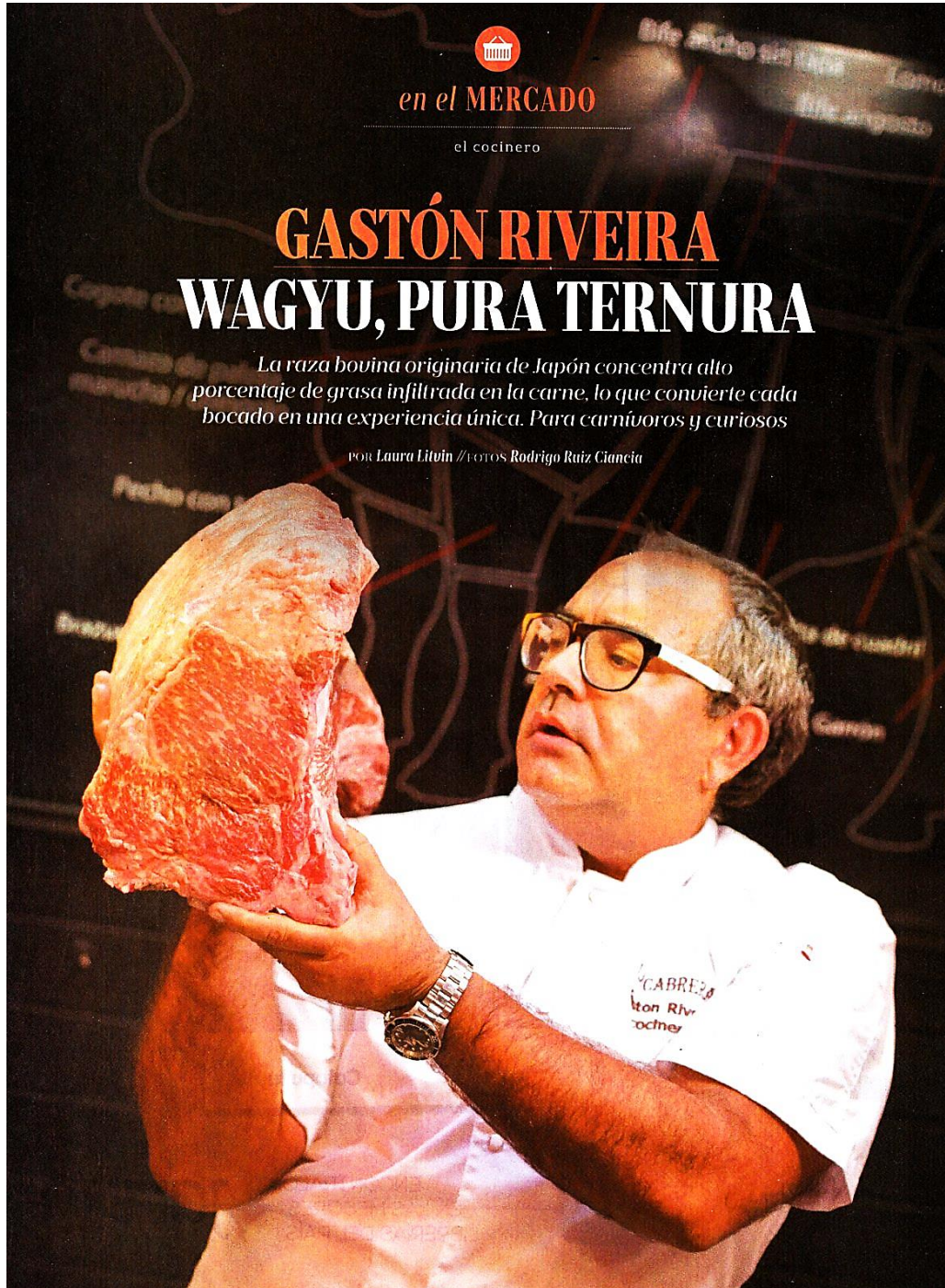


WAGYU, PURA TERNURA

Laura Litvin y Rodrigo Ruiz Ciancia. 2017. Revista La Nación, Bs. As., N° 2500, pág. 96-98.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Razas bovinas en general](#)



Blanquísima, la grasa se mezcla entre las fibras de la carne roja formando una trama. Gastón Riveira -chef y dueño de La Cabrera- sigue el diseño caprichoso con su dedo índice: "¿Ves el marmoleado de la grasa? Éste es el secreto de la carne de Wagyu. Esta grasa, que se funde a una temperatura muy baja, alrededor de los 27 °C, hace que el bocado final tenga una textura muy cremosa; se deshace en la boca. Tiene un sabor intenso con un dejo dulce y

cuando hincás el diente se siente distinto de otras razas como un Angus o un Hereford. El Wagyu es pura ternura, por eso se la considera una de las más codiciadas del mundo".

Mientras, controla la temperatura de la parrilla y que el ojo de bife Wagyu esté refrigerado. Deja que el calor de las brasas hagan su trabajo y cuando la pieza alcanza los 45°C en el centro, la sirve con orgullo sobre un trozo de sal. "El marmoleo se aprecia mejor en el ojo de bife o en el bife de chorizo, por eso prefiero esos cortes. Y el punto de cocción para mí debe ser jugoso", dice y corta con precisión bocados que comparte con toda la mesa. Escalonados, se suceden los ¡mmm!

