es un rejunte de cosas”, expresa la bióloga.

El estudio identificó la presencia de linajes paternos “del tipo taurino (ganado de la India) e índico (bovinos de Asia)” y de la herencia materna, mayor influencia de las razas europeas.

El criollo uruguayo muestra una mayor proximidad genética con el criollo patagónico y argentino, pero la bióloga apunta que, a diferencia de estos –cuyo linaje materno es mayormente español– el uruguayo tiene una mayor herencia materna portuguesa.

Una vez concretado el primer objetivo, pasaron al siguiente desafío: lograr que el bovino criollo uruguayo fuera considerado como una raza más.

Para eso es necesario generar un registro genealógico –requisito necesario para la inscripción en la Asociación Rural del Uruguay– para saber quién es el padre y la madre de cada ternero que nace y tener un control de la consanguinidad, explica la bióloga, y ya están encaminados.

Armstrong destaca que de los estudios realizados sobre esta población de animales surge que los criollos poseen “buenas aptitudes en comparación con el ganado comercial. relacionadas con su rusticidad, adaptación a la sequía o, en momentos en que está complicado el campo, adaptación a comer distintos forrajes de mala calidad”.

Además, los criollos demuestran tener mayores índices productivos que otras razas bajo buenas y malas condiciones de los campos. Estudios en otros países señalan que las razas criollas tienen mayor “resistencia a garrapatas, otros parásitos y otras infecciones”, comenta la investigadora.

Múltiples beneficios

“Recuerdo una sequía muy grande a principios de los años 2000 y ver vacas criollas que eran pura piel y huesos, pero aún les daban de mamar a los terneros, y los terneros eran más grandes que ellas. En esa época los terneros no se destetaban a los seis meses; se los dejaba. Eso en una raza comercial no lo ves. La vaca no hubiera quedado preñada capaz, o no hubiera podido darle de mamar tanto tiempo al ternero; dejaba de producir leche antes o hasta se moría”.

Los criollos son *ecofriendly*, su capacidad de adaptación a diferentes climas y alimentos genera menos impacto sobre los ecosistemas que las razas comerciales. “Son razas que ayudan a la conservación de los ecosistemas naturales, produciendo alimento de calidad sin necesidad de alterar tanto ese paisaje”, expresa Armstrong.

Al no requerir alimentos especiales también se reduce la utilización de agroquímicos, la emisión de gases de efecto invernadero y el impacto sobre la biodiversidad.

Los beneficios de los criollos llegan también al bolsillo en otras formas de verde y favorecen la economía de los países.

Sostiene que son animales más baratos de mantener “no sólo por la comida sino por la sanidad, porque son mucho más resistentes: gastan menos en vacunas y en suplementos alimenticios”.

“Los estadounidenses hicieron un estudio entre el criollo y el Angus con los costos con precios reales de carne entre los años 2009 y 2013 de Estados Unidos y determinaron que los retornos netos con la cría de criollos fueron 30% más altos que si se cría Hereford y Angus”, ejemplifica Armstrong. “Cuando el pasto está bueno cualquier vaca anda, pero cuando el pasto escasea anda mejor el ganado criollo”, añade.

RECUADRO

Obstáculos a la expansión

El cuidado del ruedo de criollos está a cargo del Ejército. “Hacen un trabajo bárbaro”, dice la bióloga, y añade: “No sé desde qué momento este ganado es de los militares, capaz desde que Horacio Arredondo formó los parques o después. Si no hubiera sido por ellos, que son muy celosos con sus cosas, ya hubiera desaparecido”.

No obstante, el celo expuesto en los cuidados fue uno de los principales obstáculos para la expansión de la raza criolla.

Armstrong comenta que a los militares les costó ceder el recurso, pero se muestran más abiertos. Eso permitió la realización de estudios genéticos.

De hecho, se abrió la posibilidad de vender toros jóvenes y hoy son proclives a vender especies para beneficiar la expansión de la especie.

El otro obstáculo, dijo la bióloga, es el “desconocimiento” de la población en general.

Carne de calidad

Por su parte, los investigadores uruguayos estudian hoy la carne de los criollos.

Este año lograron faenar la primera tanda de novillos criollos criados en las mismas condiciones de novillos Hereford y encontraron que los criollos “no desmerecieron por ningún lado”, dice la bióloga.

“La conformación de la carne y todo lo que es porcentaje de músculo, grasa y hueso nos dio muy bien”, afirma.

“El criollo tiene más porcentaje de músculo que la raza Hereford, y menos porcentaje de grasa y hueso que la Hereford”, agrega durante una entrevista improvisada en el galpón de bovinos.

Las apariencias engañan. Quizás por fuera los animales pueden verse más feos, huesudos o más pequeños, pero las ecografías realizadas a los animales para ver qué tan grande es el ojo de bife demuestran que los criollos tienen más carne que los Hereford. Y al final lo que importa es lo de adentro.

RURAL DEL PRADO 2023

Una recorrida al campo con ojos de ciudad



Animal premiado con sus cocardas

Crédito foto: Nedy Masciadri

Por: Nedy Masciadri

La edición 118 de la Muestra Agroindustrial y Comercial –recientemente finalizada– rebasó las expectativas con presencias multitudinarias en el predio de la Rural del Prado. El público capitalino miró deslumbrado los animales en exposición y visitó las distintas instalaciones en jornadas que se desarrollaron a pleno entre espectáculos, charlas, emuladores y juegos para niños.

Entre el 8 y el 17 de setiembre distintos exponentes de la vida rural, exposición de animales, competencias, ferias artesanales y espectáculos musicales vistieron el predio de la calle Lucas Obes.

UN POCO DE HISTORIA

Pasada la Revolución de las Lanzas, en los tramos finales del 1800, fue fundada la Asociación Rural del Uruguay. Hoy es la institución más antigua del país en materia agropecuaria. Con el fin de proteger y fomentar la producción agraria e industrial, se formó con la participación de productores e ingenieros agrónomos.



Antiguo predio de la Asociación Rural

El responsable del lugar, ingeniero agrónomo Juan José Lucas, explicó que siempre hay corderos guachos que necesitan un lugar de acogida.



La logística para el traslado lleva mucho tiempo y recursos, aseguró. Se siente satisfecho por las jornadas repletas de niños que tomaron contacto con una realidad diferente a la que viven en la ciudad.

Ing. Agrónomo Juan José Lucas

EL TRABAJO DE LOS PEONES

Andrés Tejera es peón rural en un establecimiento de unas setecientas hectáreas en el departamento de Maldonado. Contó que su jornada comienza muy temprano porque de lo contrario el día no alcanza para toda la tarea que implica el cuidado de unas cuatrocientas cabezas de ganado. “El invierno es muy sacrificado y en verano vienen las vicheras”, dijo.

“Lo primero es preparar un mate y luego salir a los galpones a revisar a los animales, darles de comer y que salgan al verdeo. Muchas veces ni se almuerza; solo se toma mate”, agregó.



Andrés Tejera y Fabiano Coronel en el galpón de bovinos.

Andrés estaba acompañado de Fabiano Coronel, un jovencito hijo del propietario de la estancia, que con 10 años ya es ducho en el trabajo de la cabaña y acompaña a la peonada.

