

HAY QUE COMUNICAR LO QUE SE PRODUCE

Hernán Palau*. 2015. La Nación, Supl. Campo, 31.07.12, pág. 3.

Profesor de agronegocios de la Fauba.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)

LÁ CARNE ES UN ATRACTIVO TURÍSTICO

Hay una tendencia que ya no es propia de los consumidores de los países desarrollados: hoy se busca conocer lo que comemos. El origen, la genética, la forma de manejo de los animales, la alimentación, el bienestar animal hacen actualmente a la calidad de las carnes, entendida ésta como la capacidad que tiene un producto en satisfacer la demanda de los clientes.

Un ejemplo de esta tendencia se da en España. Allí, productores, industriales, distribuidores y operadores de turismo conforman un grupo de empresas que aprovechan las bondades del "jamón ibérico", según ellos "el mejor jamón del mundo". Pero lo más interesante es la importancia que se le da a cómo se engordan y producen estos jamones. Es decir, el turista o el consumidor (da lo mismo aquí) se introduce en las fincas y bodegas, sabe y vive desde adentro cómo se cria el cerdo y conoce las bondades del mismo, la genética, el pastoreo libre en las dehesas españolas (caminan hasta 14 km por día), pero por sobre todo que estos cerdos comen bellotas, fruto de un árbol típico de España del género *Quercus* sp. (Robles, Endnas, Alcornocques, etc.). Esto le confiere a la carne una serie de ácidos grasos "saludables", como el ácido oleico, lo cual permitió que el jamón ibérico tenga el visto bueno de la Fundación Española del Corazón": comerlo hace bien al corazón.

Este modelo de negocio no es propio solamente de los españoles ni del cerdo. En España existe la "ternera gallega", la cual goza de la IGP (Indicación Geográfica de Procedencia) y estrictos controles a nivel de producción, edad del animal faenado, raza y cuestiones sanitarias y de inocuidad. En Italia se da lugar al "Vitellone Bianco Apennino Centrale", otra IGP con una historia de 1500 años, en la que la fortaleza se encuentra en las razas permitidas y los protocolos de producción de animales solamente alimentados a pasto y forrajes de la zona.

Tratemos de realizar una comparación con nuestra carne vacuna. Históricamente nos hemos jactado de tener la mejor genética del mundo; nuestro modelo de producción "a pasto" no solo permite producir carne a bajo costo sino también contar con "carne saludable". Que nuestras vacas, terneros, novillos y vaquillonas caminan, no tengo la menor duda. Salvo en los sistemas de feedlot, nuestros bovinos tienen que caminar diariamente desde los lotes de pastoreo a los bebederos y aguadas; en algunas regiones del norte incluso comen "bellotas" autóctonas (frutos del algarrobo y otras leguminosas locales).

Pero; ¿cuál es el problema? Los consumidores no sabemos el origen, la alimentación, la raza, el cui-, dado, el manejo de los animales, etc. No conocemos quiénes formaron parte del sistema de abastecimiento, ni qué tratamientos tuvo la carne que estamos comprando en supermercados y carnicerías. Confiamos en el carnicero como proveedor de una carne de calidad, siendo que nuestra única presunción por la misma es que nos están vendiendo carne de "novillito" o de "ternera". Nada de ello está garantizado.

Por lo tanto, tenemos que dar el salto. Comunicar mejor, desarrollar modelos productivos certificados, explotar nuestras ventajas comparativas (producción a pasto o a feedlot) para transformarlas en competitivas, en torno a abastecer a consumidores nacionales e internacionales de la mejor carne vacuna del mundo. Esto debe hacerse a raíz de un esfuerzo de actores públicos y privados, fuerte apalancamiento financiero e institucional por parte del estado, productores, industria frigorífica y distribuidores comprometidos por ver crecer este sector. Podemos superar las 3,2 millones de toneladas y 750.000 toneladas que fueron récord de producción y exportación respectivamente.

Pensemos en lo que el consumidor quiere comer y démosle lo mejor que tenemos para ofrecer. El camino de la carne vacuna, como ruta turística, luego agregará más valor a nuestro país.

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)