

CARNE VIP: LA RAZA JAPONESA QUE ATRAE A PALADARES EXIGENTES

Mauricio Giambartolomei. 2016. La Nación, Buenos Aires, pág. 1 y 26.

www.produccion-animal.com.ar

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

PESE A QUE SON MUCHO MÁS CAROS, CRECE EL CONSUMO DE CORTES KOBE

Pocas cosas unen más a los argentinos que un asado. Chorizos, vacío, chinchulines y, si alcanza, algunas mollejas. Esa pieza, la reina de las achuras, suele ser la variable de ajuste de todas las compras.

En la mayoría de los casos con unos \$ 150 por persona, sin contar la bebida, alcanza para cubrir los gastos, según la división que se hace en plena sobremesa aún con las brasas humeantes. La cifra puede llegar a \$ 200 si las mollejas participan de esa fiesta gastronómica. Pero también hay amantes de la carne dispuestos a pagar hasta \$ 600 por un bife de chorizo que no supera los 400 gramos, \$ 800 por dos kilos de marucha o más de \$ 1000 por dos de picanha.

Los precios se justifican porque se trata de carne Kobe, que proviene del ganado wayuu. Es un tipo de producto para paladares exigentes, que llegó a la Argentina desde Japón hace más de una década y que, en los últimos años, empezó a ganar lugar en las mesas de las familias. En los primeros tiempos se trataba de un alimento exótico, que podía encontrarse en algunos restaurantes de la ciudad, pero los hábitos lo convirtieron en un producto premium y de consumo hogareño.



La faena se realiza cuando el ganado wayuu alcanza el punto justo de grasa intramuscular. Foto: Marcelo Manera.

Sus seguidores afirman que después de probar Kobe se revoluciona la forma tradicional de comer carne por una característica que la hace única: la grasa intramuscular que le aporta mayor sabor y ternura. Sin embargo, también tiene sus detractores: los que defienden los cortes tradicionales y aquellos que alertan sobre algunos riesgos que pueden presentarse ante un consumo excesivo.

"Esta carne rompe paradigmas", dice Lucas Regolo, mientras prende el fuego y espera a tres amigos que invitó al asado en la terraza de su casa. "Cada vez que la pruebo le encuentro cosas diferentes. La característica fundamental es el filtrado de la grasa en las fibras de la carne; eso la hace espectacular", se entusiasma.

Lucas es licenciado en Ciencias Políticas, pero se dedica a la consultoría en informática. Está casado con Agustina y tiene dos hijos mellizos: Ana y Enzo, que se pasea con su pelota de fútbol mientras el padre sala la carne antes de tirarla a la parrilla. Toda la familia consume Kobe al menos dos veces por semana. Cuando se trata de eventos con amigos hay dos opciones: el asado para tres o cuatro personas que puede incluir una pieza de wayuu como un ojo de bife o entraña; la otra opción es un encuentro con más integrantes en el que un costillar, que llega a pesar hasta 18 kilos, es la estrella. "Comerla todos los días es restrictivo por su precio", admite.

Los primeros cortes de carne ya están listos y se comen "a la uruguaya", sobre una tabla de madera al lado de la parrilla. Los amigos de Lucas van llegando y se suman a la picada. En pocos minutos no queda nada. "Tiene un sabor diferente. Es un producto distinto a los que conocemos en los cortes tradicionales de carne. Somos pro Kobe. Es fabulosa", suelta Carlos Maslatón, un amante de los pescados y de las pastas, pero con debilidad por el wayuu.

Lo escuchan de cerca Esteban Brenman, "El Rulo", y Esteban Safidie, que tienen su opinión sobre este tipo de carne. "Cuando hice asados con Kobe la gente quedó muy impactada porque realmente es otro producto. Es como cualquier otra cosa, como el vino, por ejemplo. La gente está dispuesta a gastar más para tener un producto mejor", aporta "El Rulo". "Cuando tengo la oportunidad de comer en algún restaurante donde sirven Kobe trato de

pedirla porque la diferencia de sabor es..., es comer algo diferente y no lo que habitualmente uno consigue en cualquier lugar", sostiene Safidie.

La producción actual de ganado wayuu en la Argentina se estima en 2250 cabezas de las cuales 250 son ejemplares puros y el resto producto de la cruce con la raza Aberdeen Angus. La cifra ayuda a entender que se trata de un producto poco común: está muy lejos de los 53 millones de cabezas de ganado vacuno que existen en todo el país.

