

# SE PRODUCE Y CONSUME EN EL NORTE DEL PAÍS CARNE DE BÚFALO

Matías Longoni. 2006. Clarín, Bs. As., 07.03.06:36.  
[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar) / [www.produccionbovina.com](http://www.produccionbovina.com)

[Volver a: Prod. Bovina de Carne > Búfalos](#)

La imagen no llama la atención: se trata de un argentino, sentado a la mesa, dispuesto a saborear, como tantas otras veces, un bife. Pero ese comensal se sorprendería -y mucho- si llegara a enterarse de que en vez de carne vacuna lo que está sobre su plato es carne bubalina, o, mejor dicho, de búfalo. Lo que parece increíble en el país de las vacas no lo es tanto.

En la Argentina, unos 10.000 búfalos se faenan cada año y pasan a engrosar la enorme oferta que permite saciar a los carnívoros. Los argentinos que la comen, fundamentalmente en el Norte, ni lo notan. Y los productores explican: la carne de búfalo es tanto o más buena que la de los vacunos.

La producción de carne de búfalo -de los que en el país existen unos 85.000 ejemplares- representa una gota en el mar en comparación con las 14 millones de vacas que van por año al matadero. Pero es cada vez más habitual que en las provincias donde se lo produce (fundamentalmente Formosa y Corrientes), unos y otros cortes se entremezclen en el mostrador de las carnicerías. En Buenos Aires, en cambio, eso todavía no sucede. Pero uno sí puede pedir búfalo en restaurantes cotizados.

Pese a su parecido, vacas y búfalos son especies distintas. Originarios de Asia, y con cerca de 8.000 años de historia productiva, los bubalinos tienen unos cuantos cromosomas menos que los bovinos, y por tanto -según apunta Marco Zava, de la Asociación de Criadores de Búfalos- "pueden aparearse, pero no fecundar". Esto explica el mal debut de los primeros bubalinos que llegaron al país en 1910. Se los pensaba cruzar con el rodeo vacuno para otorgarle a éste una mayor rusticidad. Pero fue un fiasco.

Así, el verdadero nacimiento de la cría local de búfalos se produjo en 1976, cuando el ganadero correntino Enrique Bencich introdujo 1.300 animales desde Brasil. Treinta años después, el país cuenta con unos 70 «bubalinocultores», en especial en las provincias norteñas. Y en los últimos diez años, el rodeo de búfalos pegó un salto espectacular, de más de 750 %. Es que el Búfalo de Agua (*Bubalus Bubalis*), la subespecie utilizada aquí, supo demostrar su gran fortaleza: por ser un animal muy rústico, ingresa a aquellos campos -incluso los inundables- donde a las vacas les cuesta entrar. Y además engorda más rápido.

"Para producir un novillo en Corrientes se necesitan casi 4 años. El búfalo alcanza los 350 kilos con 30 meses, es decir 2 años y medio", precisa Zava. De allí que algunos ganaderos (entre ellos compañías grandes, como Salentein -la misma de la bodega-, Compañía General de Hacienda, Pilagá, Las Lilas y Agronor) se hayan enamorado de la especie.

Pero todavía les falta una pata para que el negocio cierre: seducir al consumidor para que finalmente sea este el que decida su come un bife de búfalo o de novillo. Según apunta Enrique Torres Mignaqui, especialista de la Secretaría de Agricultura, "el productor de búfalos vende su carne en el mercado de los bovinos porque todavía no tiene escala suficiente".

Esto es, como no hay suficiente oferta de carne bubalina como para inventar un negocio nuevo los animales terminan siendo rematados en las tradicionales bastas ganaderas. Y así, también llegan a los tradicionales frigoríficos de bovinos. Es que no les hace falta un tratamiento especial. Apenas se requiere un martillo especial para el noqueo.

El experto, sin embargo, apunta a la vez que existen muchos argumentos para intentar una distinción entre una carne y otra: "La del búfalo tiene varias particularidades, como un mayor contenido de proteínas, bajos índices de colesterol, es una carne magra y de una jugosidad y palatabilidad aceptable para quien está acostumbrado a comer carne vacuna", explica.

Uno de los primeros en intentar ese camino fue Armando Cadoppi, un licenciado en tecnología de alimentos. En 2001 ganó un concurso del FONTAR (fondo tecnológico nacional) comparando vacunos y búfalos en un campo de Islas del Ibicuy, en el sur de Entre Ríos. Y un año después ya vendía la carne bubalina a coquetos restaurantes del centro porteño.

"Siempre escuchaba que la carne de búfalo era una maravilla, pero cuando preguntaba como la vendían, y me decían que como de vaca, no lo podía creer. Por eso me propuse demostrar sus atributos", relata este emprendedor, que ahora hasta hace salames y chacinados de búfalo. "Nuestra carne -dice-, tiene 1,5 gramos de grasa por cada 100 de carne y 50 miligramos de colesterol, menos que la vacuna".



### UNA VERDADERA "DELICATESSEN"

La Filiberta, una empresa fundada por Armando Cadoppi, provee de cortes de búfalo a restaurantes porteños como La Brigada, de San Telmo, o El Porteño, de Puerto Madero. Allí la carne se vende como una especialidad, a precios que superan entre 20 y 50 % los de la carne vacuna. Los cortes no varían. Los más recomendables son el bife, el lomo y la colita. Si se observa cruda, la pieza es algo más oscura de lo habitual. Carece de grasa intramuscular, su sabor es algo menos fuerte y se recomienda no consumirla muy pasada. Y es que, según los pocos gastrónomos que trabajan en el país, la carne de búfalo requiere menos cocción que la de vaca. Apreciada en Europa y Estados Unidos por sus cualidades saludables, la carne de búfalo aún no está disponible en los mercados de abastecimiento argentinos y, por ende, es de difícil acceso para el consumo doméstico; Puede gustarse, eso sí, asada o afiambrada en algunos restaurantes porteños 5 tenedores.

### CRECIMIENTO EN SUDAMÉRICA

En el mundo existen alrededor de 190 millones de búfalos, con lo que la especie representa el 11 % de la población ganadera total. El 96 % de los ejemplares están en Asia, en especial en la India, en tanto que en Europa hay cerca de 1 millón de cabezas (Italia, donde es famosa la mozzarella, tiene 300.000).

En América del Sur, sin embargo, se registra la mayor tasa de adopción de la especie en las últimas décadas. Brasil tiene el mayor rodeo, con 3,5 millones de búfalos, en tanto que Venezuela dispone de 200.000 ejemplares, Colombia con unos 100.000, y la Argentina con unos 85.000.

Una de las limitaciones para que el stock argentino de búfalos crezca más rápido han sido las sucesivas crisis de la fiebre aftosa que ha padecido la región, y que impiden la importación de reproductores desde Brasil. Por eso esta un poco limitado el crecimiento vegetativo de la población de búfalos.

[Volver a: Prod. Bovina de Carne > Búfalos](#)