

GANADO CON ACENTO JAPONÉS

La Nación. 2008, La Nación, Secc. 5ª Campo, 02.08.08:11.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Razas bovinas](#)

LOS WAGYU PARTICIPARON POR PRIMERA VEZ DE LA EXPOSICIÓN RURAL CON CUATRO EJEMPLARES Y SUS DIFUSORES PREVEN UN FUTURO ÓPTIMO PARA LA RAZA EN EL PAÍS



Ken Kurosawatsu, Gabriel Romero y Luis Barcos. (Foto: Cabaña Santo Tomás de La Sierra).

Su carne ya se puede saborear en los restaurantes más lujosos de Buenos Aires, pero los mejores ejemplares de la raza pudieron verse estos días en Palermo.

Es que por primera vez en su historia la raza Wagyu participó de la Exposición Rural. Fueron cuatro ejemplares de la cabaña Santo Tomás de la Sierra, ubicada en Saldungaray, provincia de Buenos Aires, los que estuvieron presentes en las exigentes pistas de Palermo.

Esos ejemplares fueron distinguidos en las juras de campeón y reservado de campeón en las categorías caca adulta y macho, categoría dos años.

Según relata Gabriel Romero, propietario de la cabaña Santo Tomás de la Sierra, hace ocho años se introdujeron desde Canadá y Estados Unidos los primeros embriones y semen congelado de Wagyu negro y colorado. En la actualidad, cuenta con un rodeo de pedigree conformado por 200 ejemplares y se han realizado unos 3000 cruzamientos, con razas británicas (en especial Angus).

Los Wagyu son originarios de Asia y su gran desarrollo se dio en Japón.

"Es un animal dócil de bajo peso al nacer, entre 26 y 28 kilos", señala Romero. "Se alimenta a pasto y algo de trigo y avena, pero no con silo de maíz para evitar la grasa amarilla", añade.

Pero la ventaja más preciada es su carne. "Está considerada en el mundo como una de las mejores, por eso vemos en esta raza un gran potencial", destaca. Según un informe elaborado por técnicos de la cabaña, el Wagyu cuenta con "gran capacidad genética para producir un alto porcentaje de grasa intramuscular (marmoleado)".

El marmoleado, como se sabe, es la distribución de grasa entre las fibras musculares de la carne. En el caso de los Wagyu, la "grasa especial de la carne, contiene el doble de ácidos grasos mono-insaturados que cualquier otra raza vacuna".

Esos ácidos grasos tienen el efecto de reducir el nivel de colesterol en la sangre. "Es como el omega 3", se entusiasma Romero. Las virtudes genéticas de la raza hacen que la carne se destaque por su terneza, jugosidad y sabor.

El crecimiento de la demanda en el nivel mundial por carnes de calidad y que apunten a satisfacer los requerimientos de una mejora en la salud abren excelentes oportunidades para el mercado internacional.

De hecho, Romero, asociado con otros seis establecimientos ganaderos y el ex presidente del Senasa Luis Barcos, comenzaron a exportar carne de Wagyu con destino a Brasil y España mediante la empresa Carnes Wagyu Argentina. "Tenemos un producto que le permite al país posicionarse en los mercados más exigentes", opina el cabañero.

Más información: www.wagyuargentina.com.ar

Volver a: [Razas bovinas](#)