

1.- Actividad ovina en Victoria

La presencia de la ganadería ovina y la fabricación y comercio de subproductos derivados de ella, es anterior a la fundación de la comuna de Victoria, habiendo sido practicada por los pueblos originarios presentes en el territorio para la satisfacción de necesidades alimenticias, de abrigo con la fabricación de prendas de vestir a partir de la lana, para intercambio comercial y en manifestaciones culturales.

Los libros de historia dan cuenta de que antes de la fundación del Fortín de La Victoria en 1881, en alusión a la Victoria del ejército chileno en la Guerra del Pacífico, ya había presencia de la actividad de ganadería ovina vinculada al pueblo mapuche.

El tipo de ganadería lograda por la tribu denominada en la literatura como “los llanistas de la Araucanía”, por su asentamiento en la depresión intermedia, se constituyó en sus inicios mediante expediciones a las haciendas colindantes con el territorio mapuche (León, 1990), desde donde se llevaban no sólo caballos y todo tipo de ganado , si no también mujeres (Valdés, 1997).

Los ovejunos fueron apreciados por los mapuche ya desde los primeros tiempos de la invasión española como alimento, productores de lana y a efectos de comercio, habiéndose consolidado esta actividad en el periodo que va desde el 1650 al 1850 (Pinto, 1996).

Como parte de la alimentación, a pesar de que para comer preferían la carne de caballo (León, 1990), la preparación del cordero asado se encuentra presente en una de las ceremonias más importantes del pueblo mapuche, el nguillatun (Valdés, 1984).

¹ Abogada egresada de la Universidad de Concepción,, doctora en Cooperación al desarrollo Sustentable por la Universidad La Sapienza di Roma, y Master en Innovación desarrollo y Cambio por la Universidad de Bolonia, Italia.

Como materia prima para la confección de su vestuario, el ganado ovino siempre ha representado la provisión de lana por excelencia (Bengoia, 1995). En lo referente al vestuario, una de las prendas tradicionales de las diferentes comunidades pertenecientes al pueblo mapuche existentes en la comuna de Victoria son el poncho para el varón y el chamanto para las mujeres (Valdés, 1984) y las mantas en general, con las que iniciaron a comerciar trocando desde el Siglo XVII, siendo relevantes en pleno Siglo XIX (Pinto, 1996) y los que **hasta el día de hoy** se confeccionan con lana de oveja y técnicas tradicionales de hilado y tienen pleno uso.

Foto de pareja mapuche del Siglo XIX.

Autor: Anónimo.

Fuente: Hugo Valdés, 1994.

Con la Pacificación de La Araucanía el pueblo mapuche fue relegado en reducciones, que en el territorio de la comuna de Victoria son las siguientes: Las Cardas, Queipul, Pailahueque, Toquihue, Trangol, Manzanaco, Huenulhueque, Neculhueque, Chavol y Reducción Sanchez (Valdés, 1997).

Respecto de las razas de ganado ovino que han llegado hasta la actualidad en la comuna de Victoria, éstas presentan un origen que sigue lo acontecido en el resto del país con la llegada de los españoles al continente americano en el siglo XVI en que se introdujeron diversas especies domésticas entre las que se incluían los ovinos, conocidos científicamente como *ovis aries* (oveja doméstica). No obstante, en Chile sólo existían ovejas Ibéricas hasta el siglo XIX. Pero ya en el año 1837 se realiza la primera importación de ovejas raza Merino las cuales llegaron provenientes de Australia y en el año 1840 se introducen razas de origen británico como Dishley, Southdown, lo que con tiempo dio origen a lo que se denomina en la Región de La Araucanía al cordero conocido como el Cordero criollo o Cordero Araucano (Bravo y Sepúlveda, 2010).

Hacia finales de 1890 aproximadamente en la región de la Araucanía y específicamente en la Comuna de Victoria, se crean los primeros cuatro criaderos ovinos de la Región, marcando un hito trascendental en la historia del territorio, no sólo por la creación de los planteles fundadores de la producción ovina, que son los encargados de expandir lo que hoy llamamos el Cordero



Victoriense que ha sido mal llamado por los habitantes de esta comuna y alrededores como *Cordero Criollo*, hoy cordero Araucano, dando inicio a la explotación de una de las actividades más características de la Agricultura Familiar Campesina de la comuna de Victoria.

