

**HISTORIAS** Son días complejos para el campo, y en Ayacucho se preparan para una Fiesta del Ternero acorde a tiempos de vacas flacas. Estancieros, aspirantes a reina y otros vecinos trabajan con la misma consigna: si hay malaria, que no se note.

**texto** Fernando Muñoz Pace (ampace@clarin.com) **fotos** Marcelo Genlote

# De carne somos

**L**a camioneta arrastra el remolque unos metros hasta dejarlo en medio de la avenida Solanet, la más transitada de Ayacucho. Sobre el chasis hay una cabeza de ternero gigante, hecha de papel maché. De improvviso, el revuelo. Y las reacciones revelan simpleza y solidaridad. Unos vecinos contemplan la bizarra escena, mate en mano. Otros, solidarios, desvían el tránsito. En eso, desde un viejo galpón ferroviario, diez chicas corren y suben a la carroza. Son la reina, las dos princesas y las siete aspirantes al trono de la Fiesta Nacional del Ternero. Su presencia, y la de la carroza, constituyen un pequeño anticipo de la celebración que del 12 al 19 de abril sacudirá la modorra de esta ciudad tranquila, ubicada a 330 kilómetros al sur de Buenos Aires.

Los visitantes conocen la fiesta por su jingle pegadizo –“Véngase para Ayacucho/anímese compañero...”– y sus asadores infinitos, dignos del Guinness de los Récords. Pero el asado no siempre reluce. En estos pagos, la crisis empezó hace un año –con el conflicto del campo– y golpea a las celebraciones. Los organizadores deberán arreglarse con menos plata. Y la Sociedad Rural local quiere aprovechar la ocasión para protestar con una carroza decorada con globos negros y osamenta vacuna. Época de vacas flacas en “la Capital del Ternero”.

La celebración nació en 1967, en la estancia San Bernardo. Allí, los patrones Ricardo y Alejandro Aráoz y el peón Juan María Maldonado decidieron agrandar la celebración doméstica que acompañaba a la yerra. La idea pasó la tranquera, llegó a la municipali-

dad y tuvo eco en el Gobierno nacional. El 17 de mayo de 1968, el presidente de facto Juan Carlos Onganía reconoció a la primera comisión directiva e instituyó la fiesta.

A poco de empezar la 37ª edición, Graciela López de Guazzelli –56 años, farmacéutica– dirige la organización todos los días, casi todo el día. Hiperactiva y verborágica, suelta el celular un ratito para contar de qué se trata la celebración que casi todos los quince mil ayacuchenses esperan con fervor cada año. “La Fiesta del Ternero es una de las más antiguas de la provincia y convoca a unas 70.000 personas. Incluye varios espectáculos folclóricos y de destreza criolla, elección de la reina y remate de hacienda. Durante todo el año un centenar de personas trabaja desinteresadamente para organizarla. En 2009, el presupuesto, que incluye el

**“La cosa viene mal. Sólo la mitad de las vacas quedó preñada; antes la proporción era de ocho cada diez... Por eso ya no podemos donar animales para los asadores”, dice Salvador Zeberio.**



■ **La monarca y las aspirantes a ser la Reina del Ternero.**



caché de los artistas, los premios y demás gastos, bajó de 690.000 a 450.000 pesos. Vamos a ahorrar en decoración pero siempre con el mismo fin: conmemorar el trabajo del hombre de campo y a nuestro producto más genuino, el ternero”, recita sin repetir ni resoplar.

#### LAS PENAS SON DE NOSOTROS...

A unos siete kilómetros del pueblo, los hombres de campo muestran sus vacas flacas. Y no es una metáfora. “Por la seca no pudimos hacer reservas suficientes de alimentos. Para un bolsón de maíz de 190 toneladas se necesitaban cuatro hectáreas y ahora no bajamos de diez. Entonces, no podemos engordar los terneros y los tenemos que vender 20 ó 30 kilos más flacos”, dice Salvador Zeberio, quien a los 29 años es el flamante presidente de la Sociedad Rural de

Ayacucho. Junto con sus hermanos menores –Silvano y Santiago–, administra dos estancias que suman unas 1.500 hectáreas. Los Zeberio siguen la tradición familiar de criar vacas Aberdeen Angus y ovejas Lincoln en tierras difíciles para la agricultura.

En pleno campo, Salvador colabora en el destete de un centenar de asustados terneros y critica a la Presidenta. “Ella no entiende que a veces hay que vender animales para pagar las cuentas. La cosa viene mal. Sólo la mitad de las vacas quedó preñada cuando antes la proporción era ocho de cada diez, y la soja está tres veces más baja que lo habitual. Por eso no podemos donar animales a la fiesta, como se hacía antes”, resume.

Después le ofrecemos comprar uno de sus 620 vientres Angus. Hace las cuentas: “Si lleva un animal

**“No queda otra que reciclar. Las carrozas se hacen sobre acoplados, con metal, papel maché y telas. Cada una sale dos mil pesos”, cuenta Oscar Calcagno.**



**■ Octavio Supato, de 79: con su caballo Negro, encabezará el desfile inaugural.**

de doscientos kilos al destete tiene que invertir unos mil doscientos pesos: \$640 de kilo vivo más otro tanto de maíz, concentrado proteico, impuestos, comisión y flete. Al venderlo en el mercado, unos cuatro meses después, con unos 300 kilos le darán cuatro pesos por kilo vivo”.

Salvo para productores más grandes, que pagan menos por insumos y servicios, no parece buen negocio. No obstante, en el remate que acompaña a la fiesta la cantidad de cabezas vendidas sería similar a la de 2007, cuando las instalaciones quedaron chicas para recibir a 12.000 animales.