“Yo vengo porque si no me tengo que quedar solo. Y después me gusta el trabajo con los animales; cuando me encariño hasta les pongo nombre”, dijo.

LOS SECRETOS DE LOS JURADOS

El galpón de bovinos estaba lleno de público. Allí estaba el productor rural Andrés Peralta, que además se dedica a cuidar animales ajenos. Estaba esquilando una vaca cuando *Utu Comuninca* se acercó a preguntar en que consistía su trabajo.



Andrés Peralta, productor rural

“Hay animales que no se les corta el pelo. A estos sí porque se le mira la musculatura, así que cuanto más cortito mejor”, señaló. Se los esquila a contrapelo unos veinte días antes y acá se les hace un retoque. Los jurados evalúan el porte, el ancho, los músculos, cómo se para, cómo camina, la forma de las costillas, las orejas, que no tenga cascaritas, nada raro.

Estos ejemplares Brangus son resultado de la cruce de Angus con Brahman, originarios de Estados Unidos.

Viven en un piquete y se les da alfalfa y ración tres veces por día, con agua a disposición. En la tarde se los saca para enseñarles a caminar. “Si se fijan, con una vara le acariciamos el lomo, les tocamos las patas para que se paren correctamente, los acompañamos en el caminar que debe ser elegante, seguro y dinámico”. Todo eso es importante para los jurados, agregó.

En cuanto a la alimentación, se calcula el 2% del peso del animal para administrarle la comida. Estos ejemplares que pesan alrededor de los cuatrocientos kilos comen un aproximado de 8 kilos diarios.

LA TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL HOMBRE

Mientras tanto, en diferentes stands fueron expuestos productos y servicios vinculados a la tecnología de punta. En el de Israel, Cecilia, una promotora, explicó sobre la invención del Watergen, desarrollada por ingenieros de ese país.

Se trata de un equipo que toma la humedad del aire y la convierte en agua potable. “En estos tiempos en los que nos estamos dando cuenta de la importancia del agua como recurso finito; esto es muy importante. En Uruguay el primer equipo lo compró La Española”, comentó.



Y también relacionado con el agua, en el stand de España, Cecilia Correa, mostró los productos Stop humedad: unos pequeños paneles que adosados a la pared son capaces de extraer la humedad de los cimientos en forma eficaz, rápida y segura.

Stand de Watergen de Israel

El proceso es sencillo: el agua sube por los poros de los materiales de construcción porque el polo negativo de las moléculas de agua se orienta hacia arriba. Este equipo aprovecha la gravedad haciendo que la humedad vuelva al subsuelo.

CALEIDOSCOPIO DE EXPOSITORES

En la recorrida por la tradicional Expo Prado, se pudo disfrutar de artesanías, joyas, cuadros, carteras, artículos de cuero, hierro, cerámicas y madera, juguetes, bisutería, calzado artesanal, pinturas, alimentos envasados y frescos, conservas y plantines.

Piedras, lámparas, queso artesanal, productos de panadería, cinturones, gorros, boinas, huevos de pascua, cuchillos, indumentaria para el campo, lentes, maquinaria agrícola y para la industria.

Helados artesanales, embutidos, mates y bombillas y muestras de animales de muchos de los cuarenta y cuatro mil establecimientos agropecuarios dispersos a lo largo y ancho del país.

Además estuvieron presentes los distintos ministerios, Banco de Seguros del Estado (BSE), UTE, ANTEL,



Stand de artesanías típicas uruguayas

BROU, Unidad Nacional de Educación vial (UNASEV), empresas de telefonía móvil, embajadas de distintos países, emisoras de radio, operadores de cable, así como institutos de educación. Entre ellos, se destacó el stand de UTU con muestras de las distintas especialidades y un gran estudio de televisión en el que se realizaron entrevistas a personalidades de la comunicación y la cultura.

LO QUE ES MODA...

En esta muestra que cada año sorprende a Montevideo con distintas realidades del interior del país, se destacó, además de los animales, productos y stands, la vestimenta. Las boinas de los peones, los sombreros de los cabañeros, las ruanas de las damas, las botas de punta, los cinturones anchos y repujados, las facas con mango de madera o hueso, atravesados al costado.



Boinas y sombreros de ala ancha



Promotoras en la Rural

Por su parte las promotoras de las diferentes empresas que regalaban cupones de descuento y para participar en sorteos, emularon en parte esa vestimenta campestre con sombreros de ala ancha o pantalones de montar.

NO TODO SON ROSAS

En el cierre de esta edición de la Expo Prado, el ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP), Fernando Mattos, habló sobre la sequía y reconoció que no hay recursos suficientes para hacer frente a la crisis. El comité asesor evalúa en forma permanente la continuidad de las medidas establecidas por el gobierno para paliar la situación de crisis hídrica que continúa azotando al país.



Ministro de Ganadería en la Rural

Los políticos y el Prado

Distintos factores explican la presencia de dirigentes en la exposición rural



El presidente Luis Lacalle Pou participó del acto de cierre

Crédito: El País

Por: Gonzalo Camacho

La Expo Prado es un evento que, desde el imaginario social uruguayo, siempre representó un espacio que implica la congregación, así como la idea de pasar un buen momento en el cual se pueden mostrar las mayores virtudes de lo que ofrece el ámbito empresarial rural en la capital.

Durante los ocho días que dura la feria cada año, las actividades son tan variadas, abarcan desde la llegada de figuras de diferentes ámbitos, pero sobre todo del político, que cumple un rol importante en este evento.

Desde el presidente, Luis Lacalle Pou, hasta la intendenta de Montevideo, Carolina Cosse, entre otros, han desfilado por los diferentes stands que abarcan el popular evento rural y que siempre sirven de foco para la presencia de los estadistas.

¿Pero cuál es la razón que este evento esté entre ceja y ceja de los dirigentes políticos de diversas ideologías? Para responder eso, no es posible enfocarse en un factor sino en varios.

Para empezar, la Expo Prado es un punto de concentración no solo de empresas o de empresarios ganaderos, sino también de inversores que pueden aportar no solo a los emprendedores individuales sino también a órganos del Estado.

A su vez, también se trata de mostrar el apoyo a los inversores que ya están aportando a potenciar la marca país.

Políticos por doquier

Otro de los puntos más determinantes puede ser el hecho de que también en este evento -al ser organizado por la Asociación Rural del Uruguay (ARU), se concentran todos los empresarios ruralistas, quienes al tener esta presencia política tan constante pueden emitir sus problemas referidos a su rubro en forma directa con los gobernantes.

Esto, que puede parecer algo simple, es importante para el desarrollo de la imagen de cualquier político ya que, al poder intervenir mano a mano con los representantes de las gremiales del agro, pueden llegar a mostrar una imagen de transparencia y cercanía con cualquier político, haciéndolo ver como una persona más terrenal a la hora de plantearle las inquietudes.

Esta cercanía con los políticos -más allá de cargos y partidos- no sólo es aprovechada por los principales dirigentes ruralistas o de otras corporaciones empresariales, sino por cualquier ciudadano común en un acontecimiento concurrido como pocos en el país.

