

UN TAMBO PISCÍCOLA SE ASIENTA EN LA HERRADURA (CÓRDOBA)

Reportaje a Omar Coutsiers. 2015. Todoagro N° 487.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción acuícola](#)

INTRODUCCIÓN

Omar Coutsiers, un histórico productor lechero de la zona de La Herradura, a 20 km. al sur de Villa María, comenzó a producir peces, en una de las lagunas que dejó de usar en uno de sus tambos. A dos años de haber introducido alevinos de salmón siberiano, ya está “cosechando” ejemplares de 2 kilos. La variedad que produce es herbívora y se alimenta de alfalfa en su etapa de engorde.



Un tambo piscícola se asienta en La Herradura.

Omar proviene de una tradicional familia tampera, en una zona con estirpe lechera: “Esta es una zona tampera con muchos productores que viven en el campo. Estamos ubicados a 20 km al sudeste de Villa Nueva y estamos a 7 kilómetros, de la ruta 9, a la altura de Cárcano. Es una zona en que viene muy bien la alfalfa. En el caso nuestro tenemos un eco-tipo que estamos trabajando hace más de treinta años, que la trajo mi padre y se va mejorando, en las distintas conformaciones que tiene el cultivo. Son buenas tierras, grupo II”, destaca, al tiempo que se lamenta por la desaparición de varios tambos en la zona: “Lamentablemente hay menos tambos. En el caso nuestro contábamos con dos tambos, a los cuales habíamos apostado por las condiciones económicas. Sucede que en esa época, hablando del año 94, la soja ya tenía muy buen precio y la leche como siempre, estaba con precios bajos, y nos sentíamos un poco tontos como productores lecheros, y así fue que decidimos cerrar uno de los tambos e ir a la agricultura”.

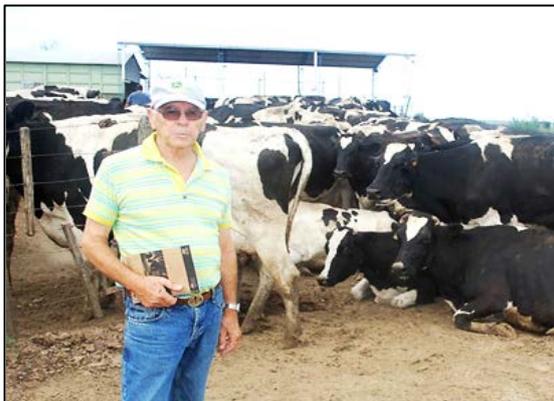
UN TAMBO CON HISTORIA QUE FUE CAMBIANDO

El tambo de los Coutsiers tiene una historia genética de más de un cuarto de siglo, y es de alta producción: “Nosotros venimos trabajando con un tambo con inseminación hace veinticinco años, con un equipo técnico de veterinarios e ingenieros agrónomos y un plantel de trabajo que anda muy bien. Por suerte el año pasado estuvimos con un promedio de 30 litros anual, que es un buen logro porque es un sistema pastoril; son 184 hectáreas de las cuales tenemos 210 vacas en ordeño y unas 320 vacas en total. El equipo de trabajo se conforma por mi hijo que está en la parte de fierros, yo ando un poco en los números y administración, y en cuestiones que hacen a la parte técnica del tambo junto con el veterinario y los ingenieros”.

Pero además, el Establecimiento Santa Rita cuenta con 260 hectáreas que se trabajan con agricultura. “La estrategia es siempre hacer las cosas bien, y con el asesoramiento del ingeniero metemos trigo, soja y maíz en la rotación. En el caso del maíz, hemos tenido algunos inconvenientes por la falta de humedad, sería ideal tener un equipo de riego pero la calidad del agua no es la mejor”, remarcó.

Además, el productor cordobés expresó que “los rindes son diversos. Por ejemplo el año pasado (2014) con la misma variedad de soja hicimos desde 7 quintales hasta 48 quintales, dependió principalmente de la época de siembra porque nos llovió más en la de segunda e hicimos una buena cosecha. En el caso del trigo, a pesar de tener malos precios, lo hacemos igual porque creemos fundamental mantener una rotación sustentable”, dice Coutsiers.