Los Cuatro Criaderos Ovinos destacados que se originaron en la década de 1900 fueron: el “Criadero Cochento” de la hacienda Cullinco de propiedad de don Roberto Badilla Padilla, el “Criadero Oregon” de propiedad de don German Ebbinghaus, el “Criadero La Selva” de la Familia Puelma y el “Criadero Santa Lucía” de la Familia Germani, el que a pesar de ubicarse en el deslinde norte de la comuna, pero como realizaba sus actividades de comercialización desde la comuna de Victoria, fue más bien ligado a este territorio.

Estos cuatro criaderos Ovinos, destacaron por su alta competitividad, participando en diferentes eventos a nivel nacional e internacional, además de la preocupación por la línea genética que poseían, importando inicialmente genética desde Inglaterra como es el caso de Cullinco y de Canadá en el caso del criadero La Selva, y en lo que respecta al criadero Santa Lucía le valió ser reconocido en la FISA de Santiago.



Foto de Júpiter y Monolito de la época.

El caso más particular es el del Fundo Cullinco, situado a los márgenes de la línea férrea de Pua a Curacautin, propiedad de don Roberto Badilla Padilla, quien también tuvo otro criadero en la localidad de Quino (Fuller, 2011). En 1906 adquiere notoriedad ya que en éste se instaló un criadero ovino, Cochento, el cual se especializó en la producción de ovinos de la de origen inglés Hampshire down, raza que proviene del condado llamado del mismo nombre Hampshire, situado en la costa sur de Inglaterra. En sus inicios esta raza Hampshire primitiva u aborígen poseía una gran estatura, era tosca, de mala conformación, tenía cabeza y patas blancas y poseía gruesos cuernos enroscados en espiral. Sin embargo, a principios del siglo XIX los productores ovinos de Inglaterra comenzaron a mejorar esta raza nativa con carneros Southdown, de donde proviene ese nombre Hampshire Down.

Este Plantel logró un desarrollo que incluso permitió el establecimiento de la Estación de Tren Cullinco, la que aún está activa (Rodríguez, 2015).

Un ejemplar del criadero Cochento raza Hamsphire down logró a inicios del siglo pasado, en la Exposición de animales organizadas por la Sociedad Nacional de Agricultura, el Gran premio otorgado al carnero Júpiter, creador de este criadero, por “la hermosura de su conformación”, calidad de la lana, gran tamaño y peso (Medina, 1906).

El carnero Jupiter logró también otros premios internacionales, uno de ellos el gran premio de la Exposición Internacional de Quito en 1909 (Rodríguez, 2015) y otro del cual se tiene noticia fue obtenido en Argentina en la Exposición de Rosario en 1919, donde el criadero fue campeón de todas las razas lanares en total y de la misma época, obteniendo alrededor de 205 premios.² Lamentablemente Júpiter falleció de vuelta de un viaje de competencia y en su memoria se erigió en el mismo periodo en el Fundo Cullinco, un monolito en su honor que se conserva hasta hoy.



Monolito erigido en memoria del Carnero Júpiter en la actualidad.

Autor: Juan Carlos Villagra, 2015.

El año 1915, el Presidente Ramón Barros Luco le otorgó a este criadero una copa “al mejor lote de ovejunos nacido en el país”, copa que aún se conserva en los actuales propietarios y cuya fotografía es la que sigue.

² Biblioteca Nacional de Ecuador, disponible en Internet en <http://repositorio.casadelacultura.gob.ec:8280/bitstream/34000/591/1/FR1-F-000378.01-ICS-Cat%C3%A1logo.pdf>, fecha de la última consulta 15 de Febrero de 2016.



TROFEO ENTREGADO POR PRESIDENTE RAMOS BARROS LUCOS A CRIADERO COCHENTO.

Autor: Juan Carlos Villagra, 2015.

Por estas razones en 1919, no es casualidad que el Anuario Agrícola reportó que la Provincia de Malleco tenía registrados 124.597 cabezas, por encima de Cautin con 100.598 e incluso de Chiloé que registraba 83.540 ovejunos (Gallegos y Padilla, 1989).

La reproducción de ovinos de carne de calidad era una sentida necesidad a la época, lo que se vio beneficiada con la apertura en 1920 en la ciudad Puerto Montt del primer frigorífico de la zona sur (Sanchez, 2008), lo que evidencia un periodo de gran auge y esplendor para la ganadería de la comuna de Victoria en esta actividad en específico.

