

Milán y sus huevos azules

A través de una selección genética y el forraje natural se producen en Milán, Caquetá, huevos de cáscara azul que son la sensación en el país y visitantes del exterior.

Por: Hermógenes Ardila / Colombia-inn



Con muchos más nutrientes que un huevo blanco, los huevos azules de Milán prometen ser una gran oportunidad de desarrollo para la región.

A través de una selección genética y el forraje natural se producen en el Caquetá huevos de cáscara azul que son la sensación en el país y visitantes del exterior. La granja está ubicada en la zona rural del municipio de Milán, donde hay más de 1.300 gallinas ponedoras.

Son pura sangre. Se alimentan del fruto de la canangucha, del matarratón y del botón de oro, del cuchiyuyo y de los matorros de humedales, y obedecen a una selección genética de cuatro generaciones de gallinas que ponen huevos azules.

Son los ocho gallos de María Yineth Pérez, una emprendedora de la inspección de Remolino de Aricantí, del municipio de Milán.

¿Huevos azules? ¿Y eso de dónde salió?, le preguntó el presidente

Juan Manuel Santos hace dos años cuando fue a inaugurar un programa de electrificación rural a 80 kilómetros de Florencia, donde los árboles hacen desvanecer el horizonte y las tardes y los amaneceres se tornan rojizos y misteriosos.

“**La cuestión no ha sido fácil. Ella encontró una gallina que ponía huevos azules y empezó a incubarlos.**

-Es una innovación que venimos desarrollando hace 6 años-, le contestó Yineth al Presidente. ¿Y cómo? La mujer, con el ímpetu de los pueblos que se fundaron y crecieron en los años 50 de la mano de colonos del Huila, Tolima, Nariño, Cundinamar-

ca, Valle y Antioquia, fue explícita: investigando y probando, doctor Santos.

Quizás el mérito no sea de los gallos, que tienen el privilegio del asedio y el coqueteo, sino de las gallinas, que ponen los huevos azules y los dejan al criterio de Yaneth y su esposo para que los conviertan en pollas y pollitos con el fin de multiplicar la especie y en unos años llevarlos a los mercados internacionales.

A Yineth le gusta experimentar. Dice que optó por la selección genética porque los huevos azules generan un gran atractivo, la cáscara es más resistente que la blanca y que la colorada. Son, de verdad, de gallina campesina aunque evolucionada, y posiblemente tienen más nutrientes que los de las aves alimentadas con purina y otro tipo de concentrados.

La búsqueda del azul

La cuestión no ha sido fácil. Ella encontró una gallina que ponía huevos azules y empezó a incubarlos. Primero con el propio esfuerzo de la gallina, que duraba borracha un mes en el nido, y luego con métodos artificiales, probando niveles de humedad, programando ventiladores para la evaporación del agua y ajustando estímulos al proceso para que el método se asimilara al natural.

De la camada era difícil que saliera un buen padrón, que es el encargado de pisar la gallina y asegurar que el nido se surta de huevos azules. “En el gallo está el éxito”, dice Yineth. El gen es dominante y se obtiene una relación de éxito del 85 y 90%.

Un buen pollo, fornido, elegante, es un tesoro. Se cuida con esmero y

ahí sí como reza el dicho popular: “nadie más manda en el gallinero”.

Si bien la selección genética ha sido un trabajo arduo, el tipo de alimentación ha influido notablemente. Como se está en el Caquetá, donde

abundan las plantas nativas, Yineth se encontró con una maravilla de nutriente: la Canangucha, una palmera propia del trópico, que se levanta silvestre en humedales, cuyos frutos contienen altas dosis de vitaminas A, B y C.



María Yineth Pérez es la gestora de la producción de huevos azules en el departamento del Caquetá.



te
tucaqueta.com

Te invita a:

Recorrer el Caquetá