

HISTORIA DEL DULCE DE LECHE

Boletín Veterinario Federal. 2016. Año I N° 14.

www.produccion-animal.com.ar

[Volver a: Leche y derivados](#)

En el museo histórico de la nación, y en un manuscrito de puño y letra de Juan Manuel de Rosas... se cuenta el origen de nuestro dulce de leche. El 24 de junio de 1829, en la estancia La Caledonia, de Rosas, en Cañuelas que es una localidad que está a 65 kilómetros de la Capital Federal, y donde se firmó el "Pacto Federal", se reunieron éste y su archienemigo, el unitario Juan Lavalle. Lavalle no sólo era enemigo político de Rosas... sino que eran primos lejanos. Como Lavalle llegó antes de lo pactado, se recostó en una cama, y se quedó dormido, rendido por el extenuante viaje. Una criada que preparaba al fuego la "lechada" (leche con azúcar) matutina, para cebarle mate de leche a su patrón, al ver la actitud del enemigo del "Restaurador", alborotada fue a dar aviso a los guardias. Al llegar Rosas, dejó que Lavalle descansara un buen tiempo más, y cuando éste despertó, pidió que les cebaran el mate de leche. En ese momento la criada tomó conciencia que no había prestado más atención de la leche azucarada que continuaba hirviendo desde temprano. Cuando fue a buscarla encontró que se había convertido en una sustancia espesa y marrón oscura. Llorosa fue a plantearle a Rosas lo sucedido, y don Juan Manuel probó lo que había en el recipiente aún humeante, le agradó el gusto, lo convidó a su enemigo político... y de ahí en más se conoció este fruto de la casualidad como Dulce Criollo... que fue el nombre con que lo bautizó el Restaurador de las Leyes y que más adelante iba a ser conocido como Dulce de Leche, pilar de la industria láctea argentina. Su espaldarazo y presentación al mundo ocurrió casi 100 años después, en 1921, cuando se celebró en Washington la Primera Exposición Regional de Lechería.

[Volver a: Leche y derivados](#)