Este punto puede ser el más certero al momento de identificar la gran afluencia de dirigentes políticos que año tras año suele ser un rasgo identitario del evento.

Expo parrilla

El fuego y la carne: un combo tradicional



Fachada de restaurante "La Parrillada".
Díaz

Crédito foto: Marcelo

Por: Marcelo Díaz

A la Expo Prado se la puede definir por varias cosas: su tradición, el impacto en la economía y también el punto de inflexión entre trabajadores rurales con aficionados a la vida del campo que residen en las ciudades.

La parte visual es reconocida. El porte de vestimenta tradicional, como boinas, bombachas, polleras largas y demás provoca la atracción instantánea en la ciudad.

Pero es el olfato el protagonista, y en todo sentido. Ya desde los días anteriores, se puede sentir claramente el olor a orina de los animales desde el Palacio Legislativo, según manifestaron distintos ciudadanos.

Es cierto: la cantidad enorme de animales ubicados en conjunto y en un espacio bastante limitado produce ese hedor típico.

Las brasas

Sin embargo, es otro el olor que abre la oportunidad de comercio en la Expo. La oferta gastronómica es un negocio redondo junto a la publicidad natural de atraer a la clientela con el funcionamiento de las parrillas.



Carnes a fuego lento en “Asador Criollo”.
Díaz

Crédito foto: Marcelo

El aroma a carne en proceso de cocina es imposible de ignorar y constituye un gran imán para los paseantes.

Los visitantes de la exposición pasan muchas horas deambulando a través de los stands, y se entretienen con las diversas actividades que proponen los distintos puestos establecidos, pero en algún momento su apetito va a aparecer.

El precio estipulado por los restaurantes está en una línea superior al de su contraparte, los *foodstrucks* y carritos. ¿Pero cuánto cuesta comer en el paseo gastronómico? [Leelo acá.](#)

Los precios varían de acuerdo a la marca de cada local y su historia en el mercado uruguayo, pero principalmente por su cercanía respecto del ruedo principal.

Cotización en milanesas

A modo de denominador común y referencia, el precio de una milanesa clásica, tanto de carne bovina como su opción en pollo, sirve como excelente ejemplo.

En “*Asador criollo*”, un negocio ubicado en la esquina del ruedo, con un mirador apostado en dirección al área verde, una milanesa simple acompañada con una porción de papas fritas podía ser consumida a cambio de 550 pesos uruguayos.

No llegó a ser el precio más alto: había ejemplos más altos, como Tranquera, muy cercano al ruedo. El restaurante promovía dos milanesas clásicas a 1.350 pesos, después de las 17 horas.

Otros lugares con trayectoria, como “*Angus Uruguay*”, “*Lo de Julio Corriedale*” ofrecían el combo por más de 600 pesos, aunque sus establecimientos se encontraran más cerca del acceso a Plaza Prado.

De todas estas ofertas, la de la pizzería *Rodelú* resulta la más económica. Ofrece el combo con fritas por menos de quinientos pesos.



Oferta del restaurant Rodelú.

Crédito foto: Marcelo Díaz

Horas marcadas

Es cierto que, en general, la afluencia popular creció siempre luego de las 11 de la mañana. La concurrencia a estos comercios no fue la excepción.

A partir de allí, a lo largo del día consiguieron mantener un favorable movimiento en la clientela. Con la caída del sol, el movimiento fue aumentando hasta llevar a la noche como la hora de mayor atracción.

Queso sardo

COLONIA Y SU PRODUCTO ESTRELLA

Además de recibir el bronce en Brasil, se destacó en la Expo Prado de Uruguay

Por: Diego González

La variedad de queso *sardo*, producida por la quesería artesanal *Landkase*, procedente del departamento de Colonia, se consagró con el premio de bronce en la edición 2023 de la “*Expo Queijo*” realizada en Araxá, Brasil.

Este tipo de queso, originario de Cerdeña en Italia, se caracteriza por su sabor dulce–aromático y un tanto picante, al igual que por su corteza amarilla pálida; es conocido en el mundo como el más famoso de la isla.

De expo a expo

En el mes de setiembre, el departamento de Colonia contó con un stand en representación de su gobierno en la Expo Prado 2023, en el que se ofrecieron degustaciones de diferentes quesos. Entre ellos, se pudo degustar la variedad premiada, al igual que otras tantas producidas en diversas localidades del departamento.

Los quesos son el producto por excelencia de Colonia y por tanto se constituyeron en el principal atractivo de su stand. No obstante, era imposible pasar por alto sus innovadoras mermeladas y dulces artesanales que podían conocerse y degustar en dicho pabellón.

Otras opciones que no defraudaron a los visitantes fueron las degustaciones de cafés de máquina preparados en el momento, al igual que su amplia gama de jamones cocidos y crudos que acompañaron perfecto el sabor de los quesos.



Quesos del stand de Colonia

Créditos: Diego González

Stand artístico

Además de la destacada oferta gastronómica, el stand contó con un espacio de shows musicales de diversos artistas oriundos del departamento, que deleitaron a los visitantes con buena música.

Como atractivo adicional, el stand propuso una zona artística donde los visitantes podían dibujar y pintar libremente un lienzo colocado sobre un caballete colocado a modo de decoración.

Si se habla de diseño y decoración, no puede dejar de mencionarse dos mesas de ajedrez en madera con sus respectivas piezas colocadas en sus casillas, que dieron a la fachada del stand una pincelada rústica.

Es así que Colonia combinó su típica gastronomía -representada por sus quesos, dulces y vinos- con sus artistas, todo lo cual reflejó la esencia cultural del departamento en el stand, que concitó la presencia de numerosos visitantes durante los nueve días que duró la exposición.



Fachada de stand de Colonia

Crédito: Google

De todas maneras, si el periodista tuviera que elegir cual fue, en su opinión, el hecho más destacado de la semana, no hay duda posible: la degustación de diferentes variedades de quesos artesanales con la marca en el orillo: *made in Colonia*.

Un simulacro bastante real

ALTO AL FUEGO

Dirección Nacional de Bomberos propuso una experiencia diferente en Expo Prado 2023



Niños y padres participan del stand de Bomberos

Crédito: Ministerio del Interior

Por Diego González

“Quiero leer la nota”, dijo, con tono enérgico un oficial de Bomberos, mientras explicaba el alcance de un simulacro de incendio en el stand montado en la calle principal de la Expo Prado, realizada entre el 8 y 17 de setiembre pasado.

“Si salgo vivo de esto”, replicó, rápido de reflejos, un redactor de *Utu Comunica*, sin dejar de acompañar su reflexión con una sonrisa cómplice.

El diálogo se produjo en la antesala del ingreso al stand oficial de la Dirección Nacional de Bomberos en la tradicional muestra agroindustrial y ganadera que se realiza cada año en el predio de la Rural del Prado.

El stand, basado en un castillo inflable rojo relleno con humo, buscó recrear en sus visitantes la experiencia del eventual escape de un incendio. Al sumergirse en la estructura de PVC, la visual se tornaba casi nula y escapar se hacía complejo.

