CULTIVE TRUCHAS

CON CIENCIA Y PACIENCIA

Texto: Margaritainés Restrepo SantaMaría
Fotografías: Jorge Zuleta de El Colombiano

Era un asunto de vida o muerte... para las truchas. Esa noche, a las 9, todos tuvieron que cambiar la cálida charla que sostenían al lado de una chimenea, por una demostración de "nado y pataleo" en las frías aguas de una piscina de Llanogrande. Las truchas Arcoiris se morían por falta de oxígeno... Sus chapuceos las salvaron.

Así que hasta en pez de emergencia se convierte usted, si quiere ser criador de la reina de los peces: así lo entendió la familia de Luis Fernando Escobar, hace muchos años. El con su alma de pescador, y la terquedad de quien quiere sacar un proyecto adelante, conoció esa curiosidad que nadaba, y decidió cambiar la pesca de trucha, en lugares altos fríos, con mucho camino de por medio, por el difícil y fascinante arte de cultivarla: el Criadero Sierra Blanca.

LAS BARRIGUITAS BLANCAS

Mírela y examínela. Lea aquí y allí. Pregunte. Conozca experiencias en Chile, Argentina, Estados Unidos. Estudie. Analice. Echele cabeza. Que el oxígeno, que el hidrógeno, que la acidez del agua, que la temperatura. Que el alimento...

1964. Un tapón para la piscina, en una tierra que 28 años antes -cuando ni de futuro se hablaba en la región-, había adquirido su padre. 3 mil alevinos -truchas recién nacidas- traídos de Tota... de los cuales sólo uno superó la infancia.

Y vuelve y juega. Busque, ensaye experimente. Otra tanda. Y, en 1972, otro fracaso. Por efectos de una ventisca se taponó la entrada de agua. De complemento, se fue la luz y la alarma no sonó. Al amanecer, dos toneladas de "barriguitas blancas" sobreaguaban, muertas, en los tanques.

CRECIO LA PISCINA

Una y otra vez. Busque. Luche. Ensaye. Cáigase y levántese.

La piscina es hoy... dos criaderos, el primero con ayuda de una pequeña cascada natural, en Llanogrande. El segundo -Sierra Clara-, a partir de una represa hecha al río Pantanillo, en El Retiro. Y la trucha adulta de la primera camada, 170 ó 200 mil animales que danzan en el agua.

La piscina es hoy, también, un restaurante... Un lago para la pesca y un equipo humano que pasó de 4 a 30 empleados. Y detrás de todo, sin biólogos, sin técnicos, trabajo, investigación y amor al arte. La obra del pionero de la cría de truchas en Antioquia, gomoso, autodidacta, constante, que -desde su muerte, en 1980- la familia saca adelante.

LAS TRUCHAS Y SUS "TRUCHADAS"

El riesgoso arte de cultivar truchas, saturado de pequeños detalles. Ocho o 10 meses de paciencia y cuidados que arrancan con cada una de esas canastillas con cerca de 10 mil huevos anaranjados, de "ojos negros" (un cuarto de ellos llegará a la edad adulta, 10 mil al mes serán sacrificados), que en 12 ó 14 días se transforman en alevinos. Y en 12 días más -después de vivir a espensas de su saco vitelino- empiezan a tragar su delicado concentrado -a base de una premezcla fruto del estudio del impulsor de Sierra Blanca-.

Cultivar truchas y seguirles sus caprichos, sus "truchadas". Alevinos de tanque en tanque. Filtros para el agua. Cedazos para separarlos según sus tamaños. Agua corriente, mucho oxígeno. Nada de temperaturas mayores de 16 grados y ojalá menos de 14 grados. Ojo: fatal el lodo y las aguas contaminadas.

Y seleccione cada año una camada reproductora. La fecundación y el desove cada 8 meses. Y esa presión sobre la barriguita para que salgan los huevos -porque en cautiverio y "sin el baile del macho", ella se resiste a expulsarlos.

PARE-COMPRE-ARRANQUE

Cultivar truchas. Goma y riesgo, ciencia y paciencia. Primero fue el criadero y hacerse a un mercado. Esa "cosita que nada" no se conocía, ni se consumía. De restaurante en restaurante, Luis Fernando Escobar y su esposa, Dora, la mostraban, la ofrecían, enseñaban a desespinar y preparar, hasta tener configurada una clientela, una demanda.

Y tras el criadero y los ensayos de recetas de Dora de Escobar, para los amigos de la familia que visitaban la finca los fines de semana, la vieja idea de Beatriz Elena -una hija- de abrir un restaurante, se cristalizó, en diciembre hará tres años.

