

1876 - Centenario de la Industria Frigorífica - 1976

La obra de F. Nin y Frías, bisabuelo de mercedarios

Hace exactamente un siglo se producía un acontecimiento de enorme importancia para la economía de nuestro país: se cumplía el primer viaje de Europa a Montevideo y Buenos Aires de un barco. "Le Frigorifique", trayendo carne conservada en frío por el sistema Tellier.

El hecho tiene además una significación especial para Mercedes: el propulsor decisivo para que se concretara dicha experiencia era Federico Nin y Silva, cuyo bisnieto, Raúl Peixoto Nin, es vecino de nuestra ciudad y sobrino de Gastón A. Nin, autor de un libro muy documentado de donde extraemos los datos que aquí utilizamos.

Federico Nin y Silva, ministro de Pereira y de Berro hace más de un siglo, fue un oriental de extraordinario sentido progresista: fue el primero en denunciar las minas de Corrales, Cuiapirú, etc., fue, con Mauá, el primero en aplicar el alumbrado a gas en el Uruguay, y fue el primero en sostener la idea del transporte de carnes, apenas se enteró de las ideas del sabio francés Charles Tellier, con quien mantuvo una amistad de 40 años.

Tellier imaginó conservar las carnes por medio de una corriente de aire frío y seco, utilizando para ello el sistema de condensación y vaporización del amoníaco. Desechó el frío húmedo que se obtenía con el hielo, que favorecía la descomposición del producto. Y fue Nin y Silva quien, con empeño indeclinable, logró que al fin, en setiembre de 1876, zarpara un pequeño barco de 20 metros

de eslora, el que después de 103 días de navegación llegó a Bs. As., en donde, con gran asombro, los invitados pudieron comer carne fresca y jugosa preparada de distintos modos. Ocho años atrás había fracasado otro intento por la rotura de algunas piezas importantes. El propio Pasteur dudaba del éxito en un principio, exigiendo que se experimentara con reses enteras, hasta que pudo vencerse. El barco iba a ir a Texas, pero Tellier, convencido por Nin y Silva, logró que viniera al río de la Plata.

Terminaba así la era de las carnes saladas, del tasajo y el charque. Y se abría una nueva era para la exportación de nuestras carnes. Sin embargo, en parte por los problemas políticos que se suscitaban continuamente en estos países, así como por incompreensión de quienes hubieran podido aplicar el nuevo sistema de una buena vez, recién en 1882 la compañía "River Plate Fresh Meat" (Carnes Frescas del Río de la Plata) con Drabble al frente, y campos por el Perdido y Colonia, instalaron un frigorífico en nuestro país que duró poco; en 1905, casi 30 años después del viaje de "Le Frigorifique", los saladeros del Cerro concretaban las primeras exportaciones a Inglaterra, usando el procedimiento de Tellier después perfeccionado. De 4.000 vacunos faenados el primer año, se llegó a 447.000 faenados en 1913, aunque en años siguientes la cifra bajó por motivo de la guerra.

Tal la historia sintetizada de una etapa iniciada hace exactamente un siglo.

W.L.