El triste destino de muchos de estos bovinos será un plato: tarde o temprano, toda vaca que camina va a parar al asador. Algunos –¿los menos afortunados?– ni siquiera tienen la suerte de viajar cientos de ki-



lómetros amuchados en un camión jaula para visitar el mercado de Liniers camino al frigorífico. Durante la fiesta, cientos de costillares enteros se asan con las llamas del quebracho, estaqueados en asadores de hierro. Las fotos antiguas muestran metros y metros de humeante tentación. “Al igual que muchas otras cosas, esto cambió. Antes era gratis. Después vinieron los fogones populares, con precios accesibles. Pero desde hace dos años, si ofrecés asado por menos de diez pesos es a pérdida”, explica Graciela.

#### NADA ES IGUAL

A unas cuadras de los cálculos económicos, dos históricos de la fiesta parecen tranquilos. Uno es el campeón del asado: Raúl Alberto Etcheverry –“66 años, herrero”, da un fuerte apretón de manos–, que ganó el título al preparar un costillar

en el quincho de su casa. Cuenta cómo trabaja durante la fiesta: “Junto a cuatro o cinco amigos y empezamos a las seis de la mañana para llegar al mediodía con la carne lista. Después viene el segundo turno, que comienza a las tres de la tarde y sigue hasta la noche. A veces, dormimos en una casilla, junto al terreno donde hacemos los asados”. Para Etcheverry, sin embargo, el mayor enemigo no es la crisis sino la lluvia. Como ocurrió hace dos años, un aguacero puede arruinar su obra culinaria.

Otro histórico, Octavio Raúl Supato (79, ex trabajador rural), estuvo en 35 de los 36 desfiles realizados. En su chacra lo acompañan su esposa y Negro, un caballo que lleva parte del recado de plata y oro que va a lucir en dos semanas al encabezar a las tropillas de los centros tradicionalistas. Como si fuera una

**“Durante la fiesta, en cada fogón preparamos unas 8.000 porciones de carne y unos 4.000 chorizos por día”, dice el asador Raúl Etcheverry.**



**El estanciero Salvador Zeberio con algunos animales que llevará a remate.**

#### Pequeño Ayacucho ilustrado

##### Bravas.

Jóvenes de minifalda negra, botas y chaqueta corralera que guían a los visitantes.

##### Pialada.

Prueba de destreza que consiste en arrojar un lazo a un yeguarizo o a un ternero.

##### Recado.

Enseres que lleva el caballo: riendas, bozal, estribos...

##### Ternero.

La cría macho de la vaca. A los ocho meses pesa unos 200 kilos y se lo desteta de la madre.



modelo de pasarela, Negro está a dieta, pero aprovecha un descuido de su dueño para llegar hasta la banquina y comer algo de pasto fresco. Don Octavio corre, lo reta y lo ata al palenque. Después explica su rol: “Llevo la bandera argentina y pido permiso para comenzar el desfile, lo que me llena de emoción”. El trote abarca dieciocho cuadras por la avenida Solanet e insu-me unas dos horas. “Tengo que montar un caballo manso y despierto porque adelante no tiene a nadie”, añade Octavio, que también realizará la yerra simbólica que dará inicio a los festejos. Después confiesa: “Aunque no lo parezca, acá hay gente en contra de la fiesta, gente renegada”.

Dos comerciantes no parecen enojados pero añoran otras épocas. Héctor Berrutti –de 70 años, dueño de una talabartería– dice que las

ventas bajaron, en especial desde que empezó el conflicto entre el campo y el Gobierno. Por otro lado, le molesta que lleguen puesteros cargados de mercadería con poca autenticidad “campera”. En la misma sintonía está el platero Mariano Rosatto, quien trabaja junto a su hijo de igual nombre. “Antes había más folclore, más boinas y menos gorritas, rock y cumbia”, dice Mariano padre. La mezcla musical se ve en la Noche de los Jóvenes, que se hace desde el 2003.

En la avenida Solanet el ambiente vuelve a relajarse. Ana Paula Tort (17), actual Reina del Ternero, y sus princesas, Yanina Macchi (21) y Daniela Mingoni (22), son las más locuaces del grupo que corta el tránsito. “Viajé un montón, hice muchas amigas y conocí diferentes formas de vivir. Ahora voy a estudiar Psicología”, adelanta Ana Paula. Ya-

**“Este año el presupuesto para la fiesta bajó de 690 mil pesos a 450 mil. Vamos a ahorrar en decoración”, cuenta la encargada de organizar todo.**



**En Ayacucho esperan que lleguen 70.000 visitantes.**

nina, estudiante de Trabajo Social en Tandil, sonríe y agrega: “Representé a mi ciudad con orgullo. Me peleé con mi novio pero nada que ver con ser princesa”, asegura. Daniela, estudiante de Medicina, dice que con el reinado vivió “una experiencia maravillosa” y que también está “orgullosa de ser ayacu-chense”. Unos metros más allá las aspirantes –chicas de entre 16 y 19– sonríen a la cámara, transpiran y hablan poco. Saben que pronto deberán dejar el pago para ir a la facultad, pero ahora están concentradas en ensayar para la Noche de Gala y en aprender qué es un ternero. No sea cosa que un turista pregunte y ellas se queden mudas. Qué vergüenza... habrá vacas flacas, pero aún se las ve pastando por ahí. ■

AGRADECIMIENTOS: TRANSPORTES RIO PARANA, HOTEL AYACUCHO PALACE Y RESTAURANTES “ALMACEN LA ZORRA” Y “EL COMERCIO”.