

HISTORIA DE CARNES Y CUERNOS

Liliana Cobelo. 2003. Clarín Rural 12.04.03.

www.produccion-animal.com.ar

[Volver a: Producción de Ciervos](#)

El caso del neozelandés Neville Johnson y Ciervos Argentinos SA. Fueron los pioneros y siguen creciendo. Exportan y desarrollan el mercado interno.

Hablar sobre Ciervos Argentinos SA y su ideólogo, el neozelandés Neville Johnson, es contar la historia del desarrollo de los **criaderos comerciales** de esta especie en la Argentina, actividad que en conjunto hoy suma **36 establecimientos** y **25.000 animales** en producción.

Johnson visitó por primera vez el país en el 80 por invitación del gobierno local. Regresó en el 86 y el 87, convencido de que la cría de ciervos en la Argentina era posible y tenía un **gran potencial**. El país tenía, y sigue teniendo, una reserva importante de ciervos colorados salvajes para proveer un stock inicial, el clima apropiado para la cría de esta especie, una producción de carne ya reconocida en el mundo, y un potencial mercado en todas las grandes ciudades de Sudamérica. La corta distancia con Europa, el mayor consumidor de carne de ciervo del mundo, fue y es un tanto a favor en este negocio.

"La compañía se formó en 1987 y aunque la construcción del criadero y la captura fueron buenos, los primeros años hubo demoras en la obtención del permiso para desarrollar el campo y para capturar ciervos salvajes con helicóptero. En el 91, la fijación del peso al dólar aumentó significativamente los costos de manejo y desarrollo. En el mismo período, los precios de los productos de ciervo en el mundo cayeron con el ingreso en los mercados internacionales de productos más económicos provenientes de ciervos salvajes de los antiguos países comunistas. Los precios se fueron recuperando y en el 93 llegamos a tener 4.000 ciervos en 12 propiedades ubicadas entre San Martín de los Andes y Buenos Aires. Los ciervos que criamos ahora están a 500 kilómetros al sudoeste de Buenos Aires", comentó Johnson a **Clarín Rural**. El campo, de 420 hectáreas, está en Coronel Pringles y tiene un plantel de **2.600 ciervos colorados**. Hace 5 años que están asociados con Estancia El Lunar.

Pero la mirada de Johnson está puesta en el futuro. "A partir del 97, casi todo lo producido iba a la Unión Europea hasta que la aftosa paró todo en el 2001. Vimos que el mercado local tenía un gran potencial y desde el 95 hasta ahora hemos mejorado los planteles con genética de Nueva Zelanda. A fin de abril, están llegando 31 embriones para ser utilizados en trasplantes embrionarios. El precio de cada uno oscila en los 1.300 dólares. En los últimos ocho años, también importamos animales vivos de Stanfield Bushy Deer Stud, el criadero número uno en Nueva Zelanda, para lograr mejores cabezas (los trofeos de los cazadores). Y acá se obtienen las mejores cabezas del mundo", indicó.

¿Por qué la Argentina?, le preguntó **Clarín Rural** a Johnson. "Me gusta el proyecto ciervos, me gusta el país, la gente... Además, la Argentina tiene tres cosas que son las mejores del mundo: las mujeres, los vinos tintos y la carne de ciervo", respondió el hombre de 62 años, divorciado, con tres hijos en Nueva Zelanda.

EN LAS GATERAS

Del ciervo, se pueden comercializar la carne (la UE es el mayor consumidor), el cuero (excelente para la fabricación de ropa), las vísceras (por ejemplo, el hígado para hacer paté), y el velvet (Corea es el principal comprador). La cola y otras partes del cuerpo son comprados por Asia para elaborar productos medicinales.

La carne de ciervo es baja en grasa y en colesterol, liviana y tierna, aseguran. Los cortes más preciados salen del cuarto trasero y tienen un solo punto de cocción, debiendo quedar rosada por dentro. Y, ante la creciente demanda que está teniendo el producto, ocupa un capítulo especial en el esquema de Johnson. "Estamos lanzando un proyecto que consiste en mover la carne de ciervo en grandes ciudades como Buenos Aires, San Pablo, Punta del Este... y aprovechar el conocimiento de los chefs que les gusta jugar con productos nuevos. Este proyecto se sustenta en una selección que hizo Johnson de los mejores animales para destinarlos al mercado local. Ya estamos en la tercera faena para el mercado doméstico (en el frigorífico Infriba de Mar del Plata, habilitado para la exportación) y tenemos el objetivo de comercializar una tonelada mensual (unos 20.000 pesos). Todo el proceso está controlado bajo normas de calidad y el próximo año obtendremos la certificación de orgánicos. Ya hay tres toneladas de carne de ciervo esperando en cámara para este emprendimiento", indicó Adrián Viera, encargado del Proyecto Carne de Ciervos Argentinos. Están negociando para que el producto se incluya en los catering de las aerolíneas y en los cruceros internacionales que llegan al país. Tienen varios target que son los hoteles 5 estrellas, los restaurantes de primer nivel, y Palermo Hollywood. De hecho, ya abastecen a varios de ellos.

[Volver a: Producción de Ciervos](#)