El propósito era ingresar por su puerta y encontrar la salida -un tobogán inflable- donde algunas paredes oficiaban como obstáculos que se debían sortear para culminar el trayecto.

El mismo oficial contó a *UTU Comunica* que el stand trató de contar la realidad de lo que es el trabajo de los Bomberos. “Tenemos una casa con una bomba que tira humo adentro. Recibimos a la gente, le explicamos la prevención que hay que tener, lo que

hay que hacer en un incendio y luego ingresamos con la gente y le vamos indicando lo que debería hacer en un incendio real”, explicó.

La explicación reflejó la dinámica de un pabellón que atrajo centenares de visitantes, en su mayoría niños provenientes de diferentes escuelas.

Educar para prevenir

En la Expo Prados, Bomberos buscó promover la prevención de incendios a través de folletería, que detallaba algunas recomendaciones básicas sobre cómo actuar paso a paso en caso de que ocurra un incendio.

Según esa repartición del Ministerio del Interior, se identificó como público objetivo de esa estrategia de prevención a niños y jóvenes. “Más que nada en Primaria”, señalaron.

Premio a la innovación

La propuesta, tan original como diferente, logró conquistar el paladar de los jurados de la Expo Prado 2023, quienes otorgaron el premio al stand con mayor creatividad entre las más de 600 variadas ofertas.



Entrega del premio a la creatividad a cuerpos de bomberos

Crédito: ARU

La Dirección Nacional de Bomberos participa todos los años de la Expo Prado 2023. Sus ideas un tanto creativas y sobre todo instructivas buscan incentivar a la población a informarse sobre un tema tan importante como la prevención de los incendios.

No obstante, en varias oportunidades, la dirección montó su stand también en el Cuartel Centenario, donde además cuenta con un museo abierto al público, que expone la historia y evolución de la labor de los bomberos en el país.

La principal finalidad de Bomberos es aprovechar toda instancia a su alcance para profundizar sus planes de prevención -sobre todo entre niños y jóvenes- de incendios, ya sea urbanos o forestales.

Expo Prado

Esperando la cocarda

Bovinos se acicalan para desfile y evaluación

Por: Dora Rodríguez



Acicalamiento previo al desfile

Foto: Dora Rodríguez

Detrás de cada competencia bovina en la Expo Prado hay una actividad preparatoria, en la que cabañeros y cuidadores invierten tiempo y dinero para descubrir los mejores dotes de cada ejemplar.

El acicalamiento previo del ganado de competición es una actividad que consiste en prepararlos para que luzcan prolijos ante el gran jurado y el público presente. Se pretende dar un toque de brillo y realce a sus partes más destacables.

Se coloca a la res en un brete y se lo asegura para que no tenga movimiento, mientras los cuidadores embellecen su pelaje.

Esta actividad incluye baño y secado, recorte de pelo y el peinado del ejemplar.

El embellecimiento de las distintas partes del cuerpo del animal se harán según su raza y tipo de exposición.

Dichas tareas son realizadas con la ayuda de herramientas específicas como tijeras, máquinas de afeitar, peines y cepillos, esponjas, jabones y champús, acondicionadores, lacas en spray, tintes y otros productos.

En busca del *glamour*

Se pone mucho esmero en el extremo de la cola del animal, a la que peinan con especial cuidado y baten su pelaje para terminar en un gran pompón, que da un toque de *glamour* al ejemplar.

Estos procedimientos resaltan las cualidades morfológicas y productivas del animal y mejoran su aspecto sanitario, brindándole además bienestar.

Pero también son una muestra inocultable del cariño y respeto que los criadores tienen por sus animales.

Esta feria fue la 118ª edición de la Exposición Internacional de Ganadería y Muestra Agroindustrial y Comercial, organizada por la Asociación Rural del Uruguay, realizada entre el 8 y el 17 de setiembre en el Prado de Montevideo.

Reunió lo mejor de la genética animal, con más de 1.500 reproductores de 43 razas, que participaron en juras, concursos y remates.

Además, contó con más de 650 expositores comerciales, que mostraron lo más relevante del sector agroindustrial y ganadero, así como lo más avanzado en tecnología, productos, servicios y gastronomía.

La Expo Prado también ofreció un nutrido ciclo de conferencias a cargo de expertos locales e internacionales, que disertaron sobre distintos de importancia para el agro.

Es el evento más importante del país, que mueve tanto al campo como la ciudad y convoca a miles de visitantes cada año.



Ejemplar premiado

Foto: El Observador

Jurado Expo Prado 2023

Los jurados que calificaron las distintas razas que se presentaron en la Expo Prado fueron los siguientes:

Aberdeen Angus: Dr. Pablo Zervino; **Braford**, Sr. Aldo Tavares; **Brahman**, Dr. José Ignacio Galarraga; **Brangus**, Sr. Raúl; **Apleyard, Charolais y Hereford**, Sr. Joaquin Villegas, Sra. Rosalina Ribas e Ing Agr. Andrés Peñarican; **Holando** Sr. Mark Rueth; **Jersey** Sr. Alejo Guichón; Limousin Dr. Diego Fevre; **Limangus, Normando y Shorthorn** Sr. Juan Godiño, Dr. Andrés Benavides, Sr. Norman Catto; **Senepol** Sr. Santiago Pereira; **Wagyu** Sr. Rogerio Satoru Uenishi.

EXPO PRADO 2023

Entre buenas cifras, crisis y versiones contradictorias

Por Pablo Baldivieso



Autoridades presentes en el cierre oficial de la Expo Prado 2023. Foto: Presidencia

A pesar del mal tiempo registrado durante el último domingo de la Expo Prado 2023 realizada en setiembre pasado, el balance del evento por parte de la Asociación Rural del Uruguay (ARU) fue positivo.

Las cifras de asistencia se ubicaron en el entorno de las 400.000 personas, similares a la edición 2022. Esto supuso una buena noticia para la ARU, ya que este año hubo dos días con precipitaciones, que fueron compensados con el primer domingo y el segundo sábado, en los que se registró la mayor afluencia de público de los últimos quince años.

A pesar de esos buenos números, la ARU hizo hincapié en los problemas que enfrenta el agro frente a toda la cúpula política presente en el acto de cierre el domingo 17, encabezada por el presidente, Luis Lacalle Pou.

Efectos secundarios y ping-pong

Durante la ceremonia de cierre, los representantes de la ARU se manifestaron preocupados por el atraso cambiario y las consecuencias de la sequía, que generaron pérdidas de alrededor de US\$200 millones, según la estimación realizada por la entidad gremial.

El presidente de la ARU, Patricio Cortabarría, manifestó que “los productores rurales han pasado uno de los años más complejos de los últimos veinte” y agregó que “el cierre de ejercicio 2023 es el peor de los últimos veintidós años” porque “solamente con la aftosa nos fue peor en este siglo”.

Para el dirigente ruralista, la razón de ser del atraso cambiario está en el déficit fiscal, ya que “estamos con el tipo de cambio real más bajo de los últimos cuarenta años”. Según el portal de cotizaciones históricas *nixus*, el dólar se ubicó en 37,70 pesos a la compra y 40,10 a la venta el 1° de marzo, mientras que, al 26 de septiembre, la cotización es de 37,10 pesos a la compra y 39,50 a la venta.