Empezó con el susto natural de una inversión, de un préstamo considerable. Al lado del criadero. Una montaña más entre el paisaje, con grama en el techo para asegurar un poco de calor, y para empatar con la tradición de ventas rápidas de la región, con una "ventana al público" que ofrece el servicio rápido... pare-compre y arranque.

SOLIDARIOS DE CARNADA

Seis platos que hoy son 14. Un menú que deja constancia de los fundadores. Trucha... Luis F., Dora, Mauricio y, el mayordomo, Maximiliano. Ensalada Miguel Darío... el arquitecto vegetariano.

Busque, innove. Porqué no... Hasta "caviar antioqueño de trucha".... No falta el cliente que pide trucha con arepa y con un "qué clase de restaurante es este que no vende arepa", por lo de la arepa claro está, disimule su desfase. Se han vivido días -Viernes Santo- con ambiente de refresco, congestión, gente por todos lados. Y -por efecto del cierre de la carretera- también un día de 45 pesos en ventas, por dos gaseosas en vasos desechables.

Trucha. Del estanque a la mesa. Alevinos que se venden a otros criadores o a gomosos que quieren agregar a la ecuación de un entable rural -"3 pollos, dos vacas, un marrano"- peces al agua.

Y trucha también del lago a la vara. Domingos con 100 pescadores aficionados, solidarios hasta para desenredar el nylon y compartir carnada.

HASTA PICASSO

Truchas: riesgo, ciencia y paciencia. Truchas que en Sierra Blanca se las ingenian para escapar de Nadia, un pastor alemán que, en vano, las persigue, les coquetea, les anda.

Nadia. Y cerca de ella Rubén, uno de los colaboradores que no olvida el susto de hace cinco meses, cuando se taponó la entrada del agua y vio con tristeza otras 20 mil barriguitas blancas.

Y siempre al frente, Beatriz Elena Escobar, quien sueña ahora con ver algún día el mercado el caviar de trucha empacado. A quien la satisfacción de un "gracias estaba delicioso" de un cliente, basta para hacerle olvidar un esporádico "¿si se justifica todo esto?". Y en el restaurante, también, Picasso con un esqueleto de pescado en la mano, en ese cuadro.

"El secreto del criadero es el alimento. Del restaurante, ingredientes muy frescos, que la materia prima sea controlada por nosotros. La finca ha logrado ser abastecedora de las legumbres. El criadero cerca es garantía de que la trucha es fresca, no tiene pierde.

Y para que todo funcione, dedicación, calidad, servicio y buena calidad de compañeros de trabajo."

EL CLIENTE ES UN INVITADO A CASA

Conceptos de Beatriz Elena Escobar

CUIDADO CON LOS HUESITOS

"El cliente siempre tiene la razón. Digamos que casi siempre. Porque el mesero, además de tratarlo con cortesía, está dispuesto a enseñarle, a ayudarle, a recomendarle, a explicarle... Que esto tiene tres tipos de espinas, que tenga cuidado con estos huesitos de la parte de arriba que pueden ser molestos para masticar, pero son importantes para darle el sabor.

El cliente se contempla. Es como un invitado. Hay que tratarlo con la misma cortesía de un invitado a su casa."

COMO SE LLAMA Y CUANTOS HIJOS TIENE

El restaurante está en oriente y debe crear empleo para su gente. El empleado tiene el estímulo de estar aprendiendo y "haciendo una profesión".

Con los empleados "la clave es amistad. Yo no sé nada de administración. No sé si soy paternalista o si no lo soy. Lo único que sé es que sé como se llama cada uno, cuántos hijos tienen, dónde viven, qué problemas tienen, qué les gusta. Y son amigos míos y trabajamos bien."

LOS CHUCHOS

"Son complicados los controles de existencias. Qué cuántas truchas hay, cuántas salieron, cuántas faltan. La libra de harina que se embolató, las tres papas, la libra de azúcar.

Es difícil el control del personal en el sentido de que entiendan que el problema que uno tiene no le importa en la mesa al cliente. Tratar de separar las emociones de un oficio bien hecho. Y también, mantener el buen nivel de la calidad.

En un criadero de truchas... a los imprevistos naturales, es a lo que más miedo le tenemos. Un agua sucia, un agua contaminada, que nos mate los animales." ¿Dificultades en el restaurante?: fallas mecánicas, problema con el cierre de la carretera, que se enfermó un empleado o dos, y busque quien lo remplace porque la función tiene que seguir."

TAN BUENO O MEJOR QUE...

"Ahora, con nuevos criadores, hay un poquito de competencia. Eso ha sido bueno. Cuando uno es el rey uno hace lo que quiere, lo cual no quiere decir que esto se haya hecho mal hecho. Pero estás tranquilo. Cuando hay competencia te exiges más, tu producto tiene que salir tan bueno como siempre o mejor. Y nunca ha habido competencia sucia. Hay respeto entre los clientes".