"Cuando ingresé el wayuu en la Argentina desde Japón, hace unos 15 años, nadie lo conocía. De un restaurante que vendía cinco bifés de chorizo por semana pasamos a 40 restaurantes que lo tienen en la carta y mucha gente que lo consume en su casa. Se ha instalado por su calidad y características. No hubo promoción, ha encontrado su camino solo", explica Luis Barcos, veterinario y representante de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) para las Américas.



Muchos de los cortes se faenan en forma artesanal para eliminar cartílagos y grasas. Foto: Marcelo Manera.

Barcos, ex presidente del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), se topó por casualidad con la carne Kobe en un viaje a Japón. "Cuando pregunté el precio me dijeron que valía ¡800 dólares el kilo! Pensé que la traductora se había equivocado, pero era así", recuerda. "En ese momento y lugar decidí dedicarme a la producción de wayuu, porque le veía un futuro enorme en la Argentina. No para desarrollar en grandes cantidades, sino un producto de valor alto al que ponerle mucha dedicación", agrega.

MENOS CARNÍVOROS

El mercado ganadero argentino tuvo un fuerte retroceso en los últimos diez años y la caída de la producción sigue acentuándose. Según datos del Instituto de la Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) entre 2007 y 2016 se perdieron ocho millones de cabezas de ganado. En julio pasado se faenaron 934.000 cabezas, un 10% menos que el mismo mes de 2015 y representa el número más bajo de los últimos 37 años.

Pese a esta caída, la Argentina, que dudas caben, es un país carnívoro. Aunque el consumo de carne vacuna fue cayendo en los últimos años y está lejos de los 98 kilos que cada persona comió en 1958, nunca faltó carne para tirar a la parrilla o al horno aún en tiempos de vacas flacas. En la actualidad, el consumo anual se ubica apenas por encima de los 55 kilos per cápita, el número más bajo de los últimos 16 años, según la Cámara de la Industria y Comercio de Carnes y Derivados de la República Argentina (Cicra). En 2000, 2001 y 2002, la última gran crisis económica que sufrieron los argentinos, se consumieron 66, 64 y 59 kilos de carne por persona.

¿A qué se debió el retroceso en el consumo de carne? "Son varias las razones: el incremento de precios, otros cortes que ganaron el mercado, efectos adversos del exceso de consumo de carnes, la lipofobia (el temor al consumo de grasa o colesterol) y las modas alimentarias que vienen y van", responde la doctora especialista en nutrición, Mónica Katz, y agrega que cereales, panificados, galletitas, grasas y azúcares fueron los productos que a reemplazaron a la carne.

Katz explica que lo recomendable es consumir, a diario, un gramo de proteínas por cada kilo del peso personal. Es decir, si una persona pesa 80 kilos deberá ingerir 80 gramos. "Uno de los principales alimentos que aportan proteína es la carne, aunque en los últimos años apareció evidencia científica sobre los riesgos de consumir carnes procesadas o con mucha grasa intramuscular, como el Kobe. Comer carnes magras sigue siendo la recomendación", insiste la nutricionista.

Otro detractor de la carne Kobe es Pablo Jesús Rivero, el propietario de la parrilla Don Julio. "La carne Kobe de la Argentina no es premium, pero a la gente le gusta y la consume. Además, se contrapone a lo que estamos trabajando un grupo de cocineros para tratar de hacer popular la comida argentina. Si introducimos productos de afuera vamos en contra de más de 100 años de producción ganadera extensiva, con crianza a pastura que le da la característica especial a nuestra carne", considera.



Wagyu con palta y pepino japonés. Foto: Santiago Filipuzzi.

En cuanto a consumo de todo tipo de carnes, el país también se encuentra entre los más demandantes. Según el ranking elaborado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en 2015, en la Argentina, cada persona consumió 101,7 kilos al año. Los primeros cinco lugares los ocuparon Nueva Zelanda (126,9), Australia (121,2), los Estados Unidos (117,6), Austria (106,4) e Israel (102).

"En los próximos años pueden pasar dos cosas: el mundo empezará a producir menos carne por una necesidad de eficiencia económica y medio ambiental; y la Argentina se colocará en una excelente posición porque no dejará de producir y su exportación crecerá. Lo negativo es que el consumo interno seguirá bajando porque los precios subirán", pronostica Rivero.