El atraso cambiario se mantiene en el orden del 15% y afecta la competitividad del país, según publicó el portal financiero *ámbito*.

Déficit circunstancial

Con respecto a estos dichos, el ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca, Fernando Mattos, respondió durante el evento que “no es un tema de déficit fiscal estructural, sino circunstancial, que buscaremos revertir para que no ejerza más presión sobre algo que entendemos que debilita la moneda extranjera y que fortalece al peso uruguayo en función de las relaciones económicas”.

Con respecto a la sequía mencionada por Cortabarría, el ministro anunció que la emergencia sanitaria decretada para el agro se extenderá hasta el año que viene, para salvaguardar la producción agrícola y evitar más pérdidas.

Expo Prado

RAZA CRIOLLA REPRESENTADA POR GUYUNUSA Y TACUABÉ EN LA RURAL



Teniente Juan Sosa y cabo Pablo Fernández con Guyunusa y Tacuabé Crédito: Analía Pereira, El Observador

Por: Dora Rodríguez

La raza criolla, que cada año registra una presencia activa en la Expo Prado, conserva un 99% de pureza genética y su cuidado está a cargo del Ejército, que promueve su crecimiento en cantidad junto con emprendimientos privados.

Esta raza -que fue introducida por Hernandarias en el siglo XVI- tiene 500 años de evolución y adecuación al medio.

Cuenta con un rodeo de 600 ejemplares en la estancia San Miguel (Rocha), propiedad del Ejército y se ubica en el Parque Nacional San Miguel, donde se encuentra la reserva de ganado ovino y bovino criollo del Uruguay.

Los criollos son animales muy resistentes a los cambios climáticos, no presentan mayores problemas de parásitos ni de garrapatas, son adaptables y de fácil manejo. Las hembras son muy maternas, informó a *El Observador* el teniente Juan Sosa.

Gyunusa es una hembra bovina de siete años y pesa 400 kg. Tacuabé es un macho de tres años, que pesa 500 kg. Sus nombres fueron elegidos en honor a los últimos indios charrúas.

El Ejército expone esta raza desde 2015 en la Expo Prado. Los bovinos criollos poseen una gran musculatura, su carne es magra y son muy económicos en cuanto a su alimentación y crianza.

Se los ve muy calmados y adecuados al ambiente montevideano, muy distinto al de su entorno natural en Rocha.

A raíz de la iniciativa del Ejército de generar la expansión de la raza, se creó la Sociedad de Criadores de Ganado Criollo del Uruguay, expresó Sosa.

El ejército trabaja junto a la Facultad de Veterinaria de la Universidad de la República para impulsar un proyecto que permita tener más rodeos en otras zonas del país, dijo el teniente Sosa.

La mejor carne

El experto argentino, José Ernesto Messina, de la Asociación de Criadores de Ganado Bovino de Argentina, expresó: “La raza criolla sufrió el mayor desprecio porque no se la tuvo en cuenta como raza, sino como a un animal que sobrevivió a condiciones difíciles y tuvo que soportar condiciones extremas que otras razas no superan. Cómo presentó bajos niveles de producción se la consideró de poco valor”, declaró.

Resaltó que, debido a sus características, este tipo de res no requiere altas dosis de medicamentos y posee una mayor habilidad para adaptarse a diferentes ambientes climáticos y de alimentación. Es la raza que no se alteró genéticamente y por ello se encuentra entre las de mayor pureza y sanidad, concluyó el experto.

Antecedentes

El ganado bovino no existió en América hasta el siglo XVI, después de la colonización europea. Rápidamente se extendió por todo el continente y se adaptó a las diferentes condiciones climáticas: desde las grandes llanuras de América del Norte hasta las regiones tropicales del Caribe y las montañas, el área semiárida del noreste de Brasil y los glaciares de la Patagonia.

A lo largo de este proceso, que lleva más de cinco siglos, los bovinos criollos han desempeñado un papel muy importante en la economía: como mano de obra, fuente de alimento y también por sus pieles.

Estos animales han demostrado una gran capacidad de adaptación y supervivencia, que invita a promover su conservación.

En ese sentido, un grupo de investigadores de diferentes países estudió la diversidad, identidad y estructura genética del ganado criollo en todo el continente.

Las razas criollas incluidas en el análisis se agrupan en seis grupos relacionados con su origen geográfico: “América del Norte y razas mexicanas; razas de Argentina y Uruguay; la mayoría de las razas colombianas; razas de Brasil y Panamá; Cuba; un gran grupo que representa diversos orígenes geográficos, incluyendo Chiapas, Ecuador, Paraguay y algunas razas colombianas”, explica el profesor de genética de la Universidad Complutense de Madrid, Óscar Cortés, que participó del estudio.

Mientras que los investigadores del Departamento de Genética de la Universidad de Córdoba (España), Juan Vicente Delgado y Amparo Martínez, indican que el objetivo de la investigación era analizar la caracterización de la diversidad genética de las razas criollas de América y el estudio de

las relaciones genéticas “no sólo entre las razas criollas, sino también con aquellas razas procedentes de Europa y África que han podido influir en su formación”.

Los autores apuntan en el documento que la expansión del ganado criollo en el continente siguió los caminos de colonización de portugueses y españoles.

Las rutas

Por un lado, la ruta española, señalan los investigadores, tuvo un primer punto en América Central y luego se dividió en tres caminos: “De Cuba a México y luego a América del Norte; del Caribe a Venezuela y Colombia, y a través de Río de la Plata a Perú, Bolivia, Paraguay, Chile, Argentina y Uruguay”.

Por otro lado, los portugueses ingresaron el ganado por la costa de Brasil.

Los investigadores apuntan a que la influencia africana del ganado criollo pudo provenir de animales de Cabo Verde o de las islas Canarias.

En general, los viajes tenían una escala en esos lugares antes de llegar a América y el ganado de allí también era trasladado.

Otra hipótesis dice que la influencia africana pudo provenir de ganado que llegó a América en los barcos que trasladaban esclavos.



Ejemplar de raza bovina criolla

Foto: Federico Gutiérrez

Además, se estudió el ADN mitocondrial, que se hereda exclusivamente por vía materna y permite analizar “las líneas maternas presentes en el conjunto de razas analizadas” y “microsatélites localizados en el cromosoma Y”, que se transmiten de padres a hijos exclusivamente y que permiten, en este caso, analizar “las líneas paternas presente en el conjunto de las razas analizadas”.

El origen

El estudio determinó que el ganado criollo en América tiene “un origen fundamentalmente ibérico” y además que, luego de 500 años de adaptación, las razas criollas desarrollaron una “identidad genética propia”, distinta de las características de sus razas originales.

Los bovinos criollos presentan influencias de razas africanas y otras regiones del continente europeo.

El profesor de genética de la Universidad Complutense de Madrid, Óscar Cortés, participó en el estudio y destacó “la influencia del ganado del tipo índico en algunas razas criollas, especialmente aquellas que se distribuyen por las regiones tropicales como Cuba y Surinam, además de otras localizadas en México y Colombia”.