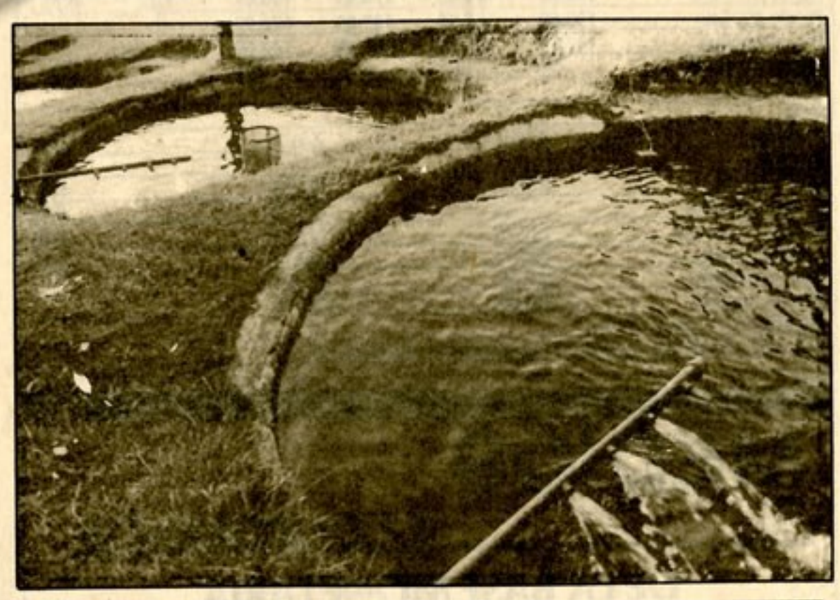
¿COMO PROYECTAR LA PRODUCCION?

"La trucha no tiene la misma demanda que un solomito, o unos pollos o el queso parmesano. Es un mercado estrecho más por gustos y por el misterio que le pone la gente a manejar la trucha. Se puede ampliar en futuro. Pensar en exportar tal vez. Caben más criadores. Los criadores antioqueños -los más grandes- no damos abasto. La gente está aprendiendo a apreciarla y a comerla.

Hemos trabajado más que todo en Medellín. Es muy difícil tener la producción totalmente controlada o determinada. Si no hay alimento, si no la pudiste sacar, si tenés una borrasca se te fueron, si hubo poca produccion de huevos, y no queremos quedarle mal al cliente."

NO TODOS LOS HUEVOS

"Un criadero de truchas es una inversión demasiado costosa para hacerla de una. Aquí porque se hizo de tanquecito en tanquecito y ensayamos y la infraestructura vieja siguió sirviendo. Es un negocio muy riesgoso, invertirle tanto para que se le vaya en una borrasca o en una contaminada o que se le rompa una malla. No creo que fuera el negocio estrella de alguien. No para meterle todos los huevos a este negocio. Si como un negocio adicional."