DIRECTO DESDE JAPÓN



Eddie Castro, chef ejecutivo de Osaka, culmina el "tiradito" de carne Kobe. Foto: Santiago Filipuzzi.

La genética Wagyu viajó los 18.000 kilómetros que separan a Japón de la Argentina para comenzar a reproducirse en la pampa húmeda. En aquel país el consumo de carne roja es de seis kilos al año por persona de los cuales 360 gramos (el 0,5%) corresponde a Kobe. Es decir, que un japonés come apenas dos churrascos de Wagyu de 180 gramos al año.

"La carne roja es cara en Japón. No se vende de a kilos, como estamos acostumbrados aquí, sino en paquetes, más parecido a un fiambre. Se presenta feteada y se utiliza para hacer platos salteados con verduras", cuenta Mónica Hashimoto, subgerente del Departamento de Cultura del Jardín Japonés de Buenos Aires. "La gastronomía japonesa se caracteriza por usar productos de la temporada, de cada estación. Entonces en otoño, invierno, primavera y verano hay ciertas verduras, pescados, productos de mar, frutos secos, hongos y pollo, todos esos adecuados a cada estación", resume.

La carne Kobe toma el nombre de la ciudad que es la capital de la jefatura de Giogo. "Existen, en otras localidades de Japón, el mismo tipo de crianza de Wagyu y entonces la carne toma el nombre de esa ciudad o región. Pero el más conocido, o el de mayor grado de exclusividad, es el de Kobe", apunta Hashimoto.

El origen histórico de esta carne se remonta a mediados del siglo XIX con la apertura del Imperio japonés cuando los mercaderes ingleses y holandeses comenzaron a hacer transacciones comerciales en el puerto de Kobe. "Luego de un viaje muy largo de Europa a Asia [a los mercaderes] les ofrecieron la carne de buey de Kobe que hasta ese momento se utilizaba solamente para la labranza. Y vieron que esa carne era deliciosa, del paladar europeo. Ese es el origen histórico", agrega.



Manteca kabayaki para acompañar al Kobe. Foto: Santiago Filipuzzi.

El mito de la carne Kobe en Japón es que durante la crianza al ganado Wagyu se le suministra cuidados y atenciones dignas de un ser humano, como masajes y cerveza para estimular su apetito, aunque la característica especial se basa en la nutrición y la hidratación. En la Argentina, según explica Barcos, el proceso de producción se diferencia del que se aplica en otro tipo de ganado. En cada animal se controla la alimentación, que se divide en tres raciones diarias, para que engorde entre 800 gramos y 1.200 kilos por día. También se procura que permanezca en tranquilidad para no afectar la calidad de la carne. Los cuidados finalizan cuando llegan al matadero donde reciben el mismo tratamiento que todas las vacas: un golpe certero en la cabeza para pasar a desposte.

"Queremos que dejen de matar a animales. Creemos que por más que existen producciones en las cuales sufren menos o procesos menos horribles que en las granjas industriales, sufren igual, y se los mata igual, por lo tanto estamos en contra de cualquier clase de producción", opina Paz Pelanda, activista vegana e integrante de Animal Libre, ubicada en el otro extremo de los amantes de la carne. "A las personas que consumen carne les diría: tenemos que respetar a todos los seres que sienten, que merecen respeto, como los animales", sostiene.

Ningún vegano o defensor de los animales, como Paz, soportaría entrar a una carnicería o participar del ritual que significa organizar un asado. Mucho menos estar en la casa de Lucas donde los últimos pedazos de carne se cortan sobre la tabla que chorrea el jugo color sangre. "[A un vegano o vegetariano] le diría: «por favor, amiguito del alma, comé un pedacito de esta carne y fijate si te podés parar de nuevo en el lugar donde estás parado»", intimida el dueño de casa, y pincha un pedazo de carne que después saborea con los ojos cerrados.

A FAVOR Y EN CONTRA

Mónica Katz, nutricionista:

"Hay evidencia científica sobre los riesgos de consumir carnes con mucha grasa, como el Kobe".

Luis Barcos, productor de Wagyu

"El producto se ha instalado por su calidad y características. Encontró solo su camino, no hubo promoción".

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