Mientras que la influencia del ganado africano en las razas criollas es notoria en las reses ubicadas en Panamá, México, Colombia y Brasil.

En el documento, los investigadores establecen que las diversidades genéticas pudieron apreciarse a pesar de que muchas razas criollas están en peligro de extinción.

Además, destacan que es el estudio “más importante” realizado sobre biodiversidad bovina iberoamericana y que permite sacar “a estas razas de forma global del ostracismo científico” y colocarlas al “nivel de las razas cosmopolitas”.

NOTA RELACIONADA

IDENTIDAD DETECTADA GENÉTICA ÚNICA



Bióloga Eileen Armstrong

Foto Federico Gutiérrez

Entre los miembros del Consorcio Biobovis que aportaron muestras de ADN del ganado se encontraba una uruguaya, la bióloga Eileen Armstrong, de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de la República.

La bióloga dijo que, al resaltar la “importancia de las razas criollas y su identidad”, esto permite desarrollar mejores prácticas de conservación y que “la mejor forma de conservar un recurso es utilizarlo, porque si es útil la gente lo conserva”. Armstrong lleva varios años estudiando al bovino criollo uruguayo.

La Facultad de Veterinaria lo hace desde 1996. En Uruguay sólo hay alrededor de 600 bovinos criollos, a diferencia de otros lugares en el mundo donde el criollo está más extendido, señala la investigadora.

“Durante los siglos XVII, XVIII y prácticamente todo el XIX la ganadería uruguaya estaba basada en el bovino criollo. Cuando comenzaron a introducirse razas británicas, en su mayoría de carne - pero también la vaca lechera Holando- fueron vistas como más productivas y de mejor calidad, y de alguna manera fueron absorbiendo al ganado criollo que había por cruzamiento y la raza como que casi llegó a desaparecer”, explicó Armstrong.

Pero el bovino criollo logró salvarse gracias a Horacio Arredondo, un historiador uruguayo que se encargó de la restauración de varios monumentos históricos. Entre esos proyectos, reconstruyó el fuerte San Miguel en Rocha en la década de 1930.

Recolectó los criollos que se encontraban en zonas de ese departamento, Treinta y Tres y Lavalleja, y juntó a 35 criollos que trasladó a San Miguel, el rodeo actual cuenta con alrededor de 600 animales.

A esos centenares de reses, el grupo de investigadores sumó unos ejemplares pertenecientes a un estanciero de Cerro Largo “que tiene ganado criollo desde la época de su abuelo”, y detectó entre ellos “unos 60 animales bastante puros”. Entonces, “serían esos los únicos bovinos criollos uruguayos que quedan en el mundo”, dice la bióloga con un poco de pena.

Raza única

El grupo de investigadores uruguayos tenía establecido como primer objetivo lograr la “caracterización genética” de la raza criolla: “Determinar si podía considerarse una raza o no y observar si la diversidad genética conservada en esas poblaciones es suficiente como para sostenerla a largo plazo”. Incluso, dentro de la gran diversidad de criollos en América, los de la zona sur, Uruguay, Paraguay, Argentina, sur de Brasil, “son los que más se diferencian” del resto y presentan características propias, dice Armstrong.



Dentro de ese grupo, el criollo uruguayo muestra una genética única. “No es un rejunte de cosas”, expresa la bióloga.

El estudio identificó la presencia de linajes paternos “del tipo taurino (ganado de la India) e índico (bovinos de Asia)” y de la herencia materna, mayor influencia de las razas europeas.

El criollo uruguayo muestra una mayor proximidad genética con el criollo patagónico y argentino, pero la bióloga apunta que, a diferencia de estos –cuyo linaje materno es mayormente español– el uruguayo tiene una mayor herencia materna portuguesa.

Una vez concretado el primer objetivo, pasaron al siguiente desafío: lograr que el bovino criollo uruguayo fuera considerado como una raza más.

Para eso es necesario generar un registro genealógico –requisito necesario para la inscripción en la Asociación Rural del Uruguay– para saber quién es el padre y la madre de cada ternero que nace y tener un control de la consanguinidad, explica la bióloga, y ya están encaminados.

Armstrong destaca que de los estudios realizados sobre esta población de animales surge que los criollos poseen “buenas aptitudes en comparación con el ganado comercial. relacionadas con su rusticidad, adaptación a la sequía o, en momentos en que está complicado el campo, adaptación a comer distintos forrajes de mala calidad”.

Además, los criollos demuestran tener mayores índices productivos que otras razas bajo buenas y malas condiciones de los campos. Estudios en otros países señalan que las razas criollas tienen mayor “resistencia a garrapatas, otros parásitos y otras infecciones”, comenta la investigadora.

Múltiples beneficios

“Recuerdo una sequía muy grande a principios de los años 2000 y ver vacas criollas que eran pura piel y huesos, pero aún les daban de mamar a los terneros, y los terneros eran más grandes que ellas. En esa época los terneros no se destetaban a los seis meses; se los dejaba. Eso en una raza comercial no lo ves. La vaca no hubiera quedado preñada capaz, o no hubiera podido darle de mamar tanto tiempo al ternero; dejaba de producir leche antes o hasta se moría”.

Los criollos son *ecofriendly*, su capacidad de adaptación a diferentes climas y alimentos genera menos impacto sobre los ecosistemas que las razas comerciales. “Son razas que ayudan a la conservación de los ecosistemas naturales, produciendo alimento de calidad sin necesidad de alterar tanto ese paisaje”, expresa Armstrong.

Al no requerir alimentos especiales también se reduce la utilización de agroquímicos, la emisión de gases de efecto invernadero y el impacto sobre la biodiversidad.

Los beneficios de los criollos llegan también al bolsillo en otras formas de verde y favorecen la economía de los países.

Sostiene que son animales más baratos de mantener “no sólo por la comida sino por la sanidad, porque son mucho más resistentes: gastan menos en vacunas y en suplementos alimenticios”.

“Los estadounidenses hicieron un estudio entre el criollo y el Angus con los costos con precios reales de carne entre los años 2009 y 2013 de Estados Unidos y determinaron que los retornos netos con la cría de criollos fueron 30% más altos que si se cría Hereford y Angus”, ejemplifica Armstrong. “Cuando el pasto está bueno cualquier vaca anda, pero cuando el pasto escasea anda mejor el ganado criollo”, añade.

RECUADRO

Obstáculos a la expansión

El cuidado del ruedo de criollos está a cargo del Ejército. “Hacen un trabajo bárbaro”, dice la bióloga, y añade: “No sé desde qué momento este ganado es de los militares, capaz desde que Horacio Arredondo formó los parques o después. Si no hubiera sido por ellos, que son muy celosos con sus cosas, ya hubiera desaparecido”.

No obstante, el celo expuesto en los cuidados fue uno de los principales obstáculos para la expansión de la raza criolla.

Armstrong comenta que a los militares les costó ceder el recurso, pero se muestran más abiertos. Eso permitió la realización de estudios genéticos.

De hecho, se abrió la posibilidad de vender toros jóvenes y hoy son proclives a vender especies para beneficiar la expansión de la especie.

El otro obstáculo, dijo la bióloga, es el “desconocimiento” de la población en general.