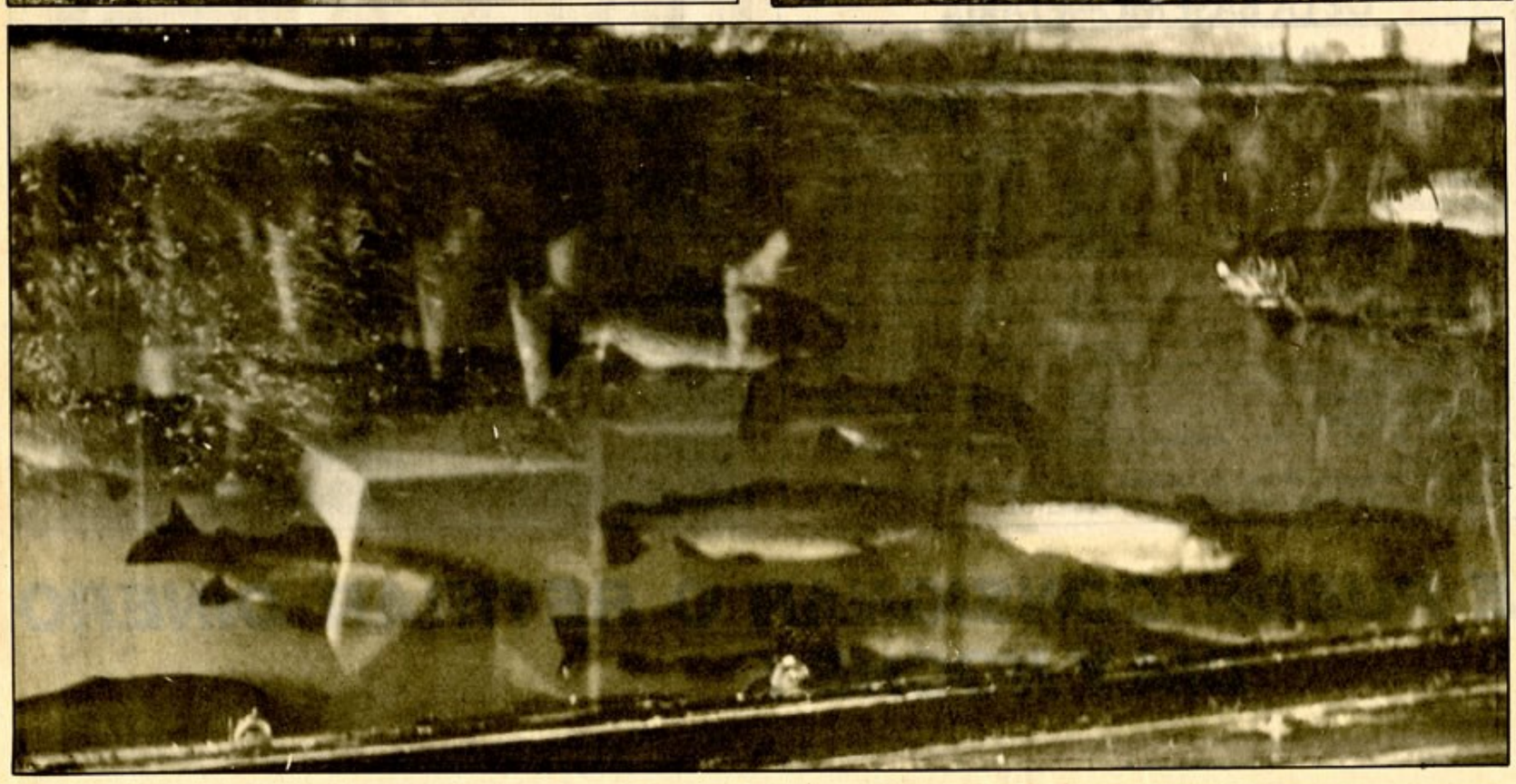


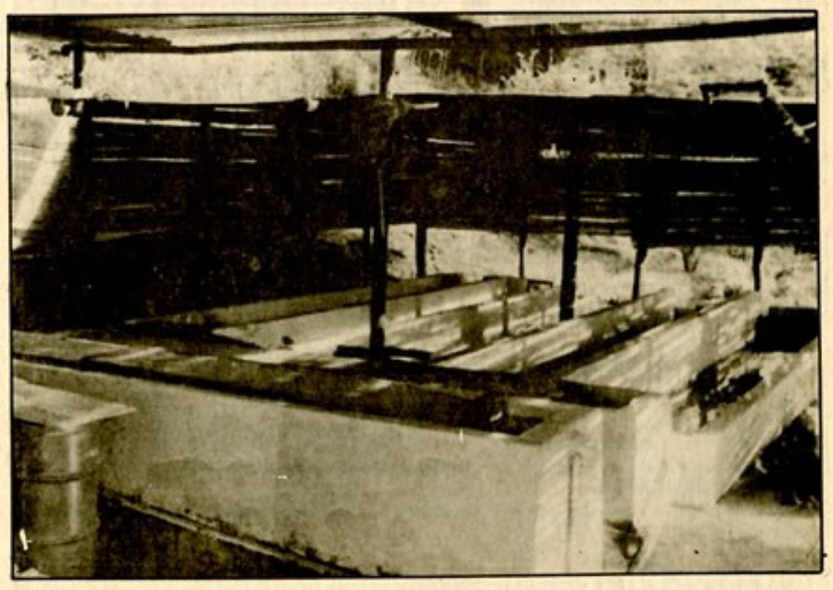
Y antes de pescar... cultivar truchas. Una y otra vez. Busque, luche, estudie, trabaje. Una empresa difícil, un arte.

Empiece por cuidar esos pequeñitos huevos color naranja. Que salgan los alevinos -truchas bebé-.

Ocho o diez meses. Hasta lograr la trucha adulta. De tanque en tanque. Filtros para el agua, mucho oxígeno, un alimento especial y delicado, con vitaminas en la receta.

La trucha, ese animalito que nada, es caprichoso, tiene sus "truchadas". Agua corriente. ¿Temperatura?: no más de 16 grados y ojalá menos de 14. Pilas con el lodo o las aguas contaminadas.





SOCIEDAD DE SEGURIDAD
S. S. LTDA.
SEGURIDAD PRIVADA
PREVENCION — PROTECCION — CONTROL
A PERSONAS, BIENES, VALORES
TELEFONOS: 263 1771, 263 5457 y 263 8413
Carrera 50 N° 63-59 — Apdo. Aéreo 4036 Medellín, Colombia