Al comparar agricultura con lechería, Omar señala que desde el punto de vista empresarial, lo que hace es subvencionar una cosa con la otra. “Eso te permite aguantar los momentos complicados de una u otra actividad”.



SE VIENEN LOS PECES

Preguntado sobre cómo se le ocurrió incluir peces en su establecimiento, en tono jocoso, Coutsiers dijo: “Yo soy medio culo inquieto como se suele decir en el campo, y al cerrar uno de los tambos nos quedaron las zanjas donde tirábamos los efluentes del tambo. El lugar se llenó de yuyos y como a mí no me gusta desperdiciar nada comencé a pensar en la posibilidad de darle uso a esto. Comencé a asesorarme en el tema de la piscicultura hasta que conseguimos una variedad de pez que se adapta perfectamente al ambiente, llenamos la laguna y sembramos alevines de Salmón Siberiano con la iniciativa de hacer piscicultura en la zona”. La cava tiene 20 metros de ancho por 150 metros de largo, con 1 metro de profundidad.

En esta particular actividad la historia de Coutsiers comienza hace dos años. “Comparamos 460 alevinos de Salmón Siberiano y hace un año sembramos unos 500 más, o sea, un total de alrededor de 1000 alevinos. Al ser una especie bastante rústica, no hemos tenido mayores problemas así que deberían haberse criado en su mayoría, salvo algunos que hemos retirado con la caña”, comentó.

Sobre la especie, Coutsiers explica que es un pez que no requiere tanta cantidad de agua: “Aguanta temperaturas desde los 3 grados hasta los 40 grados, por ende tiene un gran margen ya que como en estas lagunas no hay mucha profundidad la variación de las temperaturas es importante. Incluso se cría muy bien con poco agua”.

El productor hace un aporte de agua con dos molinos, y si bien al principio fue lento porque la cava absorbe mucha agua, ahora se mantiene perfectamente el nivel.

Omar aporta también uno de los secretos del sistema, al decir: “Estos espacios chicos permiten la proliferación de algas, que en el caso del salmón no es una amenaza porque se alimenta de ellas. Cuando son pequeños se les da un balanceado que viene para peces, y de esta manera se crían más rápido. Los pusimos en febrero de 2014 y ya tienen unos 600 gramos, y de acuerdo a lo que nos recomendaron por el tamaño, sumado a la cantidad de agua, hay que llevarlos a los dos kilos. En lagunas de tamaños grandes, la misma especie se ha desarrollado hasta los 35 kilos”, expresó.

Cabe destacar que esta especie solo se reproduce en laboratorio. “Es para cuidar bien las cantidades”, dice el productor y se explaya: “Es que si hay mucha cantidad no desarrollan gran tamaño. La idea mía en un principio fue poner pejerrey pero se reproducen tanto que al final vamos a tener muchísimos pero de tamaños muy pequeños. En cambio con esta especie ya estamos sacando peces de 2 kilos aproximadamente”, puntualizó.

Coutsiers dice que todavía no lo ve la actividad tanto como un negocio, sino como hobby. “Ahora estamos preparando las redes para sacar y comenzar a comercializarlos. A aproximadamente un pez de este tipo, de 2 kilos, está en \$100. Esto es nuevo, en la piscicultura no hay techo, lo que uno pueda hacer se va a vender siempre ya sea a los comercios, restaurantes o incluso a los amigos. Es un pez que es muy sabroso para comerlo asado, lo hemos probado de diferentes maneras, tiene un sabor muy especial difícil de comparar con otras especies, la verdad que es muy rico. Tiene una carne muy blanca, las espinas son gruesas por lo que no hay peligro, además es una especie herbívora que la estamos alimentando con alfalfa. Así se crían de manera perfecta y le damos un valor agregado nuevo al cultivo”.

Pensando de cara al futuro, el productor indicó: “Cuando esto ya esté mejor organizado tenemos la idea de venderlo envasado, hay muchas formas de hacerlo. No solo en escabeche, se puede hacer con distintas hierbas y de muchas formas. La verdad es que lo inicié como un pasatiempo, pero seguramente si a mis hijos o mis nietos les interesa, pueden convertirlo en un gran negocio”.

[Volver a: Producción acuícola](#)