Carne de calidad

Por su parte, los investigadores uruguayos estudian hoy la carne de los criollos.

Este año lograron faenar la primera tanda de novillos criollos criados en las mismas condiciones de novillos Hereford y encontraron que los criollos “no desmerecieron por ningún lado”, dice la bióloga.

“La conformación de la carne y todo lo que es porcentaje de músculo, grasa y hueso nos dio muy bien”, afirma.

“El criollo tiene más porcentaje de músculo que la raza Hereford, y menos porcentaje de grasa y hueso que la Hereford”, agrega durante una entrevista improvisada en el galpón de bovinos.

Las apariencias engañan. Quizás por fuera los animales pueden verse más feos, huesudos o más pequeños, pero las ecografías realizadas a los animales para ver qué tan grande es el ojo de bife demuestran que los criollos tienen más carne que los Hereford. Y al final lo que importa es lo de adentro.

RURAL DEL PRADO 2023

Una recorrida al campo con ojos de ciudad



Animal premiado con sus cocardas

Crédito foto: Nedy Masciadri

Por: Nedy Masciadri

La edición 118 de la Muestra Agroindustrial y Comercial –recientemente finalizada– rebasó las expectativas con presencias multitudinarias en el predio de la Rural del Prado. El público capitalino miró deslumbrado los animales en exposición y visitó las distintas instalaciones en jornadas que se desarrollaron a pleno entre espectáculos, charlas, emuladores y juegos para niños.

Entre el 8 y el 17 de setiembre distintos exponentes de la vida rural, exposición de animales, competencias, ferias artesanales y espectáculos musicales vistieron el predio de la calle Lucas Obes.

UN POCO DE HISTORIA

Pasada la Revolución de las Lanzas, en los tramos finales del 1800, fue fundada la Asociación Rural del Uruguay. Hoy es la institución más antigua del país en materia agropecuaria. Con el fin de proteger y fomentar la producción agraria e industrial, se formó con la participación de productores e ingenieros agrónomos.



Antiguo predio de la Asociación Rural

La primera presidencia correspondió a Don Domingo Ordoñana, quien había sido su ideólogo.

Fue bajo su mandato que se hizo realidad la primera exposición nacional. De aquel momento hasta hoy aumentó la cantidad de expositores, se incrementa cada año el valor de las ventas y la concurrencia ya supó los 500 mil visitantes en cada edición. La presencia de embajadas, representaciones extranjeras y cámaras de comercio binacionales también la convirtieron en un ámbito de integración, difusión y concreción de negocios.

LA VERDADERA GALLETA CRIOLLA



Masa, palote con pinchos y galletas de campaña

En el stand del Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) estaba Pedro Kapacevich, Asesor en productos panificados del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay.

Varias veces al día, con un stand repleto de público que se renovó cada jornada, Kapacevich fue enseñando en forma sencilla la elaboración de la tradicional galleta de campaña.

Harina, sal, grasa y levadura, unos minutos de horno y listo. Los sentidos de parabienes.

GUARDERÍA PARA CORDEROS

Por segundo año consecutivo, una de las principales novedades de la muestra se ubicó en el galpón destinado a los conejos: el rincón de custodia de los pequeños corderos.

El público por excelencia estuvo formado por los más pequeños, que pudieron cargarlos y darles la mamadera.



Corderos guachos en la guardería

El responsable del lugar, ingeniero agrónomo Juan José Lucas, explicó que siempre hay corderos guachos que necesitan un lugar de acogida.



Ing. Agrónomo Juan José Lucas

La logística para el traslado lleva mucho tiempo y recursos, aseguró. Se siente satisfecho por las jornadas repletas de niños que tomaron contacto con una realidad diferente a la que viven en la ciudad.

EL TRABAJO DE LOS PEONES

Andrés Tejera es peón rural en un establecimiento de unas setecientas hectáreas en el departamento de Maldonado. Contó que su jornada comienza muy temprano porque de lo contrario el día no alcanza para toda la tarea que implica el cuidado de unas cuatrocientas cabezas de ganado. “El invierno es muy sacrificado y en verano vienen las vicheras”, dijo.

“Lo primero es preparar un mate y luego salir a los galpones a revisar a los animales, darles de comer y que salgan al verdeo. Muchas veces ni se almuerza; solo se toma mate”, agregó.



Andrés Tejera y Fabiano Coronel en el galpón de bovinos.

Andrés estaba acompañado de Fabiano Coronel, un jovencito hijo del propietario de la estancia, que con 10 años ya es ducho en el trabajo de la cabaña y acompaña a la peonada.

“Yo vengo porque si no me tengo que quedar solo. Y después me gusta el trabajo con los animales; cuando me encariño hasta les pongo nombre”, dijo.

LOS SECRETOS DE LOS JURADOS

El galpón de bovinos estaba lleno de público. Allí estaba el productor rural Andrés Peralta, que además se dedica a cuidar animales ajenos. Estaba esquilando una vaca cuando *Utu Comuninca* se acercó a preguntar en que consistía su trabajo.



Andrés Peralta, productor rural

“Hay animales que no se les corta el pelo. A estos sí porque se le mira la musculatura, así que cuanto más cortito mejor”, señaló. Se los esquila a contrapelo unos veinte días antes y acá se les hace un retoque. Los jurados evalúan el porte, el ancho, los músculos, cómo se para, cómo camina, la forma de las costillas, las orejas, que no tenga cascaritas, nada raro.

Estos ejemplares Brangus son resultado de la cruce de Angus con Brahman, originarios de Estados Unidos.

Viven en un piquete y se les da alfalfa y ración tres veces por día, con agua a disposición. En la tarde se los saca para enseñarles a caminar. “Si se fijan, con una vara le acariciamos el lomo, les tocamos las patas para que se paren correctamente, los acompañamos en el caminar que debe ser elegante, seguro y dinámico”. Todo eso es importante para los jurados, agregó.

En cuanto a la alimentación, se calcula el 2% del peso del animal para administrarle la comida. Estos ejemplares que pesan alrededor de los cuatrocientos kilos comen un aproximado de 8 kilos diarios.

LA TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL HOMBRE

Mientras tanto, en diferentes stands fueron expuestos productos y servicios vinculados a la tecnología de punta. En el de Israel, Cecilia, una promotora, explicó sobre la invención del Watergen, desarrollada por ingenieros de ese país.

Se trata de un equipo que toma la humedad del aire y la convierte en agua potable. “En estos tiempos en los que nos estamos dando cuenta de la importancia del agua como recurso finito; esto es muy importante. En Uruguay el primer equipo lo compró La Española”, comentó.



Y también relacionado con el agua, en el stand de España, Cecilia Correa, mostró los productos Stop humedad: unos pequeños paneles que adosados a la pared son capaces de extraer la humedad de los cimientos en forma eficaz, rápida y segura.

Stand de Watergen de Israel

El proceso es sencillo: el agua sube por los poros de los materiales de construcción porque el polo negativo de las moléculas de agua se orienta hacia arriba. Este equipo aprovecha la gravedad haciendo que la humedad vuelva al subsuelo.