Wagyu ("Wa" significa "japonés" y "gyu" "ganado") es una raza bovina de Japón. Aquí se la conoció como Kobe; aunque es un error, ya que éste es el nombre de una de las provincias donde se cría esta raza (de la que existen distintas líneas de sangre). Originalmente, el Wagyu se importó a Japón desde Asia para proveer fuerza de trabajo para el cultivo de la tierra. En 1910 el gobierno japonés prohibió los cruzamientos con el ganado Wagyu, para mantenerlo en estado puro.

A la Argentina llegó gracias a Luis Barcos, veterinario rural con amplia experiencia en reproducción y manejo de ganado y, en su momento, presidente del Senasa. "Hice un viaje a Japón en 1998 por cuestiones comerciales. Me mostraron cortes de Wagyu en una carnicería como si fuera una joya. La traductora me dijo que el kilo costaba U\$S 800. Tuve que pedirle que me repita el precio, pensé que era un error. Vi cómo lo hacían y cuando regresé pensé que en el futuro podría encarar el proyecto de criar Wagyu en el país. Así, trajimos 34 embriones en 2002; al año nacieron los primeros 17 terneros. Recién pudimos evaluar la segunda tanda. Medimos la grasa y ajustamos el sistema de crianza, que es distinto al de Japón. Allí se crían en galpón de 3 o 4 animales, acá se engordan con grano, pero libres, no bajo galpón. Se van a cumplir 13 años desde entonces, ya vendemos a más de 40 restaurantes, exportamos a Italia, a China, Francia y Brasil. Se consumen los cortes tradicionales, pero creo que hay muchos que todavía no se utilizan como el vacío medialuna, la marucha, el cordón de lomo, que tienen aptitud para la alta cocina. Nunca reemplazará a la carne argentina, pero la tendencia de crecimiento en el consumo es clara. La primera producción fue con cruce con Angus, hoy mis animales son 100 % puros."

Con el tiempo, la genética viajó a distintos lugares del globo, aunque el gobierno japonés otorga un sello oficial Wagyu exclusivamente a los animales nacidos, criados y sacrificados en el país. La calidad de la carne depende de distintas variables: el rendimiento cárnico (la proporción de cortes aprovechables de cada animal) y el marmoleado: la cantidad de grasa infiltrada que presenta la carne, es decir, el veteado que se clasifica en el ranking BMS (Beef Marbling Standard) y va del 12 al 1, adjudicando 12 a la carne con más veta. "En la Argentina hoy estamos en un marmoleo 7, un número alto que indica una gran calidad de la carne. Yo maduro los cortes que uso 12 días; es el periodo en el que concentran mejor su sabor y se obtiene más ternura", dice Gastón Riveira, mientras acomoda las ya clásicas guarniciones que acompañan a la carne en su restaurante.

En 2017, La Cabrera cumple 15 años y como la carne Wagyu, su curva de logros también asciende: Riveira cuenta con dos locales en Buenos Aires (José A. Cabrera 5099 y 5127); abrió siete en ciudades de otros países (Manila, Río de Janeiro, Lima, México, Santa Cruz de la Sierra y Asunción del Paraguay), y proyecta su expansión con futuras aperturas. "Mi sueño es que haya una Cabrera en cada capital del mundo para seguir difundiendo las maravillas de la carne argentina", dice en serio. Como siempre hizo, selecciona en persona los novillos para su restaurante, elige los distintos productos que proveen su cocina, se esmera en el servicio y está atento a cada detalle. Por cuatro años consecutivos figura entre los 50 mejores restaurantes de América latina.

¿Qué les decís a los que opinan que no era necesario traer Wagyu al país de la carne?

® Que abran sus cabezas y sus paladares. Para mí el Wagyu tiene un desarrollo genético superior a un Angus. Y me parece bien que la Argentina, que es un país de carne, también lo produzca. Estados Unidos, Australia, Chile... Todos tienen. ¿Por qué nosotros no? Creo que es una de las mejores carnes del mundo.

Hace 15 años creaste un nuevo concepto en carne. ¿Cómo evolucionó?

® El paladar no cambió, nacimos comiendo asado y eso seguirá. Creo que se fue enriqueciendo, la gente se fue animando a tener más experiencias. Muchos piden un bife de Angus, uno Wagyu y uno madurado. Están abiertos a compartir y comparar. Y así vamos aprendiendo, disfrutando.

¿Hacia dónde va la carne argentina?

® Yo creo que es extraordinaria. En el futuro debemos establecer una relación más cercana entre el productor y el consumidor final. Que sea posible certificar la trazabilidad: qué comió el animal, cómo se

crío, cuándo se faenó. Toda esa info debe llegar al comensal. El mercado está enfocado en la rentabilidad, el productor está lejos del plato todavía, hay que modificar eso. Pero lo lograremos.

AGRADECIMIENTO:
KOBE BEEF ARGENTINA. WWW.KOBEBEEF.COM.AR

Volver a: [Razas bovinas en general](#)