La genética de estos cuatro criaderos a lo largo del tiempo y a medida que fueron parcelándose los fundos en que se encontraban instalados, fue conservada, cruzada y multiplicada por las diferentes comunidades existentes en Victoria, dando inicio a la base materna Ovina que se aclimata y adapta al territorio. Este ejemplar, posteriormente evolucionó en el tiempo en un cordero menos grande, de mejor conformación y musculatura, de cuerpo largo hacia adelante, ancho, profundo desde el lomo al pecho y simétrico, desprovisto de cachos, con cabeza y extremidades de color oscuro casi negras y el principal mérito de esta variedad es el gran peso y rendimiento de la carne y su adaptabilidad al medio ambiente.

Este tipo de ejemplar, es el que hoy reproducen los productores en esta comuna, en particular la Cooperativa Campesina Ovinos Victoria (OVICOOP), y componen la producción de lo que hoy es conocido como "Cordero Victoriense".

2.- La actividad ovina en la actualidad

La comuna de Victoria forma parte de la tercera región en cuanto a volumen de producción ovina a nivel nacional. La producción de la Región de La Araucanía correspondía al 9,75 del total del país (INDAP, 2005) y bajó en 2007 al 7% según el INE (Romero y Bravo, 2012).

En Victoria, como en el resto de la Región de la Araucanía, la producción ovina es en la actualidad una actividad realizada en un 70% por pequeños agricultores, vinculada a la agricultura campesina, siendo hasta ahora el comercio informal el principal acceso al mercado para estos productores (Romero y Bravo, 2012). Según el Censo agrícola de 2007 la Región de La Araucanía contaba con 277.884 cabezas de ganado ovino proveniente en su mayoría de plantales de pequeña cantidad de hectáreas (INE, 2013).

El cordero en Victoria se consume de preferencia y en modo tradicional “al palo”. Ya en 1931 se hace referencia a este plato en el programa de celebración del personal de Ferrocarriles en “un gran acto de confraternidad de las delegaciones de Temuco, Concepción, Valdivia, entre otras”. (Anríquez, 2007).

Hoy han surgido diversos modos de preparación como una forma de ofrecer un valor agregado de tipo culinario: Chuletas de cordero con romero, miel y mostaza, Curry de Cordero con Arroz Basmati, Costillas de Cordero Asadas de las que se publican en la página de los restaurantes locales más conocidos de Victoria.³

También se promocionan los siguientes platos en el Recetario Oficial de Carne de Cordero Victoriense⁴:



Autor:
Hellen

Pacheco

C.

Las preparaciones incluidas en el recetario son: Cazuela de espinazo del cordero con luche, chuletas de cordero con almendras, chuleton de cordero, cordero al coñac, cordero al curry,

³ Visitar www.rutadelcorder.cl Fecha de la última consulta 21 de Mayo de 2016.

⁴ Publicación efectuada con aportes del FIA, no indica año.

cordero al vino, cordero arvejado, cordero con salsa, cordero en salsa, cordero sabroso, crepes de cordero, estofado de cordero y garrón de cordero.

La cría de corderos cárnicos en Victoria continúa y OVICOOP es una de las empresas que trabaja en forma más activa en la explotación del cordero en la comuna, siendo una agrupación que alberga una rica multiculturalidad en sus integrantes que trabajan asociativamente en la producción del Cordero Victoriense. Cada productor tiene una larga trayectoria en la comuna en cuanto a producción Ovina, siendo esta actividad heredada en muchos casos desde sus padres, esto los motivó a unirse y trabajar en conjunto siendo el 20 de Julio del 2013, luego de un periodo de organización, constituyen formalmente la Cooperativa Campesina Ovinos Victoria, dando así vida a OVICOOP, trabajando en la obtención de un producto diferenciado de otras zonas y de alta calidad, una carne sabrosa, con alto contenido de grasa.

OVICOOP se proyecta con la misión de fusionar dos áreas de importancia, la parte agropecuaria y la gastronómica, con la finalidad de enlazar el producto al territorio y al entorno, basándose en el conocimiento de la historia del producto y en establecer su trazabilidad, poder conocer las manos de quien lo ha criado, producido, transportado, manipulado, elaborado y cocinado, antes de ser servido en una mesa y ser degustado.