CALEIDOSCOPIO DE EXPOSITORES

En la recorrida por la tradicional Expo Prado, se pudo disfrutar de artesanías, joyas, cuadros, carteras, artículos de cuero, hierro, cerámicas y madera, juguetes, bisutería, calzado artesanal, pinturas, alimentos envasados y frescos, conservas y plantines.

Piedras, lámparas, queso artesanal, productos de panadería, cinturones, gorros, boinas, huevos de pascua, cuchillos, indumentaria para el campo, lentes, maquinaria agrícola y para la industria.

Helados artesanales, embutidos, mates y bombillas y muestras de animales de muchos de los cuarenta y cuatro mil establecimientos agropecuarios dispersos a lo largo y ancho del país.

Además estuvieron presentes los distintos ministerios, Banco de Seguros del Estado (BSE), UTE, ANTEL,



Stand de artesanías típicas uruguayas

BROU, Unidad Nacional de Educación vial (UNASEV), empresas de telefonía móvil, embajadas de distintos países, emisoras de radio, operadores de cable, así como institutos de educación. Entre ellos, se destacó el stand de UTU con muestras de las distintas especialidades y un gran estudio de televisión en el que se realizaron entrevistas a personalidades de la comunicación y la cultura.

LO QUE ES MODA...

En esta muestra que cada año sorprende a Montevideo con distintas realidades del interior del país, se destacó, además de los animales, productos y stands, la vestimenta. Las boinas de los peones, los sombreros de los cabañeros, las ruanas de las damas, las botas de punta, los cinturones anchos y repujados, las facas con mango de madera o hueso, atravesados al costado.



Boinas y sombreros de ala ancha



Promotoras en la Rural

Por su parte las promotoras de las diferentes empresas que regalaban cupones de descuento y para participar en sorteos, emularon en parte esa vestimenta campestre con sombreros de ala ancha o pantalones de montar.

NO TODO SON ROSAS

En el cierre de esta edición de la Expo Prado, el ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP), Fernando Mattos, habló sobre la sequía y reconoció que no hay recursos suficientes para hacer frente a la crisis. El comité asesor evalúa en forma permanente la continuidad de las medidas establecidas por el gobierno para paliar la situación de crisis hídrica que continúa azotando al país.



Ministro de Ganadería en la Rural

Los políticos y el Prado

Distintos factores explican la presencia de dirigentes en la exposición rural



El presidente Luis Lacalle Pou participó del acto de cierre

Crédito: El País

Por: Gonzalo Camacho

La Expo Prado es un evento que, desde el imaginario social uruguayo, siempre representó un espacio que implica la congregación, así como la idea de pasar un buen momento en el cual se pueden mostrar las mayores virtudes de lo que ofrece el ámbito empresarial rural en la capital.

Durante los ocho días que dura la feria cada año, las actividades son tan variadas, abarcan desde la llegada de figuras de diferentes ámbitos, pero sobre todo del político, que cumple un rol importante en este evento.

Desde el presidente, Luis Lacalle Pou, hasta la intendenta de Montevideo, Carolina Cosse, entre otros, han desfilado por los diferentes stands que abarcan el popular evento rural y que siempre sirven de foco para la presencia de los estadistas.

¿Pero cuál es la razón que este evento esté entre ceja y ceja de los dirigentes políticos de diversas ideologías? Para responder eso, no es posible enfocarse en un factor sino en varios.

Para empezar, la Expo Prado es un punto de concentración no solo de empresas o de empresarios ganaderos, sino también de inversores que pueden aportar no solo a los emprendedores individuales sino también a órganos del Estado.

A su vez, también se trata de mostrar el apoyo a los inversores que ya están aportando a potenciar la marca país.

Políticos por doquier

Otro de los puntos más determinantes puede ser el hecho de que también en este evento -al ser organizado por la Asociación Rural del Uruguay (ARU), se concentran todos los empresarios ruralistas, quienes al tener esta presencia política tan constante pueden emitir sus problemas referidos a su rubro en forma directa con los gobernantes.

Esto, que puede parecer algo simple, es importante para el desarrollo de la imagen de cualquier político ya que, al poder intervenir mano a mano con los representantes de las gremiales del agro, pueden llegar a mostrar una imagen de transparencia y cercanía con cualquier político, haciéndolo ver como una persona más terrenal a la hora de plantearle las inquietudes.

Esta cercanía con los políticos -más allá de cargos y partidos- no sólo es aprovechada por los principales dirigentes ruralistas o de otras corporaciones empresariales, sino por cualquier ciudadano común en un acontecimiento concurrido como pocos en el país.

Este punto puede ser el más certero al momento de identificar la gran afluencia de dirigentes políticos que año tras año suele ser un rasgo identitario del evento.

Expo Prado 2023

La fiesta que genera un acercamiento entre la ciudad y el campo

Florencia de Souza



1. EXPO 2023- www.expoprado.com

Como todos los años, en el predio de la Rural del Prado, tuvo lugar la 118ª Exposición Internacional de Ganadería Muestra Agro Industrial y Comercial, entre el viernes 8 y el domingo 17 de septiembre.

El evento contó con más de 600 propuestas pertenecientes tanto al sector público como privado

La Expo por dentro



En el Stand perteneciente a la IMM se mostraron, entre otros, los productos artesanales pertenecientes a AIDA SUR.

La entrevistada dijo a UTU Comunica que se trata de elaboraciones de mujeres rurales.

2. STAND IMM- [FlorenciadeSouza](#)



3. MERMELADAS AIDA-Florencia de Souza

Se destacan: los licores de dulce de leche solo, o con cacao o con café, de cacao, de huevo y de coco.

En cuanto a las mermeladas, estas pueden ser de: tomate, durazno, arándanos, frutilla guayabo e higos. Las reducidas en azúcar (no significa light) están hechas de pasta de frutilla. Aida declaró que ninguna es apta para celíacos.



4. PRODUCTOS AIDA-Florencia de Souza

También se pueden adquirir, procedentes de esta empresa artesanal: boniatos en almíbar, embutidos, pickles de morrón, cebolla, pepino y coliflor, así como todo tipo de frutas y verduras

Su dirección es: Camino Melilla 10740

CONTACTO: 099296137-
094278383- solariaida@hotmail.com



I 5. STAND CANELONES-Florencia de Souza

En el stand perteneciente al departamento Canelones se expusieron los tejidos hilados en lana natural de TAKI ONGOY, el cual recibió el Premio Mención Especial Expo Prado 2023.

Se trata del tercer año de exposición de esta empresa artesanal .



SACOS DE LANA <https://www.facebook.com/miriant5t1/?local>

Miriam dijo a UTU Comunica que se trata de prendas confeccionadas con lana de oveja Merino, hiladas a mano y tejidas a mano en telar manual, no industrial, teñidas con tintes naturales.

Se destacan: ponchos para bebé, niño y adulto; saquitos; caminos de mesa; bufandas; pashminas con bolsillo; chalets triangulares; zapatitos; guantes; capuchas y cuellos con capuchas.



PREMIO MENCIÓN ESPECIAL-
<https://www.facebook.com/miriant5t1/?local>

TAKI ONGOY se encuentra en La Floresta CONTACTO: 093 660 414-
telaesmiriam@gmail.com