

ABRIÓ EL PRIMER CRIADERO DE JABALÍES PATAGÓNICOS EN EL PAÍS

Noticia. 2016. Infocampo 06/04/2016.
www.produccion-animal.com.ar

[Volver a: Producción de jabalíes y cruzas](#)

El emprendimiento funciona en la localidad de Darwin, Río Negro. Es el primero de la Patagonia argentina para la comercialización de carne y chacinados.

El primer criadero de jabalíes de la Patagonia argentina para la comercialización de carne y chacinados comenzó a proyectarse hace tres años y hoy ya es una realidad. Se espera que el matadero de Luis Beltrán tenga una línea de faena de cerdos para poder llevar allí lechones y capones, y otorgarle a todo el proceso el ansiado sello Patagonia. El emprendimiento está ubicado en Darwin, en una chacra de 8 hectáreas, a la vera del río, que tiene una belleza particular.

A los enormes corrales que tienen para la cría de los animales se suma un edificio donde está la chacinería.

Fernando Damián Banega y María Belén Lezcano, que tienen poco más de 30 años, fueron los mentores del proyecto que nació por la necesidad de innovar en sus vidas.

"Es una empresa que se conformó en diciembre del 2013, con el objetivo de innovar en este rubro. La idea fue instalarnos como el primer criadero de Jabalí en la Patagonia. Estos logros fueron gracias a estudios de mercado e investigaciones. Jabalí Patagónico se constituyó con la idea de ser la primera empresa comercializadora de carne de jabalí certificada de la Argentina", sostuvieron en declaraciones al diario Río Negro.

"Salimos a recorrer la cordillera e incluso Chile donde están los mayores criaderos de jabalí de Sudamérica y ahí vimos que se trataba de un proyecto rentable. Es el primero en la Patagonia, no existe la cría así como la hacemos nosotros, controlada y en corrales. Cuando presentamos el proyecto a Senasa nos dio enseguida el OK porque no existía nada así y teníamos todo en regla. Tampoco en la Argentina hay nada parecido, lo que se cría se hace a campo y se lo hace para la caza" agregó.

"La empresa se dedica a la cría de cerdo jabalí (especie: *Sus scrofa*) en cautiverio, comercialización y elaboración de productos derivados de carne de jabalíes certificados", indicó.

Además Jabalí Patagónico ofrece productos de primera línea gracias a su fórmula de crianza y alimentación, logrando de esta forma carnes de altísima calidad y sanidad en sus distintos cortes.

"Así nos convertimos en los primeros en poder abastecer restaurantes, supermercados y carnicerías de la zona y del país, estos cortes también son utilizados para su manufacturación como jamones, bondiolas, salames, escabeches y ahumados", dijeron.

Jabalí Patagónico se dedica a la cría, comercialización de carnes de primera línea y derivados de jabalí, siendo los primeros en conseguir un status sanitario único.

"Hoy tenemos 37 madres y la idea es llegar a 60 madres, y en dos años estaríamos produciendo alrededor de 700 capones por año, algo así como 8 por semana", indicó.

"Para llegar a faena un jabalí debe alcanzar alrededor de 80 kilos. Debe tenerse en cuenta las características de la carne de jabalí, principalmente su menor contenido de grasa y mayor contenido de fibras musculares y tejido conectivo. En los procesos de ahumado con maderas nobles y empleo adecuado de especias que contribuyen a la obtención de matices y mejoras de acuerdo a la experiencia que obtuvimos elaborando tendencias y preferencias de los consumidores. Con esto logramos hacer productos manufacturados como jamón, bondiolas, salames y ahumados de excelente calidad", sostuvo Damián.

[Volver a: Producción de jabalíes y cruzas](#)