OVICOOP para lograr lo anterior, a través de un proyecto financiado por la Fundación para la Innovación Agraria FIA, implementó el primer sistema de Trazabilidad Campesina, que le permite al consumidor saber: origen de la carne que está consumiendo, productor que la originó, donde está ubicado, qué razas trabaja, y datos de contacto del productor, esto le otorga una diferenciación única y un sello de la calidad al producto, ya que el consumidor tiene en sus manos un producto campesino y una carne que se producen en forma natural libre de aditivos.

La implementación incluyó la constitución, con fecha 18 de Mayo de 2015, del Comité Acreditador de Calidad y certificación de un “Protocolo de Producción”, órgano elegido entre pares de los socios de OVICOOP.

A la anterior forma de producción se suman las actividades gastronómicas y que se realizan en la comuna de Victoria, siendo la más conocida el Festival Nacional del Cordero, habiéndose realizado ya cuatro temporadas, siendo la última la de los días 26, 27 y 28 de Febrero de este año. Este Festival es una actividad de ciclo anual ampliamente promocionada por la prensa local y que tiene como protagonista al cordero de la comuna de Victoria y ya se ha programado para Enero de 2017.

Fuentes consultadas:

- ANRÍQUEZ Gabriel, *El ferrocarril te invita a leer*. Ed. Impresos Printus, Victoria., 2007, P 1-78, con especial referencia a la 39.

- BENGOA José, *Historia del Pueblo Mapuche. Siglo XIX y XX*, Ed. LOM, Santiago, Chile, 1995.
- BIBLIOTECA NACIONAL DE ECUADOR, disponible en Internet en <http://repositorio.casadelacultura.gob.ec:8280/bitstream/34000/591/1/FR1-F-000378.01-ICS-Cat%C3%A1logo.pdf>, fecha de la última consulta 15 de Febrero de 2016.
- BRAVO Silvana y SEPÚLVEDA Néstor, Índices Zoométricos en Ovejas Criollas Araucanas, en *International journal of Morphology*, 28(2):489-495, 2010.
- FULLER Alejandro, *Familia Padilla, Historia de la familia Padilla y sus relaciones con Chile.*, disponible en INTERNET en <http://familia-padilla.blogspot.cl/>, fecha de la última consulta, 25 de Marzo de 2015.
- GALLEGOS Luis y PADILLA Aner. Victoria: Los inicios de una ciudad. 1881 - 1900. Primera Parte. Imprenta "REGIONAL" Victoria - Chile. Victoria, Chile, 1989.
- INE, Compendio Estadístico Regional 2013. Santiago, Chile. Disponible en INTERNET en <http://www.inearaucania.cl/archivos/files/pdf/SistemaEstadisticoRegional/Compendio%20Estadistico%202013.pdf> Fecha de la última consulta 19 Abril de 2015.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS, INE Chile, *VII Censo Nacional Agropecuario Año 2007*, Santiago, Chile. 2007. Disponible en http://www.ine.cl/canales/chile_estadistico/censos_agropecuarios/censo_agropecuario_07.php Fecha de la última consulta 25 de Febrero de 2016.
- LAS NOTICIAS de Malleco, *Lanzamiento programa alianza productiva OVICOOP-INDAP*, Martes 26 de Abril de 2016. P. 8.
- LEÓN Leonardo, "Maloquemos y tráfico ganadero" en *Maloqueros y Conchavadores en Araucanía y las Pampas, 1700 - 1800*. Ediciones Universidad de La Frontera, Serie Quinto Centenario Temuco, Chile, 1990, P. 85 - 96.
- PINTO Jorge, Integración y desintegración de un espacio fronterizo. La Araucanía y las Pampas, 1550-1900. En *Araucanía y pampas. Un mundo fronterizo en América del Sur*. Ed. Universidad de La Frontera, Temuco, 1996. P. 11 - 47.
- VALDÉS Hugo, *Florece del Fuerte Victoria*, Editorial Universitaria, Santiago, Chile. 1984. P. 41 a 86.
- VALDÉS Hugo, *Tierra Histórica del Mariluan*, Ed. Aníbal Pinto S.A. Concepción, Chile. 1990. P. 13 a 47.
- VALDÉS Hugo, *Bitácora Victoriense de la Frontera Chilena*, Editora Aníbal Pinto S.A. Concepción, Chile. 1994. P. 100 a 109.
- VILLAGRA Juan y LAGOS Luis, *Diagnóstico Técnico Productivo OVICOOP*. Victoria, Chile, 2016. Disponible en INTERNET en www.ovicoop.cl, Fecha de la última consulta 25 de Mayo de 2016.