



Legislatura de la Provincia de Río Negro

Expediente número: 231/96

FUNDAMENTOS

Corría el año 1969, cuando por obra del destino, pasó por El Bolsón, camino a San Carlos de Bariloche, don Antonio Masero.

El valle de El Bolsón bajo los picos de la cordillera de Los Andes, le hacían recordar a su pueblo natal, San Giorgio Canavesse.

Como todo hombre de acción, al poco tiempo adquirió un lote de 50 hectáreas en las cercanías de El Bolsón que bautizó "Belvedere".

En el año 1975 se mudó desde Comodoro Rivadavia (Chubut) entre cipreses, maitenes y coihues construyó su casa sobre una colina, para lo cual tuvo que aplanar el cerro con una topadora. Durante medio año se dedicó a poblar el campo con álamos, pinos y 435 rosales.

Se dedicó a descansar, pero traicionado por su temperamento, unido a los recuerdos de su infancia en Italia, levantó un tambo mecánico y fábrica de quesos. El tambo fue diseñado y construido por el mismo Masero. Empezó comprando cabras nubian de origen africano, al gobierno de la provincia de Córdoba, (18 cabras y un macho). Posteriormente introdujo semen canadiense desde Chile para mejorar a su animales.

Una vez organizada la producción de cabras continuó con las ovejas, adquiriendo por su condición de excelentes lecheras, las Ostfriesisches Milchschaft más conocidas como frisonas.

Utilizando una fórmula original de su abuelo, comenzó la fabricación del queso Gianduia, nombre que proviene de una marioneta vestida a la usanza francesa, creada por los piamonteses para satirizar a los franceses que habían invadido la región en 1842.

Con un plantel de 37 cabras y 100 ovejas, de las cuales 77 están ordeñe, don Antonio Masero alcanza una producción de aproximadamente 52 quesos diarios.

El queso Gianduia, mezcla de leche de cabra y oveja producido por don Antonio, rescatando una vieja receta piamontesa, utilizada por su abuelo, es un queso de tipo semiduro que no tiene otros aditamentos, garantizándose su natural maduración y conservación que puede llegar hasta los dos años.

Como las frisonas necesitan una amplia superficie de pastoreo, posibilidad de pastoreo, posibilidad de movimiento y una alimentación de calidad en Belvedere, además que las pasturas naturales, los animales pastorean lotes de rye grass perenne, pasto ovinillo, trébol blanco y rojo. Por su parte en el invierno, los animales reciben bajo techo una ración de heno enfardado, además de sal con minerales y harina de hueso.

Durante la primavera, la producción alcanza los 600 litros de leche en dos ordeñes diarios, en un tambo diseñado y construido por don Antonio Masero, en forma de "Espina de Pescado" con tres bajadas y dos pezoneras cada una.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

Finalizado el ordeño, la leche es transportada mediante una lactoducto a la fábrica, una fábrica impecable con todos sus materiales de acero inoxidable.

Por todo lo expuesto se pone de manifiesto que el establecimiento "Belvedere" con su cabaña de cabras Nubian y ovejas Frisonas, considerada única en Sudamérica y la fábrica de quesos "Gianduia" con una producción del orden de las 14.000 hormas de queso al año, merecen el reconocimiento y el apoyo de la provincia.

Por ello:

Roberto Barros,
legislador.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO D E C L A R A

Artículo 1°.- De Interés Provincial el Establecimiento "Belvedere" dedicado a la cría de cabras Nubian y ovejas Frisonas y la producción de quesos "Gianduia" ubicado en la zona de Mallín Ahogado en la Provincia de Río Negro propiedad del señor Antonio Masero.

Artículo 2°.- De forma.